

鮮度が違うニシンに鯖に初鯉!!

全国110店舗で4月限定メニュー登場!!

板前がいる『庄や』だから味わえる山海の幸

4月1日から4月30日までの期間限定



▲ この季節に味わってほしい食材を使った板前の手づくり料理の数々

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、全国の板前がいる町の酒場『庄や』110店舗にて、旬の山海の幸を存分に楽しめる4月限定の“旬メニュー”を提供開始します（※一部のFC店舗を除く）。「春告魚（はるつげうお）」と呼ばれるニシンや鯖（さわら）、初モノ代表格の初鯉など海の幸、ウドやふきのとうといった山の幸を使ったメニューを中心に全9品をラインナップ。提供期間は2025年4月1日（火）から2025年4月30日（水）までの1か月間限定です。

毎月恒例となったこの“旬メニュー”は、季節の食材を存分に堪能してほしいという想いから誕生しました。古くから日本人に受け継がれてきた“旬を楽しむ文化”を大切にする『庄や』ならではのメニュー。各店の板前が、腕によりをかけて一品一品心を込めて作ります。食を通じて春の訪れを感じ、心も体も豊かになるひとときを届けます。



▲ にしんの炙り刺身



▲ 鯖の漬け焼き



▲ 初かつお刺身

山海の幸を味わう4月限定旬メニュー

この時期に味わいたい「海の幸」を使ったメニューは、3品をラインナップします。まずは、江戸時代から北海道の交易品として重宝され、春の風物詩として親しまれているニシンから。皮目に旨味がぎゅっとつまり、香ばしく炙ることで脂の甘みと香りを引き立たせた「にしんの炙り刺身（500円）」で提供します。次に、春の季語にもなっている鯖（さわら）。梅味噌に漬け込み、直火でパリッと焼き上げた「鯖の漬け焼き（650円）」は、身はふっくらと柔らかく上品で深いコクが味わえます。ほんのり香る梅の風味が爽やかに広がる一皿です。「初かつお刺身（580円）」も忘れてはいけません。初鯨は、鹿児島県や宮崎県などで水揚げされたものを、グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きし、加工せずにそのまま店舗へ直送。各店舗にいる腕利きの板前が新鮮なうちに捌いて提供します。この時期だけの引き締まった身と弾力がある食感、さっぱりとした味わいを存分に堪能できます。



◀（左上）ウドとホタルイカの酢味噌、（右上）ふきのとうのお浸し、（中央）山菜天布羅盛り

「山の幸」では、山形県や福島県をはじめとする東北地方で採れた山菜を使った料理を用意します。「ふきのとうのお浸し（450円）」は、ほろ苦さが楽しめる大人の酒の肴。板前が丁寧に下茹でし、風味を引き立てる出汁とともに滋味深い味わいに仕上げます。「ウドとホタルイカの酢味噌（480円）」は、シャキシャキとした食感と特有の香りが特徴のウドに、ホタルイカの濃厚な旨味が相性抜群です。さらに、ふきのとうやこごみなど、厳選した山菜を板前がカラッと揚げる「山菜天布羅盛り（700円）」も用意しました。その他、「新玉葱と釜揚げ桜海老のサラダ（550円）」、「そら豆〈茹でまたは焼き〉（650円）」、「アスパラ肉巻きフライ（530円）」を加えて全9品を取り揃えます。

※表示価格は全て税込 ※当日の仕入れ状況により産地が変わる可能性があります。

季節の料理と一緒に楽しむ厳選日本酒



▲ 春に飲んでほしい日本酒2種類を厳選

この時期の味覚に合うオススメの酒として、山形県・東北銘醸「初孫 美咲生酴純米大吟醸」（一合950円）と、高知県・土佐鶴酒造「土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきゃく」（一合800円）の2種を、3月に引き続き提供します。ピンクのラベルがかわいらしい「初孫 美咲 生酴純米大吟醸」は、軽快で爽やかな香りが特徴。独特な香りとはほろ苦い味わいの「山菜天布羅盛り」と絶妙にマッチします。

また、「土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきゃく」は、キレのある味わいが特徴で、梅味噌が香ばしい「鯖の漬け焼き」とともに、飲んでほしい銘柄です。

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp

板前が味わえるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中