

この初夏、 109店舗の板前が腕を振るう 『庄や』 5月限定の特別メニュー9品

手間ひまかけても、大衆価格で!!



▲ 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』109店舗にて、5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）。初夏にかけて旨味を増すイサキや、ほろ苦さがクセになるフキ、弾力がある国産生きくらげなどを使ったメニュー全9品をラインナップ。提供期間は2025年5月1日（木）から2025年5月31日（土）までの1か月間限定です。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』ならではのこの“旬メニュー”は、季節の食材を存分に堪能することで、健康を維持してほしいという想いから誕生しました。全国に配置されている技術を持った板前が一品一品手間ひまかけて仕上げ、大衆価格で提供します。初夏の清々しい季節をぜひ『庄や』の板前が作る料理でお楽しみください。

※表示価格は全て税込

■ 板前がひと手間加える季節のおつまみ



イサキのたたき

5月のイチオシは、「イサキのたたき（700円）」。初夏に旬を迎える白身魚のイサキは、大分と愛媛に挟まれた豊後水道などで獲れたものを、グループ会社である創業88年の老舗仲卸「米川水産」が目利きし、店舗に直送。皮目が旨いイサキを、香ばしく炙ることで脂がにじみ出て、旨味と甘みが引き立つ一品に。長ねぎやミョウガ、大葉などの薬味をたっぷり乗せ、さっぱりと味わえば、まさに初夏の妙です。

キリッと冷えた日本酒と相性抜群の「真鯛のかぶと煮（500円）」は、“板前がいる”『庄や』だからこそこの逸品。脂がのったカマ、引き締まった頬肉、目のまわりのとろけるような身など、部位の違いを楽しめるのが魅力です。注文が入ってから板前が強火で一気に炊き上げるので、鯛本来の旨味と出来立ての美味しさが味わえます。魚の次におすすめしたいのは、古来から初夏の時期に楽しめるフキ料理。食事を軽やかにしてくれます。板ずりをしてサッと茹で、皮をむいたフキを、自慢の出汁が効いた「ふきの出汁浸し（350円）」にして提供します。フキの香り成分“フキノリド”には、消化を助ける働きもあるとされています。

また、生きくらげと、歯切れのよいニンニクの芽を香ばしく炒めた「生きくらげとニンニクの芽 玉子炒め（480円）」はヘルシーなのに食べ応え抜群。にんにくの香りが食欲をそそります。茨城県産生きくらげはプリプリ、コリコリとした食感が特徴で、ビタミンDやカルシウム、鉄分などの栄養素も豊富です。

その他、「ホタルイカとわけぎの酢味噌和え（480円）」、「川海老の唐揚げ（450円）」や「新じゃがでベーコンチーズ焼き（500円）」、加えて「長芋の梅かつお和え（350円）」、「めかぶ酢（350円）」を合わせて全9品を揃えます。



真鯛のかぶと煮



ふきの出汁浸し



生きくらげとニンニクの芽 玉子炒め

■ 季節の料理と楽しむ厳選日本酒



▲ 旬メニューに合わせた日本酒2種類を厳選

料理に合わせ初夏から楽しみたい夏酒として、長野は宮坂醸造「真澄 純米吟醸 すずみさけ」（一合850円）と、同じく長野の橘倉酒造「無尽蔵 夏吟醸」（一合800円）を厳選しました。

「真澄 純米吟醸 すずみさけ」は、白麹由来のほのかな酸味がアクセント。夏の高原の吹き抜ける風のような透明感があり、特に「イサキのたたき」と合わせれば、素材の旨味が引き立ちます。1回だけ火入れする「無尽蔵 夏吟醸」は、フルーツのようにみずみずしく清々しくも、火入れによるキリッとした余韻を同時に楽しめる夏限定酒。爽やかな「ホタルイカとわけぎの酢味噌和え」などとの組み合わせは絶妙です。

本リリースについてのお問い合わせ



DAISYO

株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp