

入梅鰯に紀州の鮎(※)、産直枝豆に注目!! 6月限定メニューは素材で直球勝負!! 『庄や』105店舗で6/1から味わえる

板前こだわりの旬の料理をいつでも大衆価格で



▲ 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』105店舗にて、旬の素材を活かした6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）。提供期間は2025年6月1日（日）から2025年6月30日（月）までの1か月間限定です。今回の旬メニューは、“素材本来の味”を全面に押し出した9品をラインナップ。梅雨の時期に脂がのる鰯や、和歌山県のブランド鮎「紀州の仕立て鮎」(※)、静岡や福島から産地直送の生枝豆など、今がまさに旬の素材を活かし、各店にいる板前が腕を振ります。毎月継続するこの「旬メニュー」には、日本の食文化を継承するという想いがあります。古くから日本人の暮らしに根づく“四季折々の味わいを楽しみながら、食事で健康を維持する”文化を『庄や』はこれからも大切に守り続けます。

(※)入荷状況により、産地が変わる可能性があります。



▲ 鯛 薄造り 又は たたき (480円)



▲ 飛魚 刺身 又は たたき (580円)

梅雨の時期に楽しみたい旬の肴

6月の旬メニューでは、この時期に旨味を増す鮮魚を取りそろえます。まずは「鯛 薄造り 又は たたき (480円)」。梅雨の頃、水揚げされる真鯛は1年で最も脂が乗ると言われ、「入梅鯛 (にゅうばいいわし)」として親しまれています。豊洲の老舗仲卸「米川水産」が目利きしたものを、板前が薄造り又は細切りのたたきで提供。とろける脂と上品な甘みが舌の上でじんわり広がり、青魚の濃厚な旨さを堪能できる一皿です。産卵前に栄養をたっぷりと蓄えるトビウオも今が旬。鮮度が命のトビウオは、プリプリとした食感が存分に味わえる、「飛魚 刺身 又は たたき (580円)」で用意します。地方市場の信頼ある仲買人たちの協力のおかげで鮮度抜群です。



▲ 鯛の塩焼き (750円)



▲ 産直生もぎ枝豆 茹で 又は 焼き (650円)

夏の風物詩・鮎も必食です。天然に近い環境で育てた、和歌山県の優良県産品に認定されている「紀州の仕立て鮎」を、素材の良さが際立つ「鮎の塩焼き (750円)」で提供。板前が強火の遠火で焼き上げることで、旨味をぎゅっと凝縮します。ふんわりとを感じる鮎独特の香りも格別です。夏野菜も外せません。毎年大人気の「産直生もぎ枝豆 茹で 又は 焼き (650円)」も登場！静岡県や福島県の「湯あがり娘」「味風香 (あじふうか)」などを仕入れます。採れたての枝豆は、茹でれば自然な甘みとふくよかな香りが広がり、焼けば香ばしさが加わっておつまみにぴったりです。そのほか、ひんやりと味わえる夏の酒肴「茄子とオクラの揚げ浸し (390円)」や、板前自慢の「旬野菜の天布羅 (580円)」など、全9品をラインナップしました。

季節の料理と一緒に楽しむ厳選日本酒



▲ 初夏に飲んでほしい日本酒2種類を厳選

旬の料理に合わせたい夏酒として、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、5月に引き続き提供します。白麹を使用した「真澄 純米吟醸 すずみさけ」は、ほのかな酸味をアクセントに、甘みを抑えた清涼感のある味わいです。「いわし刺身」などと合わせれば、素材本来の味を引き立たせます。蔵元のある佐久地域で作られた酒米を100%使用した「無尽蔵 夏吟醸」は、フルーティーな香りと、キリッとした後味が特徴。「茄子とオクラの揚げ浸し」のような、さっぱりとした味付けの料理と相性抜群です。

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

板前がいたるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中