

全国の『庄や』98店舗 旬の味覚で秋を先取り!! 食欲そそる9月限定メニュー9/1から開始

秋刀魚に秋鮭、戻り鰹にご注目!!



▲ 季節の料理を食べて、一足先に秋気分!!

『庄や』は秋を先取りします。

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』98店舗にて、9月限定の「旬メニュー」を提供開始します（一部の店舗を除く）。提供期間は2025年9月1日（月）から2025年9月30日（火）までの1か月限定。『庄や』は創業より、古くから日本に息づく「旬を楽しむ文化」を大切に、毎月その季節ならではの料理を提供しています。9月は夏から秋へと移り変わる時期。例年好評の秋を先取りする味覚、秋刀魚や秋鮭、戻り鰹を使った板前仕込みの全9品をラインナップ。今しか味わえない旬の料理を『庄や』で楽しみましょう。



▲ 戻りかつお 特製旨ダレ



▲ 秋鮭ザンギ

季節の野菜料理も用意。「焼茄子 冷浸し（480円）」は、茄子の甘味を引き立てた一品。火照った体を冷まし、残暑にぴったりです。また、「かぼちゃの田舎煮（390円）」は、板前が真心込めて炊き上げた素朴な味わいで、ほんと和みます。このほか、「エリンギとじゃが芋のガーリックバター炒め（550円）」や「蓮根 磯辺チップス（400円）」、「揚げ銀杏（350円）」「明日葉 天布羅（390円）」（※）の全9品を揃えます。

『庄や』で秋気分を味わおう!!

秋の定番「さんま 塩焼き（480円）」は、まさに旬の走り。絶妙な塩加減で焼き上げ、香ばしい香りとパリッと焼かれた黄金色の皮目に食欲をそそられます。一口食べれば、口いっぱいに旨味が広がります。

旨味と脂をたっぷり蓄えた戻り鰹は、秋を代表する味覚のひとつ。丸のまま店舗に届いた新鮮な鰹を、板前が捌き「戻りかつお 特製旨ダレ（680円）」で提供します。香味豊かな特製タレがもっちり濃厚な身に絡み、後を引く美味しさです。キンキンに冷えた生ビールと相性抜群の「秋鮭ザンギ（580円）」も見逃せません。シンプルに醤油とみりんだけで下味をつけ、サクッと香ばしく揚げます。秋鮭本来の旨味がひき立ったメニューです。



▲ 旬の野菜を使ったつまみの数々

※「明日葉 天布羅」は関東圏のみ。それ以外の店舗は「きのこの天布羅盛り合わせ（550円）」を提供します。

季節の味と一緒に楽しむイチオシの日本酒



旬メニューと一緒に味わってほしい日本酒2種を用意しました。「陸奥八仙 緑ラベル 特別純米（一合900円）」（青森・八戸酒造）は、江戸時代から秋の風物詩として親しまれてきた“ひやおろし”と呼ばれる、この時期ならではの日本酒です。ひと夏熟成させることで、爽やかさとまろやかさのバランスが絶妙。「秋鮭ザンギ」や「かぼちゃの田舎煮」などと、フルーティーな味わいがよく合います。「澤乃井 純米 銀印（一合650円）」（東京・小澤酒造）は、低精白米で醸造し、米の旨味とコクを引き出した純米酒です。すっきりした飲み口の中に、濃厚な旨味が広がり、「さんま塩焼き」と一緒に味わうと香ばしさと脂の旨味を引き立てます。

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Webの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中