

# 旬

# 春の美味!

4月限定



大庄水産の  
魅力を動画で!  
公式チャンネル  
YouTube

春かつお (刺身・ゆき・寿司のセット) 1,200円



穴子寿司

1,000円



桜海老と  
菜の花のかき揚げ

550円



卓上焼  
焼き空豆

650円



太刀魚  
串焼き

450円



ほたるいかとうどの  
酢味噌和え

580円



アスパラベーコン  
フライ

650円



いいだこと竹の子の  
さつと煮

650円



新玉ねぎスライス  
生わかめぽん酢

390円

旬の料理に合う  
おすすめ地酒

〈山形〉



出羽桜 桜花吟醸  
さらさらにごり 一合 950円

出羽桜の定番「桜花吟醸酒」のにごり酒。  
フレッシュ感とクリーミーな旨味が楽しめます

〈山形〉



初孫 美咲  
生酏純米大吟醸 一合 950円

春、大吟醸の香りが満開! スッキリと軽快、  
透明感のある綺麗な味わいが魅力です

日本

# 銘酒旅

## 四月、東海編

各地の気候や風土、歴史に根ざした食と酒を大切に作る「大庄水産」。多くの蔵元と強い絆を結ぶ私たちは、地域を代表する酒蔵の銘柄をご紹介してまいります。ぜひ、ご賞味ください。



写真はイメージ(実際の酒器と異なります)



# 開運



特別本醸造  
夢仕込み

一合  
八五〇円

地元掛川産「こしひかり」を自家精米し、長期低温仕込み。さらりとした綺麗な味わいに昇華

## 静岡

蔵元 **土井酒造場**  
静岡県掛川市小貫(おぬき)

一八七二年に創業。「開運」の名は地元小貫の発展を祈願したことに由来。南アルプスの伏流水を活かし、能登杜氏の伝統技術と自社開発の静岡酵母を組み合わせた酒造りは、国内外で高く評価されています。



▲五代目蔵元の土井弥市氏▲



# 三千盛



純米大吟醸  
香るしぼりたて

一合  
九九〇円

華やかな香りと上質なキレを備えた純米大吟醸生酒。和食の味わいを引き立てる辛口です

## 岐阜

蔵元 **三千盛**  
岐阜県多治見市笠原町

江戸中期、安永年間の創業以来、約二四〇年の歴史を誇る老舗。一九六〇年代から澄んだ辛口を追求。水のように抵抗なく飲め、かつ日本酒の旨みを感じられ、食事の味わいを引き立てる「水口の酒」と評されます。



▲七代目蔵元の水野鉄盛氏

## 厳選～東海地方で愛される酒の供

ご当地おつまみ3種盛り 650円

赤かぶら漬け

飛騨の伝統的な冬の保存食

鮎塩焼きほぐし

長良川ゆかりの鮎を使った生ふりかけ

鰹節チップス

鰹は焼津産、静岡土産の定番

※価格はすべて税込