

旬

夏の味覚!

8月限定



大庄水産の
魅力を動画で!
公式チャンネル
YouTube



岩牡蠣 (1個) 1,480円



かます一夜干焼き

1,680円



う巻き玉子

780円



ハモの
大葉香り天布羅

850円



カレイ
旬の鰯煮付け

680円



鰻串盛り (蒲焼きと肝焼き) 780円



豆あじと
夏野菜の南蛮漬け

650円



産直
生むぎ枝豆
(茹でまたは焼き)

600円



水茄子と
みょうがのみみ漬け

480円

旬の料理に合う
おすすめ地酒



菊水 涼風
本醸造

一合 950円

爽やかで透明感溢れる味わい。
ボリューム感のある酸味と甘みが調和。



越乃寒梅 Lagoon
純米吟醸

[ロック又は炭酸割] 90ml 650円

越乃寒梅らしい透明感や低温熟成で
際立つ米の旨味、上品な吟醸香が魅力です。

裏面もあります! ▶

※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます
※表示価格はすべて税込、写真はすべてイメージです

日本

銘酒旅

八月／山形編

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（実際の酒器と異なる場合があります）

初孫



出羽の里
純米酒

山形オリジナル酒米「出羽の里」を100%使用。
なめらかな口当たりで、優しい旨さを引き出します

一合 八〇〇円

ご一緒に！
山形で愛されるお酒の供

蔵元 東北銘醸
山形県酒田市十里塚

空気中の乳酸菌を活用する伝統技法「生酛造り」。これを全量採用する全国でも珍しい蔵元。創業は一九九三（明治二十六年）。庄内地方の恵みと歩む歴史の中で「初孫」という全国区ブランドを輩出。国際的な品評会などで多数の受賞歴を誇ります。



出羽 桜

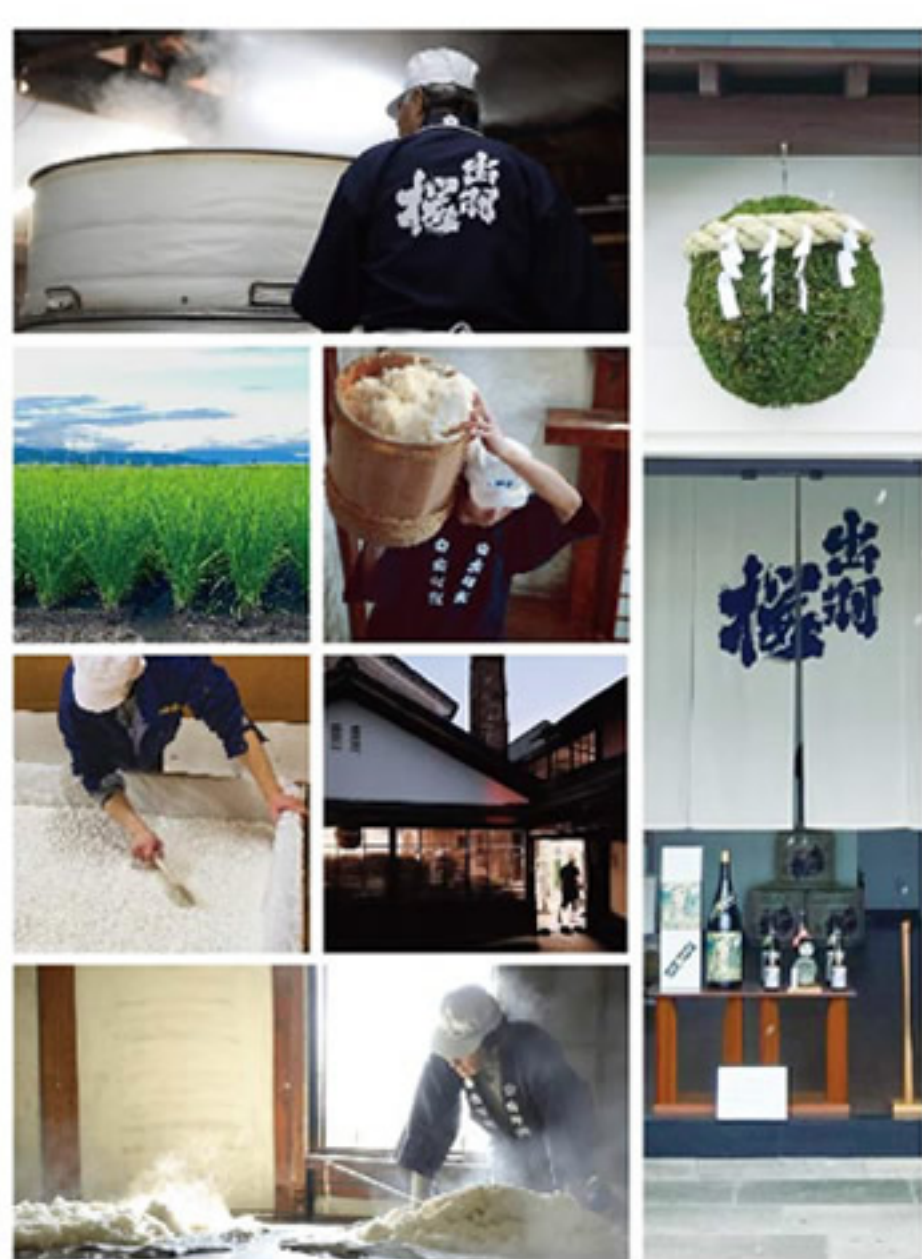


いーべ vol.5 大吟醸 一合 八五〇円

「いーべ（これ）、いいべー」と出羽桜が自信をもって醸しました。穏やかな香り、飲み飽きない味わい

蔵元 出羽桜酒造
山形県天童市一日町

創業一九九二（明治二十五年）、吟醸酒のバイオニア。まだ吟醸酒が市販されていなかった一九八〇年代に、いち早く一般向けに発売し、ブームを巻き起こしました。「桜花吟醸酒」をはじめ、国内外で高評価を得る銘柄を揃えています。



ご当地おつまみ
三種盛り 六五〇円

米沢牛入りサラミ
米沢牛×国産豚！長時間熟成でジューシーなコク

だし豆腐

胡瓜や茄子、茗荷、しそなどを細かく刻んで醤油などで味付けした「だし」は山形名物です

オランダせんべい

国産うるち米の薄焼せんべい。山形言葉の「おらだ（私たち）」に由来

※価格はすべて税込

裏面もあります！▶