

## ついに新宿に 驚愕の「かつお薫焼き」の旨さ!! 連日満員の本格板前居酒屋『お魚総本家』が 2/22 新宿駅直結でグランドオープン

魚料理の神髄をここで体感せよ



職人の技が光る名物「薫焼き(わらやき)」

株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長:平了壽)は、2023年2月22日(水)東京・新宿駅直結の新宿パレットビルに、本格板前居酒屋『お魚総本家』新宿西口店をオープンします。『お魚総本家』は、“腕に、魚に、こだわり抜く”をコンセプトに、毎日30種以上入荷する日本近海からの旬の鮮魚などを板前が和の伝統技術で調理。入荷刺身や寿司・焼物・煮物・揚物といった本格魚料理をお客様一人ひとりの満足度を最大化するおもてなしで提供します。中でも、名物「かつお薫焼き(わらやき)」は、一度食べたら忘れられないと評判。料理に合わせる全国の蔵元から選りすぐった日本酒も魅力の一つです。『お魚総本家』1号店は、2019年12月、東京・池袋に誕生し、魚好きのグルメな大人たちが集う人気店に成長しました。新宿西口店は池袋、立川に続く都内3店舗目。ブランド力を磨きに磨き新宿へ出店します。

# “腕に、魚に、こだわり抜く”を体現した 「薫焼き(わらやき)」は必食

『お魚総本家』の数々の魚料理の中でも、絶対に外すことのできないのが「土佐名物かつお薫焼き」(1,080円)です。「薫焼き」は、本場土佐で習得した技で板前が注文を受けてから焼き上げます。1000度にも達すると言われる薫の炎で皮目をムラなく素早く炙ることで旨味を閉じ込め、薫製香が鰹の風味を引き立てる絶品です。「鰹」は高級ブランドに位置付けされる“東沖”で1本釣りされたもののみを使用。東沖で漁獲された鰹は、最も脂が乗っていると言われています。さらに、あまりお目にかかれぬ「国産生本鰹薫焼き」(1,200円)も必ず食べてほしい一品です。マグロは創業87年、豊洲の老舗マグロ仲卸『米川水産』が目利きした一級品の中トロのみを使用。大胆にも薫で炙ることで濃密な味わいになります。いずれも、「あり得ないくらい美味かった」とSNS等で評判です。



「土佐名物かつお薫焼き」(1,080円)



こだわりの食材を板前の高い技術で調理



「国産生本鰹薫焼き」(1,200円)

## 旬の魚をお好みの調理方法で提供「一本魚」



もう一つ見逃せないのが「一本魚」(各種目安 2,400~4,800円/1尾)。その日入荷した旬の鮮魚を丸ごと一本注文していただき、刺身や寿司、焼き、煮付け、天布羅などお客様の好みの調理法で料理します。豊富な知識を持つ『お魚総本家』のスタッフが、魚ごとの特長や美味しい食べ方を提案します。また、「半身は煮付けで、半身は塩焼き、アラは味噌汁に」などという、ちょっとワガママなオーダーにも板前が腕を振るって応えます。店舗のインスタグラム(@osakana\_shinjuku)では、旬の魚、おすすめ調理法を紹介します。

「一本魚」は旬の魚を毎日5種以上用意

## 「刺盛り」「寿司」「炉端焼き」など 多種多彩な料理をラインナップ

鮮魚盛り合わせは「五点盛り」(980円/1人前)、「八点盛り」(1,450円/1人前)、「十点盛り」(1,800円/1人前)を用意。それぞれ、注文するとお値段据え置きで本日の鮮魚から2点おまけが付く、嬉しいお得なメニューです。さらに、職人の技が光る本格的な江戸前寿司はいかがでしょうか。特に、国産生本鮪の大トロが入った「特上寿司盛り合わせ」(3,980円/9貫)がオススメです。炭火で直火焼きする「炉端焼き」は、「大海老いしる醤油焼き」(1,400円/1尾)や「のどぐろ塩焼き」(時価)などの魚介をはじめ、「牛たん焼き」(1,200円)、「アスパラ岩塩焼き」(580円/2本)など肉や野菜もラインナップしています。



左上から、「鮮魚盛り合わせ十点盛り」(写真は4人前)、「大海老いしる醤油焼き」、「のどぐろ塩焼き」、「特上寿司盛り合わせ」

## 料理と合う日本酒を唎酒師が提案

『お魚総本家』の料理には日本酒がかかせません。全国の蔵元から厳選した日本酒の数々も魅力のひとつです。「獺祭」「陸奥八仙」「梵」など日本酒を飲み慣れていない方から、「鶴齢」「刈穂」など通の方まで満足させる“間違いない”ラインナップ。常駐する唎酒師(ききざけし)が料理との相性を考え、銘柄や飲み方まで日本酒の楽しみ方を提案します。(日本酒は90ml・480円～、180ml・900円～)



日本酒は全国の蔵元から選りすぐったラインナップ



入口の先に、あなただけの魚料理が待っている

## 荘厳な木彫り看板が“魚”の世界に誘います

『お魚総本家』新宿西口店はJR新宿駅西口から徒歩2分、新宿パレットビルの8階に店を構えます。駅改札から地下道で直結(B15出口)のため雨の日でも濡れずに来店できます。エレベーターを降りてすぐ目の前『お魚総本家』という大きな看板が目印です。迫力のある手彫りの木製看板と両脇に掲げられた提灯をくぐれば、魚料理とお酒を楽しむ人たちの賑やかな雰囲気に包まれます。窓側の席からは巨大な新宿駅のホームや新宿の夜景が一望できます。大切な人とのデートや同僚、上司・部下と2人で、職場仲間のグループで賑やかに。また、気の置けない仲間との食事会や家族のお祝い事にと、『お魚総本家』はどんなシーンでも肩肘張らずに、本物の魚料理とおもてなしに出会える場所です。

※本文中の金額は全て税込です

### 新店舗【『お魚総本家』立川店 概要】

- ◆店舗名:『お魚総本家』新宿西口店
- ◆所在地:東京都新宿区西新宿1丁目1-1 新宿パレットビル8階
- ◆オープン日:2023年2月22日(水)
- ◆電話:03-5321-3961
- ◆営業時間:11:30~24:00  
(11:30~15:00は別途ランチ専用メニュー)
- ◆客席数:198席
- ◆定休日:年中無休
- ◆想定客単価:5,000円

公式 Instagram



窓側の席からは新宿の夜景が一望できる

## 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:都筑(つづき)

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