



株式会社大戸屋

プレスリリース：2025年08月21日

いち早く届けたい！産地直送『生さんまの炭火焼き』8月26日(火)より数量限定で登場！

獲れたて厳選“生さんま”を例年より早くお届け。炭火で香ばしく焼き上げ、2尾でたっぷりと。



株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)は、「生さんまの炭火焼き」を2025年8月26日(火)より数量限定で販売いたします。

さらに美味しくなった『生さんまの炭火焼き』で秋を先取り

大戸屋名物『生さんまの炭火焼き』は、大戸屋ならではのこだわりが詰まった自慢の一品です。獲れたての生さんまを産地直送で店舗に届け、炭火で香ばしく焼き上げ、おろしたての大根おろしとともにご提供いたします。

さらに今年は、さんまの脂の旨みをより引き立てる国産の“すだち”を新たに採用。爽やかな酸味とほのかな苦みが、濃厚な味わいをさらに引き立てます。

例年より1カ月早い8月26日(火)に、大戸屋史上最速で販売開始。たっぷり2尾の定食で、満足感も格別です。より長く秋の旬を楽しめる、大戸屋の自信作『生さんまの炭火焼き』をぜひご堪能ください。

※8月26日より販売開始ですが、さんまの漁獲状況や、1日の販売数量に限りがあるため、販売期間中に一時販売休止となる可能性もございます。何卒ご理解頂きますと幸いです。

生さんまの炭火焼き（2尾）



ふっくらで脂のりの良い、味わい深い「生さんま」

港から市場を通さず産地直送した、大戸屋こだわりの生さんまを、炭火で丁寧に焼き上げました。香ばしい風味とパリッとした食感に、国産すだちの爽やかな酸味が加わり、さんまの濃厚な旨みを引き立てます。秋の美味しさを存分にご堪能ください。

定食価格 1,480円（税込）

単品価格 1,390円（税込）

※定食は2尾付けのみの販売となります。

※一部店舗では直火焼きとなります。

※産地直送の為、入荷状況により品切れとなる場合がございます。販売状況はHPにてご確認ください。

【サイドメニュー】生さんまの炭火焼き（1尾） 630円



大戸屋秋の名物『生さんまの炭火焼き』に1尾単品が新登場！2尾では少し多い方や、小鉢と組み合わせて楽しみたい方にぴったり。

※1尾の定食セットは販売しておりません。

※一部店舗では直火焼きとなります。

※産地直送の為、入荷状況により品切れとなる場合がございます。販売状況はHPにてご確認ください。

「大戸屋の生さんま」が美味しい3つの理由

1.水揚げ港にて新鮮で状態の良いさんまを厳選



2.港から市場を通さず産地直送

大戸屋では、北海道や三陸で獲れた、鮮度が良いさんまをお客様へお届けしたいという思いから、水揚げ港から、市場を通さず店舗に直接「産地直送」でチルド輸送できる体制を長年かけて作り上げてきました。また、その年に揚がった中で、状態の良いさんまを厳選しご提供することも大戸屋の変わらないこだわりです。



3.炭火ならではの旨味と香ばしさ

大戸屋では、さんまを加熱効果の高い炭火で焼いています。炭火で焼くと「遠赤外線効果」で、ガスで焼くよりも早く食材の表面が熱くなります。そのため「旨味成分」といわれるグルタミン酸を逃がさず、味わい深くなります。さらに炭火焼き独特の香ばしい風味も加わり、焼き立てならではのパリッとした食感も楽しめます。じっくり炭火で焼き上げるからこそ味わえる旨味や香ばしさをお楽しみください。

さらにおいしく！大戸屋こだわりの大根おろし



炭火で焼いた生さんまに合うのが、大根おろし。大根おろしは、すりおろすことで辛み成分が生成されますが、これが魚の脂肪分を引き立て、さらに魚を美味しくします。大根おろしの辛み成分は時間が経つと徐々に弱まってくるため、おろしたてが「生さんま」によく合います。ベストの状態美味しくお召し上がりいただけるよう、大戸屋では、おろしたてをご提供しています。

販売期間/欠品・対象外店舗についてについて

【販売期間/欠品について】

販売期間は2025年8月26日(火)～2025年11月7日(金)までとしておりますが、さんまの漁獲状況により、販売期間中の一時販売休止や、販売終了時期が早まる可能性もございます。また、予想を上回るご来店・ご注文があった場合には、お店や時間帯によっては完売となる場合もございますので併せてご了承ください。

【対象外店舗について】

以下の店舗では、「生さんまの炭火焼き」の販売はしておりません。

コマーシャルモール博多店/させば五番街店/みらい長崎ココウォーク店/大分トキハわさだ店/大分別府店/パークプレイス大分店/佐賀北バイパス店/サクラマチクマモト店/ゆめタウンはません店/那覇あっぷるタウン店/浦添パークレーズコート店/壺川店/石垣島店/マックスバリュ牧志店/宜野湾店/真嘉比店/泡瀬店/イオン南風原SC店/北谷店/登川店/名護宮里店/津嘉山店/宮古島店/イオンモール高崎店/イオン天王町店/イオンモール日の出店/アリオ亀有店/アリオ橋本店/イオンモール川口店/イオン相模原店

大戸屋公式アプリについて



<大戸屋公式アプリダウンロードはこちらから！>

https://yappli.plus/ootoya_press

公式アプリ限定クーポン、ポイントサービス、お弁当注文など便利でお得なサービスをアプリひとつでご利用頂けます。

クーポンや様々な特典は大戸屋HP・公式アプリ・公式SNSにて随時発表予定ですので、楽しみにお待ちください。

◆大戸屋ごはん処◆

これまでも、そしてこれからも。

私たちがずっと大切にしていくこと。

それは、人の健康を第一に考えること。

ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、

毎日、毎食、食べてもいよう栄養に気を配る。

日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、

世界中のお客様の心と体を満たしたい。

想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。

ちゃんと、すこやか。

これは、私たち大戸屋の約束です。



🌀 コロワイドグループ

■大戸屋ホームページ：<https://www.ootoya.com/>

■Facebook：<https://www.facebook.com/ootoya/>

■Instagram：<https://www.instagram.com/ootoya.jp/>

■X：https://twitter.com/Ootoya_Gohan



株式会社大戸屋

URL <https://www.ootoya.com/>

業種 飲食店・宿泊業

本社所在地 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜 4F

電話番号 045-577-0114

代表者名 蔵人賢樹

設立 2011年5月

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000340.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

TEL:080-3363-1737 E-mail:d-kawase@ootoya.co.jp