

居酒屋チェーン養老乃瀧
日本初！みかんの風味がする真鯛『みかん鯛』のお刺身と
春みかん「カラ」を使用した『愛サワー』を数量限定販売
2013年4月26日(金)より、養老乃瀧・だんまや水産池袋南口店限定

養老乃瀧株式会社(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:野村 幹雄)は、みかんの味がする真鯛『みかん鯛』のお刺身と、4月～5月が旬の春みかん「カラ」を使用した『愛サワー』を、2013年4月26日(金)より、養老乃瀧・だんまや水産池袋南口店にて数量限定販売致します。

『みかん鯛』は、養殖生産額日本一の愛媛県宇和島の宇和海で育った、みかんの風味がする真鯛です。約2年2ヵ月の間、通常の餌で育てられた真鯛は、その後4ヵ月間、伊予柑の皮を練り込んだ特別なエサを与えられることで、みかんのフレッシュな香りがほんのりするので、女性や生ものが苦手な方にもおすすめです。居酒屋では今回の養老乃瀧とだんまや水産が初めての取り扱いとなる食材です。

また、『愛サワー』に使われる「カラ」は、「温州みかん」と「キングマンダリン」を掛け合わせたみかんで、4月～5月に収穫されるため「春みかん」と呼ばれます。生産量が少なく、濃厚な果汁と高い糖度が特徴で、今回ご提供する『愛サワー』も、みかんの本来の甘さをお楽しみ頂ける仕上がりとなっております。

他では食べられない愛媛県産の味覚、『みかん鯛』と、春みかん「カラ」の特徴である濃厚な甘さをそのまま生かした『愛サワー』を、是非この機会に養老乃瀧・だんまや水産池袋南口店にて、お楽しみ頂けたらと考えております。



『みかん鯛 刺身』

■『みかん鯛 刺身』『愛サワー』販売概要

販売期間 : 2013年4月26日(金)～

※数量限定につき売切れ次第終了とさせていただきます。

販売品目 : みかん鯛 刺身 450円(税込473円)

愛サワー 330円(税込347円)

販売店舗 : 養老乃瀧 池袋南口店 <http://yoronotaki.co.jp/seach/detail.php?fid=1&cno=2794>

だんまや水産 池袋南口店 <http://yoronotaki.co.jp/seach/detail.php?fid=1&cno=2793>



中田水産 生産者:中田力夫さん



JA おちいまばり 生産者:渡部元博さん

■養老乃瀧グループ 発展の秘密

◎居酒屋チェーンとしての『No.1 の歴史』

日本に数ある居酒屋チェーンの中でも昭和 31 年、横浜への出店以来 57 年目を迎えるNo.1 の歴史を持っている。大衆食堂からスタートし、半世紀以上もの間に渡り、飲食を通じて「大衆食文化の発展」に貢献し、多くのお客様の食を支え続けてきました。

◎日本初！FC 型経営スタイルを確立

飲食店 FC 経営のパイオニア。全国に展開する養老乃瀧ブランドののれんを掲げる 687 店舗中、FC 店舗は、その 9 割弱にあたる 601 店を数える(2013 年 3 月末現在)。社員に対する独立支援制度を整備することで、「起業する！」「独立する！」「自分の店を持つ！」という社員の声を応援。

◎老舗企業の最新鋭物流システム

2011 年 2 月より、配送センターを浮島に移転。最新鋭物流システム DAS(デジタルアソートシステム)を完備。このシステムにより各店からの受注品を効率的かつ低コストで振り分けが可能となる。また、納品後の商品の在庫管理、賞味期限までも、各店舗とは別に本部でも一括管理が出来る。

◎定番オリジナル商品

『バクハイ』養老乃瀧オリジナルドリンク。サントリーウイスキーをサッポロ生ビールで割り、さっぱりとした飲み口が幅広い層のお客様に支持されている。

■養老乃瀧会社概要

会社名 : 養老乃瀧 株式会社

所在地 : 東京都豊島区西池袋 1-10-15

代表者 : 代表取締役社長 野村 幹雄

事業内容 : 「養老乃瀧」・海鮮番屋「魚彦」・「一の酉」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」の経営及びフランチャイズ事業の展開

店舗数 : 北海道、東北圏、首都圏、中部圏、近畿圏、中国・四国圏、九州に 687 店(2013 年 3 月末現在)

設立 : 1961 年 6 月 ※創業は 1938 年養老乃瀧としての出店は 1956 年

資本金 : 5154 万円

売上高 : 326 億 5 千万円 (2013 年 3 月期グループ総体実績)

URL : <http://www.yoronotaki.co.jp/>