

笠原将弘氏が居酒屋 養老乃瀧のメニューを考案！  
『賛否両論コラボレーション 第四弾 春を味わう』  
コラボメニュー6品を期間限定販売！

2018年3月6日（火）～3月15日（木）養老乃瀧・だんまや水産 対象店舗にて

[https://www.yoronotaki.co.jp/news/201802/20180227\\_251.html](https://www.yoronotaki.co.jp/news/201802/20180227_251.html)

養老乃瀧株式会社（本社：東京都豊島区、代表取締役：矢満田 敏之）は、数ある日本料理店の中でも予約の取りにくいことで有名な「賛否両論」（株式会社賛否両論 本社：東京都渋谷区、代表取締役：笠原 将弘）とのコラボレーション企画第四弾として、2018年3月6日（火）～3月15日（木）の10日間、「賛否両論」限定メニュー6品を販売いたします。

『賛否両論コラボレーション 第四弾 春を味わう』と題してご提供するのは、「賛否両論」の店主、笠原将弘氏が考案した“春を味わう居酒屋料理”6品です。普段ではなかなか味わうことが出来ない「賛否両論」の味をリーズナブルな居酒屋価格で堪能できるまたとないチャンスとなります。是非この機会に養老乃瀧グループの対象店舗で「賛否両論」の味をお楽しみください。

このコラボレーション企画は、養老乃瀧と笠原氏が「居酒屋メニューを楽しむ」をテーマとし、肩肘張らず気軽に楽しんでいただけるメニューを目指して開発しております。今後も養老乃瀧は、様々な形で新たな居酒屋のカタチをご提案いたします。

■『賛否両論コラボレーション 第四弾 春を味わう』実施概要

販売品目：	真鯛と菜の花の塩昆布和え	580円（税込626円）
	春の炊き込みご飯	580円（税込626円）
	竹の子の天ぷら 若布あんかけ	550円（税込594円）
	菜の花とじゃが芋の酒盗バター炒め	450円（税込486円）
	海老と竹の子の揚しんじょう	390円（税込421円）
	桜シャーベット	220円（税込238円）

実施店舗：養老乃瀧、だんまや水産の対象店舗

※実施店舗詳細については、下記 URL よりご覧ください。

販売期間：2018年3月6日（火）～3月15日（木）

ご注意：※限定企画の為、一部の店舗にて実施しております。

※期間限定コラボレーションの為、売切れ次第終了となる場合がございます。

※メニュー内容や容器が写真と異なる場合がございます。

URL：[https://www.yoronotaki.co.jp/news/201802/20180227\\_251.html](https://www.yoronotaki.co.jp/news/201802/20180227_251.html)



真鯛と菜の花の塩昆布和え



春の炊き込みご飯



竹の子の天ぷら 若布あんかけ



海老と竹の子の揚しんじょう



菜の花とじゃが芋の酒盗バター炒め



桜シャーベット

**<養老乃瀧株式会社概要>**

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 矢満田 敏之  
 事業内容： 「養老乃瀧」・「一の酉」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」・「輪囿」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 500 店舗  
 (2017 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： 5,154 万円  
 売上高： 232 億 7300 万円 (2017 年 3 月期グループ総体実績)  
 U R L : <http://www.yoronotaki.co.jp/>  
 Facebook 公式ファンページ : <http://www.facebook.com/yoronotaki.official>  
 Twitter 公式アカウント : @yoronotaki\_com

**<株式会社賛否両論概要>**

会社名： 株式会社賛否両論  
 所在地： 東京都渋谷区恵比寿 2-14-4  
 代表者： 代表取締役 笠原 将弘  
 事業内容： 飲食店の経営、料理教室の経営、料理教室の講師の派遣、  
 飲食店のコンサルティング及び企画、人材派遣業務  
 設立： 2008 年 6 月  
 U R L : <http://www.sanpi-ryoron.com/>

**<賛否両論 店主 笠原将弘 プロフィール>**

1972 年東京生まれ  
 「正月屋吉兆」で 9 年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店  
 「とり将」を継ぐ。  
 店の 30 周年を機にいったん店を閉め、2004 年、恵比寿に自身の店  
 「賛否両論」を開店。  
 独創的な感性で作る料理が評判を呼び、  
 たちまち予約の取れない人気店となる。  
 2013 年、名古屋に「賛否両論名古屋」、  
 2014 年、広尾に「賛否両論メンズ館」を開店。  
 和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。  
 基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。  
 私生活では、ビールをこよなく愛する三児の父。



**【本件に関するメディアからのお問い合わせ先】**

養老乃瀧 PR 事務局 (株式会社イニシャル内) 担当：澤田、倉田、大迫  
 T E L : 03-5572-7306 F A X : 03-5572-6065 M A I L : [yoronotaki@vectorinc.co.jp](mailto:yoronotaki@vectorinc.co.jp)