

人気料理人・「贅否両論」笠原将弘氏が本気でプロデュース かまどかの「女子会コース」6月30日よりスタート 笠原さん本人も登場！“女子会イベント”開催決定！

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レインズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では、同社が運営する居酒屋「かまどか」(全国71店舗 ※2014年5月1日現在)において、日本料理「贅否両論」のマスターをつとめる料理人・笠原将弘氏の初プロデュースのもと「女子会コース」を新設し、2014年6月30日より全国の「かまどか」にてスタートいたします。また、2014年7月5日(土)には、笠原さんご本人にも登場いただく「女子会イベント」の開催も予定しています。

「女子会イベント」につきましては、ご参加対象はメディアの方のみとなりますこと、ご了承くださいませ。

■ 「贅否両論」マスター・笠原将弘 × 「かまどか」 = “うまいもの好きどうし”

笠原氏と居酒屋「かまどか」は、「日本の食文化の素晴らしさ」を伝えたい」という共通の想いから、日本のもの(食材)づくりや料理へのこだわりから生まれる“うまいもの”を一層発信していくべく、この度の新コースの企画・発表が決定いたしました。

■ 日本食への想いを同じくする笠原氏のプロデュース

新コースの開発にあたり、笠原氏には従来の女性向けコースをご試食いただき、コースの内容の見直しにあたって頂きました。試作と試食を繰り返し、女性のお客様が喜ぶ味の追求、見た目も楽しい華やかな盛り付けの提案まで、1つ1つに“手間とこだわり”を施しました。

一般的な居酒屋コースとは異なるこだわりのコースです。家庭ではなかなかつくるのが難しい手間ひまかかった料理の数々を、手ごろな価格でお楽しみいただけます。

《 笠原将弘氏プロデュース「女子会コース」 》

- 提供期間：2014年6月30日(月)～
- 提供店舗：「居酒屋かまどか」全店
- コース料金：3,480円(税込)コース
2,980円(税込)コース
※3時間飲み放題付き
- コース内容：すり流し/前菜/おぼんざい/
選べるメニュー/メイン料理/〆もの/デザート



(3,480円コース)前菜プレート盛り合わせ(写真は4名分)

3,480円コース詳細

- すり流し：季節の野菜のすり流し
- 前菜：前菜プレート盛り合わせ
- おぼんざい：おぼんざい四種盛り合わせ
- 選べるメニュー：選べるメニューからお一人様一品
- メイン料理：熟成鶏の一枚焼きと手羽焼き
- 〆もの：選べる釜炊きご飯
- デザート：自分でつくる最中(おかわり自由)



(3,480円コース)おぼんざい四種盛り合わせ

2,980 円コース詳細

- すり流し： 季節の野菜のすり流し
前菜①： 前菜プレート盛り合わせ
前菜②： 真鯛のカルパッチョ 青紫蘇ソース
選べるメニュー： 選べるメニューからお一人様一品
メイン料理： 熟成鶏の一枚焼きと手羽焼き
メもの： 選べる釜炊きご飯
デザート： 季節シャーベット



(2,980 円コース)前菜プレート盛り合わせ(写真は4名分)



(両コース共通)熟成鶏の一枚焼きと手羽焼き

※内容は予告なく変更する場合があります。
※ご予約は3名様より承ります。

<こだわりのポイント>

- ・ 定番の食前酒 は、牛乳を使用した「すり流し」に

「女子会コース」では、食前酒の代わりに、和食の定番である「すり流し」をご提供します。一般的には出汁(だし汁)でのばすことが多いですが、牛乳を使用した口当たりなめらかな「季節の食材を使ったすり流し」です。

- ・ 京都の一般家庭で愛されてきた「おぼんざい」 を採用

従来の女性向けコースではサラダをご提供してまいりましたが、ひと手間もふた手間もかけた「おぼんざい」に変更(3,480 円コースのみ)。昔から京都の家庭料理として親しまれてきた料理を、食感や味のバランスを大切に仕上げました。

▼女子会詳細はこちら <http://www.kamadoka-kasahara.net/lady/>



季節の食材を使ったすり流し

< 笠原将弘(かさばら まさひろ)氏 プロフィール >

恵比寿の日本料理店「贅否両論」マスター。

父親が焼き鳥屋を営んでいたため、幼少期より舌の感覚や食のセンスを磨き、高校卒業後9年間、新宿「正月屋吉兆」で料理人としての基礎を築く。

その後、「若い人たちにも気軽に和食を楽しんで欲しい」との思いから、父親より継いだ焼き鳥屋を、開店30周年を機に一旦閉め、2004年「贅否両論」開店。

“予約の取れない店”として、メディアにも多数取り上げられている。

1972年9月3日、東京生まれ。



< 居酒屋「かまどか」 > <http://www.kamadoka.com/>

落ち着いたある大人の空間で、大切な方々とお時間をゆっくり過ごして頂ける居酒屋です。

毎日お店でひく出汁、産地から取り寄せた旬の食材、ひと釜ひと釜丁寧に炊きあげる釜炊きご飯。お料理に手間と愛情をかけて提供しています。

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田・岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201