

低価格、高品質が売りの居酒屋チェーン養老乃瀧 熱中症や暑さ対策の各種キャンペーン 暑さに負けるな！夏の養老乃瀧フェアシリーズ 養老乃瀧グループ対象店舗にて実施中

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、連日暑い日が続く8月も、昨年ご好評いただいた『冷た〜い!クールな冷え冷えメニュー』をはじめ、夏にぴったりな『ホットでスパイシーな宴会コース』や『芸能人カレー部 石田純一のヨーロピアンカレーフェア』などの各種キャンペーンを、養老乃瀧グループ対象店舗にて実施しております。

ご好評につき、昨年に続いての販売となる『冷た〜い!クールな冷え冷えメニュー』では、フード3種とフローズドリンク2種をご用意しております。氷の器を使用した「凍結トマトとクールな野菜たち」や、思わず寒くなる親父ギャグメニュー「クールなおでん」など、ほてった体が冷えるメニューをご用意しております。

『ホットでスパイシーな宴会コース』は、料理10品(だんまや水産では8品)、飲み放題付き150分で3,000円のお得な宴会コースです。辛くてスパイシーなお料理をあえて夏にご提供することで、暑い夏をさらに刺激的にお楽しみ頂けたらと考えております。

さらに、トライアル販売を経て、8月8日(水)より本キャンペーンを実施している『芸能人カレー部 石田純一のヨーロピアンカレーフェア』では、“芸能人カレー部”メンバーの1人である石田純一さんがプロデュースし、リッチで濃厚な味わいが特徴である「ヨーロピアンカレー」を使用した、養老乃瀧ならではのオリジナルメニューを販売しております。

養老乃瀧では、「ひと涼みしよう」「栄養をとろう」という観点から「熱中症予防 声かけプロジェクト」(運営:一般社団法人日本エンパワーメントコンソーシアム)に賛同しています。

この機会に是非、養老乃瀧にご来店いただき、暑い夏にぴったりな低価格高品質の各種お料理とお酒をお楽しみ下さい。



<熱中症予防声かけプロジェクト概要>

企業および行政、そして国民が創造的に連帯し、「ひと涼みしよう」と声をかけ合い、コミュニケーションの力で、熱中症による死亡者をゼロにしていこうという国民運動です。熱中症は病気ではなく、水分をとること、部屋を涼しくすること、休息をとること、栄養を摂ることで防げる気象災害です。「ちょっと、ひと涼みませんか」と声をかけあうゆとりと気遣いをもつことが、熱中症から人の命を救うこととなります。

<http://www.hitosuzumi.jp/>



■各種サービス概要

■『冷た〜い！クールな冷えメニュー』サービス概要

販売品目：＜フード＞（全3種）

クールなおでん／凍結トマトとクールな野菜たち／冷た〜い！茄子とトマトの生姜マリネ

＜ドリンク＞（全2種）

フローズンモヒート／フローズンマンゴーモヒート

販売店舗：だんまや水産 池袋南口店 他20店舗 詳細は下記 URL 参照

URL：http://www.yoronotaki.co.jp/events/2012/06/post_228.html



クールなおでん ¥399(税込)



凍結トマトと
クールな野菜たち ¥504(税込)



冷た〜い！茄子とトマトの
生姜マリネ ¥399(税込)



左：フローズンマンゴーモヒート ¥504(税込)
右：フローズンモヒート ¥504(税込)

■『ホットでスパイシーな宴会コース』サービス概要

販売価格：150分 ¥3,000(税込) 飲み放題付き（4名様よりご予約可能）

販売品目：＜養老乃瀧＞ 10品

ピリ辛ニラ／まぐろピリ辛刺身／スパイシーガーリックポテト／豆腐のコチジャン焼／

大学芋(箸休め)／海老チリソース／激辛鳥もも焼／チゲ鍋／雑炊セット／アイスクリーム

＜だんまや水産＞ 8品

ピリ辛ニラ／茹でいかとたこのフェ／まぐろと真鯛の包菜旨辛仕立て／

スパイシー純和鶏／海鮮赤チヂミ／チゲ鍋／四川風そば飯／アイスクリーム

販売店舗：養老乃瀧 池袋南口店 他25店舗 詳細は下記 URL を参照

URL：http://www.yoronotaki.co.jp/events/2012/06/post_227.html



激辛鳥もも焼



まぐろピリ辛刺身



海老チリソース

■『芸能人カレー部 石田純一のヨーロッパカレーフェア』サービス概要

販売品目：ナンカレー 320円(税込 336円)

純和鶏カレー煮込 490円(税込 515円)

販売期間：2012年8月8日(水)～21日(火)

販売店舗：養老乃瀧/だんまや水産 対象193店舗 詳細は下記 URL を参照

URL：http://www.yoronotaki.co.jp/events/2012/07/post_232.html



ナンカレー ¥336円(税込)



純和鶏カレー煮込 ¥515円(税込)

■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 55 年という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 720 店舗中、FC 店舗は、その 9 割弱にあたる 632 店を数える。(2012 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」・「一の西」・だいにんぐ「楽顔亭」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・串や「二の西」・「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 720 店(2012 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 (平成 23 年 3 月期グループ総体実績)
URL : <http://www.yoronotaki.co.jp/>