

2019/5/16  
養老乃瀧株式会社

養老乃瀧が、あの独創的な日本料理店「賛否両論」とコラボレーション  
初夏を味わう「賛否両論」限定メニュー販売  
2019年5月21日（火）より養老乃瀧・だんまや水産 対象店舗にて

URL : [https://www.yoronotaki.co.jp/news/201905/20190513\\_327.html](https://www.yoronotaki.co.jp/news/201905/20190513_327.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、「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として、期間限定で2019年5月21日（火）～5月30日（木）の10日間、「賛否両論」限定メニュー販売をいたします。

養老乃瀧グループでは、2017年より笠原将弘氏考案の美味しいお料理を召し上がっていただきたいとの思いから、お求めやすい居酒屋価格で、四季折々の旨いを集めた本格的なメニューをご案内しております。是非この機会に養老乃瀧グループ店舗で笠原マスターこだわりの自信作をお楽しみください。

「賛否両論」は数ある日本料理店の中でも予約の取れない人気店として有名です。その独創的なエッセンスと、肩肘張らず気軽に楽しんでいただける居酒屋メニューとのコラボを堪能できるまたとないチャンスです。そんな人気店の手間ひまかけた料理を、手づくり感・本物感をそのままに、養老乃瀧グループだから出来る「賛否両論」の味を体験していただければと思います。

■『賛否両論コラボレーション』実施概要

販売品目：

- ・ さっぱりポーク南蛮 580円（税込626円）
- ・ 笠原流 シャキシヤキ長芋 420円（税込454円）
- ・ とり皮 北京ダック風 420円（税込454円）
- ・ 緑のサラダ 480円（税込518円）
- ・ 鶏もも肉の賛否特製つけだれ5種 580円（税込626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。

URL : [https://www.yoronotaki.co.jp/news/201905/20190513\\_327.html](https://www.yoronotaki.co.jp/news/201905/20190513_327.html)



販売期間：2019年5月21日（火）～5月30日（木）

※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。



さっぱりポーク南蛮



笠原流シャキシヤキ長芋



とり皮 北京ダック風



緑のサラダ



鶏もも肉の賛否特製つけだれ5種

**<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」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」・「輪囲」・「ROBOT KICHI」・「46 食堂」  
 の運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 442 店舗  
 (2018 年 12 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： 209 億 2800 万円 (2018 年度グループ総体実績)  
 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

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。