

居酒屋チェーン養老乃瀧
暑い夏をさらに楽しむ！チョイ辛メニュー登場
『ホットでスパイシーな宴会コース』発売開始
～同時に、冷た～い！クールな冷え冷えメニューも同時に開始～
2012年7月2日(月)より、全国の養老乃瀧グループ対象店舗にて実施

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、夏の暑さ対策に向け、あえてチョイ辛なメニューを食べ、暑い夏を更に熱くお楽しみいただけるチョット激しい辛口宴会『ホットでスパイシーな宴会コース』を2012年7月2日(月)より、養老乃瀧池袋南口店他25店舗で発売開始いたします。

『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。本コースは、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、暑い夏を楽しんで頂けたらと考え、全体的にピリっとスパイシーなメニューを取り揃えました。

養老乃瀧では、ピリ辛ニラ、まぐろピリ辛刺身、豆腐のコチジャン焼、海老チリソース、激辛鳥もも焼きなどの全10品を、だんまや水産では、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、海鮮赤チヂミなど全8品をご提供いたします。

シメのアイスクリームまで辿り着く頃には汗が止まらない、食べ応えのあるメニューとなっておりますが、それでも辛さが物足りない方には、お好みでハバネロソースのご用意もしております。

養老乃瀧グループが自信をもってご提供する『ホットでスパイシーな宴会コース』を存分にご堪能頂き、節電モードの夏にあえて挑みながら、夏を楽しく乗り越えて頂ければと考えております。

■『ホットでスパイシーな宴会コース』概要

販売価格 : 150分 ¥3,000(税込み) 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
※お好みに合わせてハバネロソースで調整が可能です。

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。
※メニュー内容や、容器が一部写真と異なる場合がございます。

販売開始 : 2012年7月2日(月)

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

※予告無く取り扱いが中止になる場合がございます。

※飲み放題のラストオーダーは、宴会終了の30分前となっております。

※宴会・飲み放題共に2時間30分までとさせていただきます。

※全体的に辛味のある宴会コースです。宴席に参加される方で辛味が苦手な方はお控え下さい。



■メニュー概要



<養老乃瀧 コース イメージ画像>

※画像は4名様分になります。



<だんまや水産 コースイメージ画像>



<激辛鳥もも焼>



<まぐろピリ辛刺身>



<海老チリソース>

【冷え冷え？チョイ辛？ あなたはどっち派？】

ひんやり夏メニュー『冷た〜い！クールな冷えメニュー』も同時に発売開始！

■『冷え冷えメニュー』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

※フローズンモヒート、フローズンマンゴーモヒートはお酒です。

車両等を運転してお帰りのお客様、

未成年(20歳未満)のお客様には提供出来ません。

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

※メニュー内容や、容器が一部写真と異なる場合がございます。

販売開始： 2012年7月2日(月)

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


■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/>