

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  
夏を味わう「賛否両論」限定メニュー販売

2017年6月27日（火）より養老乃瀧・だんまや水産 対象店舗にて

URL : [http://www.yoronotaki.co.jp/news/201706/20170609\\_218.html](http://www.yoronotaki.co.jp/news/201706/20170609_218.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として、期間限定で2017年6月27日（火）～7月11日（火）の15日間、「賛否両論」限定メニュー販売をいたします。

今回ご提供するの、「賛否両論」の店主 笠原 将弘氏が考案する“夏を味わう居酒屋料理”の限定6品です。普段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」の味を体験していただければと思います。

このコラボレーション企画については、養老乃瀧と笠原氏が「居酒屋メニューを楽しむ」ことをテーマに肩肘張らず気軽に楽しんでいただけるメニュー開発をコンセプトにしております。このあと秋、冬、来春と続き、1年を通して笠原 将弘氏の考案する四季折々の居酒屋メニューを養老乃瀧で贅沢にお楽しみいただけます。秋以降の「賛否両論」の限定メニューも是非、ご期待ください。

■『賛否両論コラボレーション』実施概要

販売品目： いさきの酒盗焼	720円（税込 778円）
マルアナゴ棒寿司	
（きゅうりソース仕立て）	780円（税込 842円）
鰯と焼茄子のなめろう	550円（税込 594円）
稚鮎の春巻	490円（税込 529円）
トマトじゅんさい土佐酢ジュレ	580円（税込 626円）
大葉シャーベット	
（白ワイン・梅酒入り）※1	250円（税込 270円）

※1 アルコールが含まれる為、未成年（20歳未満）、

車両を運転してお帰りになる方はご遠慮ください。

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：2017年6月27日（火）～7月11日（火）

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： [http://www.yoronotaki.co.jp/news/201706/20170609\\_218.html](http://www.yoronotaki.co.jp/news/201706/20170609_218.html)



マルアナゴ棒寿司（きゅうりソース仕立て）



いさきの酒盗焼



鰯と焼茄子のなめろう



稚鮎の春巻



トマトじゅんさい土佐酢ジュレ



大葉シャーベット (白ワイン・梅酒入り)

### <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 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」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

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。

