

養老乃瀧と日本料理店「賛否両論」とのコラボ企画第二弾！  
秋を味わう「賛否両論」限定メニュー販売  
2017年9月5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/201708/20170829\\_226.html](http://www.yoronotaki.co.jp/news/201708/20170829_226.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第二弾として、期間限定で2017年9月5日（火）～9月14日（木）の10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“秋を味わう居酒屋料理”の限定6品です。普段で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」の味をご堪能ください。

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。先日販売を行った夏に続き、今回の第二弾の秋、そして冬、春と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。冬以降の「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 第二弾 秋を味わう』実施概要

販売品目：	秋鮭ねぎ味噌焼	480円（税込518円）
	炙りメさばとときのこのみぞれ和え	480円（税込518円）
	とうもろこしと枝豆のさつま揚	380円（税込410円）
	いぶりがっことさつま芋のサラダ	380円（税込410円）
	秋刀魚と焼大根の炊き込みご飯	600円（税込648円）
	黒胡麻シャーベット	220円（税込238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。

販売期間：2017年9月5日（火）～9月14日（木）

- 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/201708/20170829\\_226.html](http://www.yoronotaki.co.jp/news/201708/20170829_226.html)



秋鮭ねぎ味噌焼



炙りメさばとときのこのみぞれ和え



とうもろこしと枝豆のさつま揚



いぶりがっことさつま芋のサラダ



秋刀魚と焼大根の炊き込みご飯



黒胡麻シャーベット

**<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」・「一の西」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」・「輪囷」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。

独創的な感性で作りに上げ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。

