

冬のごちそう シェアしなくともいろいろ楽しめます！  
**養老乃瀧 今年もあります！お一人様鍋料理！**  
～2020年11月5日（木）より販売開始～



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、「養老乃瀧」において、冬の風物詩である鍋料理を11月5日より販売を開始いたします。

今シーズンもふらっとお一人で立ち寄ってもお楽しみいただけます様に、1人前のサイズから販売をいたしております。また、本来、皆で食べるお鍋が美味しいことに違いは無いのですが、コロナ禍により皆で一つの鍋をつつき難い状況があります。しかしながら、この一人前サイズのお鍋であれば、いろいろなお鍋を楽しむことができますし、シェアする必要がありません。お好みで誰にも気兼ねせずにご飯を食べることが出来るのでグループでお越しになっても、鍋料理をお楽しみいただくことが出来ます。

メニューラインナップは、人気の定番品、みそ味が特徴の「かき鍋」、旨味が増した「キムチ鍋」、牛肉を増量した「牛すきやき鍋」、ホタテと昆布出汁の「湯豆腐」の他、秘伝の辛味噌「味源」と合わせていただく「牛ホルモン鍋」を取り揃えました。

その他、鍋料理のオプションとしてシッカリ野菜を摂りたい方には、追加用の野菜を準備しております。他にも追加用のホルモンや締め雑炊、ラーメンも取り揃えております。締めメニューまでお好みで多種多様な鍋をお楽しみ頂けます。

この機会に是非、養老乃瀧にご来店頂き季節の風物詩『鍋料理』でwith コロナの中で新しい居酒屋ライフをお楽しみください。

**■販売概要**

販売開始 : 11月5日(木)

販売品目

&lt;鍋料理&gt;



牛すきやき鍋(玉子付き)

680円(税込748円)



牛ホルモン鍋

680円(税込748円)



かき鍋

580円(税込638円)



キムチ鍋

580円(税込638円)



ホタテ稚貝入り湯豆腐

360円(税込396円)

## &lt;お鍋のお供に&gt;

- : 雑炊セット(ライス・玉子・三つ葉) 200円(税込220円)
- : うどんセット(うどん・薬味・いりごま) 200円(税込220円)
- : ラーメンセット(ラーメン・薬味・いりごま) 200円(税込220円)
- : 「追加用」鍋野菜(白菜・春菊・ねぎ・人参・マロニー・豆腐) 250円(税込275円)
- : 「追加用」玉子 60円(税込66円)
- : 「追加用」ホルモン 360円(税込396円)
- : 「追加用」ホルモン鍋野菜(キャベツ・ニラ・ごぼう) 250円(税込275円)

※一部店舗でお取扱いが無い場合がございます。

※だんまや水産においては別メニューにて販売を行っております。

 URL : [https://www.yoronotaki.co.jp/pick\\_up/detail.html?CN=8779](https://www.yoronotaki.co.jp/pick_up/detail.html?CN=8779)
**<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」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409店舗

(2019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: 5,000万円



売上高：191億9360万円（2019年度グループ総体実績）

URL：<https://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](https://twitter.com/yoronotaki_com)