

養老乃瀧×ベルトラ 外食産業と旅行産業の異業種コラボイベント
各回5名限定「居酒屋料理教室」開催
～2021年3月20日（土）より全9回開催 池袋本社テストキッチンにて～



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、現地体験型オプションツアー専門予約サイト『ベルトラ』を運営するベルトラ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：二木 渉）と連携して、養老乃瀧株式会社の本社テストキッチンにおいて、3月20日（土）を皮切りに全9回、様々な料理をテーマに料理教室を開催いたします。

外出自粛が求められている中で旅行業界や外食産業など様々な分野で未曾有の苦境に直面しております。その中で、体験型の取組を数多く手掛ける『ベルトラ』のサービスと大衆食文化の発展を目指す『養老乃瀧』のコラボレーションを模索した結果、少しでもご家庭での時間を有意義にお過ごしいただくための取組として、体験を通じて日々の暮らしを豊かにしたい思いを形にした料理教室の開催となりました。

今まで包丁を手にしたことのない方もプロから料理のコツを教わりたい方も是非この機会にご参加ください。

■ イベント概要 https://www.yoronotaki.co.jp/pick_up/detail.html?CN=8850

本社（東京都豊島区）テストキッチンにて、商品開発や調理指導を行う調理長が楽しくレクチャーする料理教室です。ソーシャルディスタンスを確保するため、各回限定5名となります。マスターできるのはだし巻きや鶏唐揚げといった家族も喜ぶ普段使いの和食から、旬の魚の捌き方や握り寿司など、チョット人に自慢したくなるテクニックまで全9回のラインナップ。

催行日 : 2021年3月～11月 15:00-18:20 (全9回)

場所 : 養老乃瀧本社テストキッチン
東京都豊島区西池袋1-10-15 6F

参加人数 : 各回5名限定

受講料金 : 5,000円 (税込)

受講料、材料費、試飲会の飲み物2杯、おつまみ1品が含まれます。

お申し込み先 : 070-6407-4663 (平日 9:00～17:00)

: <https://www.veltra.com/jp/japan/tokyo/a/167452>

＜2021年催行スケジュールと受講内容＞

- 3月20日（土） 肉料理 鶏唐揚げ・手作りつくね
- 4月17日（土） 一品料理 だし巻き・天ぷら
- 5月22日（土） 一品料理 あじなめろう・ピザ
- 6月19日（土） 一品料理 土鍋の炊き込みごはん・肉じゃが
- 7月17日（土） 魚の捌き方 さば
- 8月21日（土） 魚の捌き方 貝類
- 9月18日（土） 魚の捌き方 いか
- 10月23日（土） 寿司の握り方 巻物
- 11月20日（土） 寿司の握り方 にぎり

※内容は変更となる場合がございます。

※非常事態宣言等の発出により中止またはスケジュールの変更をすることがございます。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

＜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 350 店舗

（2020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： 98億5806万円（2020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