

居酒屋チェーン養老乃瀧 100%日本の血統の「純和鶏」料理を味わえる 『純和鶏フェア』開催

2012年3月27日(火)～3月31日(土)、全国の養老乃瀧グループ対象店舗にて

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、グループチェーン「養老乃瀧」、「だんまや水産」、「楽顔亭」、「二の酉」の対象店舗にて、100%日本の血統で日本人が好む素材の味わいをお楽しみ頂ける『純和鶏フェア』を、2012年3月27日(火)～3月31日(土)の期間限定で実施致します。

今回販売するのは、ジューシーでコクのある旨味の濃さと、適度な弾力を持った食感が特徴で、日本人好みの味わいをした『純和鶏』料理です。『純和鶏』とは、日本人が日本人のために育種改良して生まれた鶏で、原種の段階から純国産鶏種「小雪」と「紅桜」を基礎鶏に養鶏した、日本生まれ日本育ちの鶏です。純和鶏をシンプルに焼いた「もも焼」は、柚子胡椒とあわせてお楽しみ頂けるほか、ピリ辛ソースがアクセントのヘルシーな一品「蒸し鶏ピリ辛ソース掛け」や、焼おにぎりと純和鶏にだしを掛けてお召し上がり頂く「焼おにぎり雑炊」など、純和鶏の旨味と弾力を存分にご堪能頂ける3品の料理メニューをご用意しております。

また、一部店舗で生ビール(中)を期間中、通常価格から引きした250円(税込263円)にてご提供致します。この機会に、いつものお料理とともに、他では味わえない『純和鶏』料理をお楽しみ頂けたらと思います。

当社は、これからもひとりでも多くのお客様に喜んで頂くべく、新たなキャンペーン・イベントに取り組んで参ります。この機会に是非、養老乃瀧が誇る低価格高品質のお料理をご堪能下さい。



■『純和鶏フェア』サービス概要

販売品目	蒸し鶏ピリ辛ソース掛け	400円(税込420円)
	焼おにぎり雑炊(純和鶏入り)	420円(税込441円)
	もも焼	460円(税込483円)
	【直営店限定】生ビール(中)	250円(税込263円)
販売店舗	養老乃瀧/だんまや水産/楽顔亭/二の酉の一部店舗	
URL	http://www.yoronotaki.co.jp/events/2012/03/post_207.html	
	※実施店舗の詳細は、こちらよりご覧ください。	
	※生ビール(中)250円(税込263円)はフェア実施店舗の一部で販売となります。	
販売開始	2012年3月27日(火)～3月31日(土)の5日間	



■メニュー概要



蒸し鶏ピリ辛ソース掛け ¥420 円(税込)



焼おにぎり雑炊(純和鶏入り) ¥441(税込)



もも焼 ¥483(税込)

■養老乃瀧グループ おいしさの秘密

◎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 762 店舗中、FC 店舗は、その 9 割にあたる 680 店を数える。(2011 年 3 月現在)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の新感覚ハイボール。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」・「一の酉」・だいにんぐ「楽顔亭」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・串や「二の酉」・「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 762 店(2011 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/>