

平成25年2月14日
東海旅客鉄道株式会社
ジェイアール東海不動産株式会社



「ナゴヤ セントラルガーデン」への和食新店「賛否両論」の出店について

名古屋市千種区高見の商業施設「ナゴヤ セントラルガーデン」（事業主体：ジェイアール東海不動産株）に、この秋、東京恵比寿の人気和食店「賛否両論」が新たに出店しますので、お知らせいたします。

「ナゴヤ セントラルガーデン」は、有名シェフのお店が集まる“シェフズガーデン”として、今後もより多くのお客様にご愛顧いただける魅力的な「街」を目指してまいります。

1. 新 店 舗

「賛否両論 名古屋」

2. 開 業 時 期

平成25年9月（予定）

※営業開始日等の詳細は決まり次第、ジェイアール東海不動産株よりお知らせします。

3. お店の特徴

・ 笠原将弘氏の和食店が本店以外で初出店

テレビなどでお馴染みの笠原将弘氏がオーナーの和食店「賛否両論」が、東京恵比寿の本店以外で初めて出店します。本店の味を名古屋でご賞味いただけます。

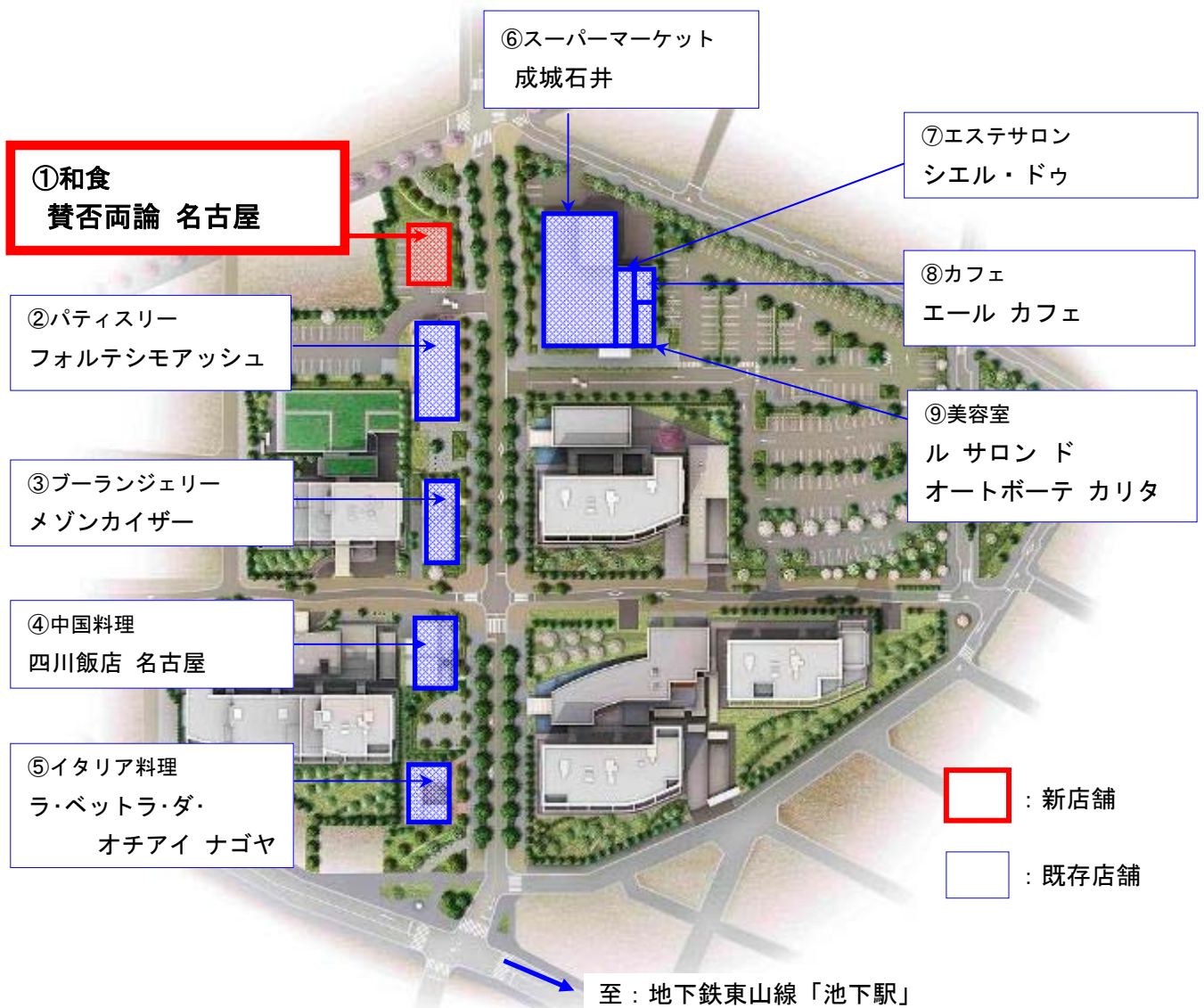
笠原氏は、日本料理店で修業後、実家の焼鳥店「とり将」の店主を経て、2004年に「賛否両論」を開業しました。「賛否両論」は、独自の感性と確かな技術で作り上げる料理が評判となり、予約の取りにくい人気店となっています。

・ コンセプト

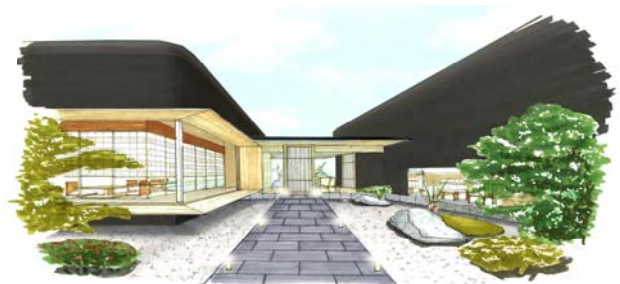
“和食をもっと身近に感じてほしい”を信念とする笠原氏の監修のもと、季節感を大切にし、食材を吟味した丁寧な手仕事によって、最高の一皿に仕上げた料理をご提供します。

彩りの美しさはもちろん、丁寧にひいた出汁をはじめとする食材個々のもつ香りを、落ち着いた空間でお楽しみいただけます。

【別紙1】配置図



(「賛否両論 名古屋」外観イメージ)



(「賛否両論 名古屋」玄関イメージ)

※イメージであり、実際の建物とは異なる場合があります。

○「賛否両論 名古屋」(運営主体 (株)賛否両論)

東京恵比寿の人気和食店「賛否両論」が本店以外で全国初出店。

“和食をもっと身近に感じてほしい”を信念とする笠原将弘氏の監修のもと、本物の和食をリーズナブルにご用意。厳選された食材を、丁寧な手仕事で仕上げた料理をご提供します。

席数：44席(カウンター・テーブル・個室)

建物：鉄骨造・平屋建て

○笠原将弘氏の略歴



1972年 東京生まれ。

日本料理の名店「正月屋吉兆」にて9年間修業。

1999年 実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。

2004年 長年の夢だった自らのお店「賛否両論」を東京恵比寿に開店。現在、同店は予約の取りにくい人気店に。

笠原氏は和食の様々なジャンルを取り上げた著書が多数あるほか、現在、テレビ出演をはじめとするマスメディアや各種イベントでも活躍中。