

報道関係者各位

2018年9月18日
株式会社ワンダーテーブル

2018年10月18日(木)
“YONA YONA BEER WORKS” 8号店オープン
虎ノ門エリア「新虎通り CORE」に
都会の真ん中で楽しむ“アウトドア料理”



※画像はイメージです

2018年10月18日(木)、株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄]は、「YONA YONA BEER WORKS」の8号店となる『新虎通り店』を、現在建設中の虎ノ門エリア“新虎通りCORE”の2階にオープンします。

「YONA YONA BEER WORKS」は、最も多くのヤッホーブルーイングのクラフトビールを味わうことができる公式ビアレストランです。2013年、赤坂見附に1号店をオープンし、神田、青山、吉祥寺、新宿、恵比寿、歌舞伎町と出店を重ね、グルメサイトのアクセス数やランキングは、国内トップクラスを誇る人気店です。

『新虎通り店』が入る“**新虎通りCORE**”は、2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックの際に、選手村とスタジアムを結ぶ重要な役割を担い、東京の新たなシンボルストリートとなる「新虎通り」の中心に位置しており、沿道の核(=CORE)として虎ノ門・新橋エリアの進化・発展に貢献していくプロジェクトです。本店舗は、施設の業者はもちろん、虎ノ門や新橋エリアのビジネスパーソンをターゲットとして見込んでいます。

【オープン記念に“かつお節ビール”が復活！】

ビールは、代表ブランドである“よなよなエール”をはじめ、“インドの青鬼”、“東京ブラック”、“水曜日のネコ”、“ハレの日仙人”など、ヤッホーブルーイングが現在製造しているクラフトビールを10種類以上楽しめます。また、シーズンごとに「YONA YONA BEER WORKS」だけでしか味わうことができないオリジナルビールもご用意します。

今回、新虎通り店のオープンを記念し、数量限定で「**SORRY UMAMI IPA**」を提供します。「SORRY UMAMI IPA」は、輸出専用として醸造され、国内の飲食店で、しかもドRAFTで飲むことができるのはここだけです。このビールの最大の特徴は、かつお節を使っていることです。かつお節を使うことで、ふんだんに使用されているホップの香りが一層引き立ち、華やかな香りと味わいが楽しめます。



- ・商品名 SORRY UMAMI IPA
- ・価格 レギュラーサイズ 780 円(税別)
- ・販売店舗 新虎通り店(他店での取り扱いはありません)
- ・販売日 2018 年 10 月 18 日(木)～
- ・その他 なくなり次第終了とさせていただきます。

【クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理】

新虎通り店では、ダッチオーブンやスキレットを使った豪快な料理をはじめ、クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理を楽しめます。看板料理は「丸鶏のダッチオーブン蒸し」です。鶏が丸ごと入った大きなダッチオーブンをお客様の目の前までお持ちし、スタッフがそれを取り分けて提供します。鶏はふっくらジューシーに仕上げられており、中には蒸す際に出るスープをたっぷり使用したりゾットをお楽しみいただけます。また、ハーブやスパイスなどを使用した12種類のオリジナルソーセージもおすすめです。一旦ボイルしてからグリルし、皮のパリッとした食感を楽しめるのが特徴です。



- ・丸鶏のダッチオーブン蒸し 3～4 人前 3,500 円(税別)
- ・丸鶏ブイヨンのチーズリゾット 1 人前 500 円(税別)
- ・クラフトソーセージ 650 円(税別)

【インテリア コンセプト】

新虎通り店では、「YONA YONA BEER WORKS」の象徴となる、ブロンズ仕上げのビアタンクを中央に配置し、それを無数のランタンや無骨なペンダントライトで照らします。柱や壁は古木で仕上げられており、カジュアルモダンな山小屋でアウトドアを楽しんでいる雰囲気演出します。



【今後の展開】

現在、「YONA YONA BEER WORKS」は、東京都内だけで展開していますが、将来的には関西エリアにも出店していき、2020年までに計10店舗を目指します。開業ごとに進化する本ブランドの展開に、ぜひご注目ください。

■店舗情報

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店

住所： 東京都港区新橋四丁目1-1 新虎通りCORE 2F
TEL： 03-6402-4711 ※9月下旬開通予定
アクセス： JR・銀座線「新橋駅」徒歩6分、三田線「虎ノ門駅」「内幸町駅」徒歩5分 他
開業日： 2018年10月18日(木) 17:00
URL： <http://yonayonabeerworks.com/>
ご予約URL： <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-shinbashitoranomom/#/> ※9月18日(火)より承ります
営業時間： 平日 11:00-15:00(LO 14:00) / 17:00-23:00(LO 22:00)
土日祝 11:00-23:00(LO 22:00)
規模： 40.8坪
店内： 68席
業態名： YONA YONA BEER WORKS
想定客単価： ランチ1,500円、ディナー3,800円
取材画像： <http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください

【YONA YONA BEER WORKS】

最も多くのヤッホーブルーイングのドラフトビールを味わうことができる、よなよなエール公式ビアレストランです。2013年、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内を中心に7店舗展開しています(新虎通り店除く)。お料理は、クラフトビールとの相性が良いローストチキンやオリジナルソーセージ、契約農家から取り寄せた産直野菜を使ったメニューなど、豊富に取り揃えています。



■ヤッホーブルーイングについて

「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップであり日本を代表するクラフトビール『よなよなエール』や、『水曜日のネコ』、『インドの青鬼』、『東京ブラック』などの高品質で個性豊かな製品が好評です。

本社：長野県軽井沢町 代表取締役社長：井手直行

※URL：<http://yohobrewing.com/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 52 店舗、海外 66 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツアレラバー「オービカ モツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL:<http://www.wondertable.com/>

【本件に関するお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL:03-3379-8157 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com

取材画像:<http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください