



TONY ROMA'S®

アメリカンレストラン「トニーローマ」日替わりクラフトビールをグラスで提供 『Craft Beer Party (クラフトビアパーティー)』

2019年6月1日(土)～8月31日(土) 国内8店舗

今年、1979年の日本上陸から40周年を迎える、アメリカ発祥のバーベキュー専門レストラン「トニーローマ」国内8店舗では、クラフトビール全25種から各店が厳選したアイテムを日替わりで提供するキャンペーン『Craft Beer Party (クラフトビアパーティー)』を、6月1日(土)から8月31日(土)の期間中、開催します。



“クラフトビール”とは、小規模なビール醸造所で造られるビールで、地域の風土や気候などの特徴を取り入れた、個性的な味わいが楽しめるビールです。『Craft Beer Party』では、25種類ものクラフトビールのラインナップから、日替わりで数アイテムを各店が厳選。生ビールサーバーから注ぐグラスで提供します。※価格は店舗によって異なります(570円～700円・税込)。

「トニーローマ」日本上陸から40年にわたって人気を誇る定番料理のバーベキューリブをはじめ、ビールにピッタリな特製オニオンローフやバッファローウイング、ポテトスキンなどの各種スターター(前菜)や、ボリュームあるサラダ、ステーキ、チキンやシーフードなど、バラエティ豊かなメニューの数々と、美味しさと多様性が魅力のクラフトビールのマリージュをお楽しみいただき、ぜひ自分好みの「ベストマッチング」を見つけて下さい。

■トニーローマ『Craft Beer Party (クラフトビアパーティー)』実施概要

- ◇ 期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- ◇ 内容：クラフトビール全25種の中から、各店日替わりにて1～2種を提供
- ◇ 価格：570円～700円(税別) ※店舗によって異なる
 札幌時計台前店・沖縄美浜店：570円 / クロスタワーA-BAY 青森店：600円、
 イオンモール KYOTO 店・神戸ハーバーランド店：650円 / 六本木店・三番町店・幕張 WBG 店：700円
- ◇ 店舗：国内全8店舗 (3ページ目をご参照ください)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ トニーローマ『Craft Beer Party』クラフトビール ラインナップ (下記ラインナップより、各店1~2種類を日替わりで提供)

	496	エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感。究極のバランスを追求した、新次元のビール。	1
	COPELAND	麦芽の旨味と甘味、アロマホップの上質な香りと苦味が複雑に調和した味わい。進化と挑戦のビルスナー。	2
	Afterdark	柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、ふくよかさと飲みやすさを兼ね揃える。ラテのような飲み口を楽しむ異次元の濃色ビール。	3
	on the cloud	小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、白ワインのようなフルーティーな香り。フルーティーなホップが薫る新基準ビール。	4
	Daydream	やわらかに引き立つ、ゆずと山椒、個性的な香りと繊細さが魅力の味わい。和素材を使った*ジャパニースホワイト*。	5
	JAZZBERRY	ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特長。自由な発想で生まれたフルーツビールタイプ。	6
	GRAND KIRIN JPL	国産麦芽の豊かで香ばしい味わいと余韻、国産ホップのフローラルな香り。日本発JPL(ジャパン・ペールラガー)。	7
	GRAND KIRIN IPA	複数の希少ホップが織りなす、柑橘の爽やかさと甘く熟した香り。醸造家のクラフトマンシップが詰まったIPA。	8
	YONA YONA ALE	華やかなカスケードホップの香り。飲み終わりまで続く余韻。これぞクラフトビールという味わいの、アメリカン・ペールエール。	9
	SUIYOUBI NO NEKO	ホップの苦みが弱く、小麦の柔らかな味わいと甘酸っぱいフレーバーが特徴。すっきり飲み口のベルジャン・ホワイトエール。	10
	INDO NO AONI	味の特徴はまさにホップの苦味と深いコク。強烈な苦さの中にモルトの風味がしっかり。一度ハマるとクセになる味わいのIPA。	11
	BROOKLYN LAGAR	爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。ニューヨークNo.1クラフトビール	12
	BROOKLYN DEFENDER IPA	トロピカルフルーツのような香りとしっかりした苦味が特長。Defend Beerの信念から生まれた、気軽に楽しめるIPA。	13
	HITACHINO NEST WHITE ALE	ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴。薄にこりの小麦ビール。	14
	HITACHINO NEST DAIDAI ALE	ほどよい苦味と果実のフルーティーな香りが絶妙にマッチした味わい。茨城特産「福菜みかん」を使用した、華やかな香りのIPA。	15
	HITACHINO NEST YUZU LAGER	日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りを満喫できるフレーバードラガービール。	16
	ISE KADOYA Pale Ale	鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れのいい後口。アメリカンタイプペールエールの王道ビール。	17
	ISE KADOYA HIME WHITE	ゆずとコリアンダーの香りを少しだけつけた、やわらかな口当たりと優しい酸味が爽やかなホワイトビール。	18
	FAR YEAST TOKYO WHITE	フルーティかつドライ、シャープな口当たり、小麦のふくよかさと華やかなホップの香りの、オリジナリティ溢れるウィートセゾン。	19
	FAR YEAST TOKYO IPA	フルーティなエステル香と柑橘系のアロマホップによる重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかりした、香り豊かなベルジャンIPA。	20
	KYUSHU CRAFT HYUGANATSU	宮崎県産の日向夏を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチしたフルーツビールタイプ。	21
	NAGOYA AKAMISO LAGER	麦芽と赤味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的なビール。名古屋名物の「赤味噌」を原料の一部に使用。	22
	SNOW BLANCHE JAPAN WHITE ALE	日本酒の発酵技術とベルギービールの発酵技術の融合により生まれた爽やかな風味と酸味が心地よいホワイトエール。	23
	DHC Premium RICH ALE	苦味だけを強調させず、華やかな香りにこだわり、苦味とコクが絶妙なバランス。柑橘系ホップの香りが広がるエールビール。	24
	TOKYO BLUES SESSION ALE	エールタイプで、広がる豊かな柑橘系の香りと、シャープな苦味が印象的。*酌さずに飲み続けられる*セッションエール。	25

■トニーローマ 店舗概要 <http://www.tonyromas.jp/>

・札幌時計台前店

北海道札幌市中央区北1条西3丁目3番地 札幌 MNビル 1F
011-206-9222

・クrostワー-A-BAY 青森店

青森県青森市長島 1-6-6 クrostワー-A-BAY 2F
017-776-5551

・六本木店

東京都港区六本木 5-4-20 ロアビル横
03-3408-2748

・三番町店

東京都千代田区三番町 6-4 ラ・メール三番町 1階
03-3222-3440

・幕張 WBG 店

千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6 WBG マリブダイニング 3階
043-299-3781

・イオンモール KYOTO 店

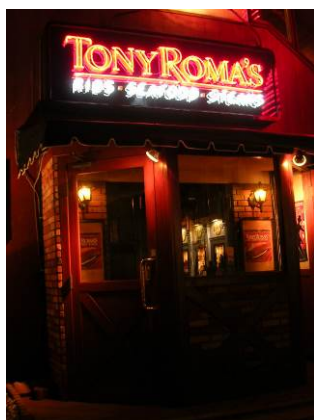
京都府京都市南区西九条鳥居口町 1番地 イオンモール KYOTO 1階
075-692-2714

・神戸ハーバーランド店

兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-6-1 神戸ハーバーランド umie モザイク 3F
078-366-6601

・沖縄美浜店

沖縄県中頭郡北谷町字美浜 8-7
098-982-7800



六本木店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp