

報道関係者各位

2013年7月16日  
株式会社ワンダーテーブル



## よなよな BEER KITCHEN in Ark Hills 報道関係者様向け レセプションのご案内

2013年7月25日(木)～9月8日(日)、港区六本木のアーク・カラヤン広場で開催される“アークヒルズビアガーデン”に、今秋オープンを予定している国内No.1クラフトビールと窯焼きチキンが楽しめる、『よなよな BEER KITCHEN』が登場します。これを記念し、2013年7月24日(水)、報道関係者様向けのレセプションを開催いたします。当日は、メニューの中から好きなクラフトビールとお料理をお楽しみいただけます。参加ご希望の方は、下記フォームへご記入の上、メール又はFAXにて返信いただきますよう、お願いいたします。

日時: 2013年7月24日(水)17:00～22:00 ※ご都合のよい時間にお越しください

場所: 港区六本木 アーク・カラヤン広場 [www.arkhills.com](http://www.arkhills.com)

### ご返信先

FAX:(03) 3379-8165

E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子 TEL:090-5800-7019

※7月23日(火)までにご返信ください

|            |                 |
|------------|-----------------|
| 貴社 又は 貴媒体名 |                 |
| ご芳名        |                 |
| ご連絡先       | e-Mail:<br>TEL: |

クラフトビール(地ビール)への注目が高まり、ビアレストラン業態が増加の兆しを見せている中、2013 年秋、東京都内に、その大本命とも言うべき飲食店がオープンします。

「よなよなエール」をはじめ個性的なビールを数多く発売する国内最大級のクラフトビールメーカー株式会社ヤッホーブルーイングと、アッパーからカジュアルまで 56 に及ぶ魅力的な飲食店を展開する株式会社ワンダーテーブル、そして繁盛店づくりで定評のある株式会社カゲンの 3 社が全面的にコラボレートした「よなよな BEER KITCHEN」のフラッグショップがオープンします。



現在、クラフトビールを扱う飲食店は、ニューヨークやロンドン等の世界主要都市で爆発的な人気を集めています。国内でも、昨年頃から個人経営のお店を中心にブームになりつつあります。単なるトレンドに留まらずジャパン発のこだわりのある手作りビールを世の中に広めたい、生産者の想いを長く伝えていきたい。そんな想いを募らせ、3 社が共同して開発を進めました。クラフトビールづくり、料理やサービスなど飲食店運営、そして店づくりと、プロフェッショナルな 3 社がそれぞれの能力を最大限に発揮することで、高いクオリティと圧倒的なコストパフォーマンスの良さを実現することが可能となります。これまでのビアレストランでは満足できなかったビール好きの方、あるいは今までさほどビアレストランに興味のなかったビールのライトユーザーの方、いずれにとっても満足度の高い飲食店となることを目指しています。



アイリッシュパブではなく、ドイツ風やベルギー風でもなく、そしてアメリカンスタイルでもない、「ニッポンオリジナル」のビアレストランに、ぜひご期待ください。

### ■日本初、ヤッホーブルーイングの樽生ビールが 10 種類以上飲める

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個性的なビールを 10 種類以上楽しむことができます。これだけの種類の同社製品を味わうことができるのは、日本でこの店舗だけです。

### ■名物「窯焼きチキン」をはじめ、充実した料理の数々を楽しめる

株式会社ワンダーテーブルが「ローストチキンハウス(東京・丸の内)」にて提供している自慢のローストチキンに更に磨きをかけ、店内の特製の窯で焼き上げる絶品の「窯焼きチキン」を提供します。他にも、窯で焼くソーセージや野菜、さらに各種料理を充実させることで、これまでのビアレストランでは楽しめなかった美味しい料理の数々を味わっていただきます。

#### 【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:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail:[mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)