

報道関係者各位

2016年1月15日

株式会社ワンダーテーブル

株式会社ヤッホーブルーイング



2016年3月下旬
よなよなエール公式ビアバル
「YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店」
オープン

2016年3月下旬、株式会社ワンダーテーブルは、よなよなエール公式ビアバル『YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店』をオープンします。『YONA YONA BEER WORKS』は、ヤッホーブルーイング社の最も多くの種類のクラフトビールを味わうことができる公式ビアバルです。吉祥寺店では、「よなよなエール」や「水曜日のネコ」等の定番商品はもちろん、ここでしか飲むことが出来ない限定醸造ビールを随時ご用意します。フードは、15種類のオリジナルソーセージとクラフトビールとのマリアージュをお楽しみいただけます。また、福島県産の伊達鶏を使用したローストチキンや肉の旨味を閉じこめたジューシーなチャーシュー等もご提供します。店内は、古木を使用し、全体的に温かみを感じる雰囲気となっています。20席の大型カウンターやラウンドタイプの巨大サーバーをメインに配し、グループでも使用できるテーブル席もご用意します。ランチタイムは近隣の就業者や主婦、ディナータイムは20～40代のクラフトビールファンをメインに、常に美味しいものを追い求めている方々をターゲットとしています。場所は、吉祥寺駅から徒歩3分。時間を気にせずゆっくりとビールを楽しみたい方に最適なお店です。

■店名コンセプト

店名の『YONA YONA BEER WORKS』には、店舗に関わる全ての思いが込められています。ヤッホーブルーイングで醸造するスタッフ、その彼らが心を込めて造った「よなよなエール」をはじめとするクラフトビール。そして、クラフトビールやそれに合う温かみのある料理を提供するシェフとスタッフ。『YONA YONA BEER WORKS』には、そんな職人達のこだわりを味わってもらいたいという思いが込められています。

■ロゴコンセプト

ヤッホーブルーイングのテーマである「知的な変わり者」を意識し、スマートでありながらユニークな要素を加えたデザインコンセプトにしています。「YONA YONA」には、力強い書体を使用し、圧倒的な存在感を与えています。「BEER WORKS」のフォントは、シンプルで手作り感のあるこだわりを意識しています。アイコンには、「よなよなエール」のアイデンティティである「月」を使用し、その背面に夜の時間を表現した「雲」を配することで、より個性的でメッセージ性の強いものに仕上げています。



■ビールコンセプト

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社が現在製造しているクラフトビールを 10 種類以上楽しむことができます。また、シーズンごとに、ここだけでしか味わうことができない限定醸造ビールもご用意します。他のビアレストランやビアパブでは、最大でも同店の半数の種類までしか、同社製品を飲むことはできません。この特別感を味わえるのは、『YONA YONA BEER WORKS』だけです。

・スモール(260ml) 450 円税別 ・レギュラー(400ml) 680 円税別 ・パイント(500ml) 900 円税別～



■フードコンセプト

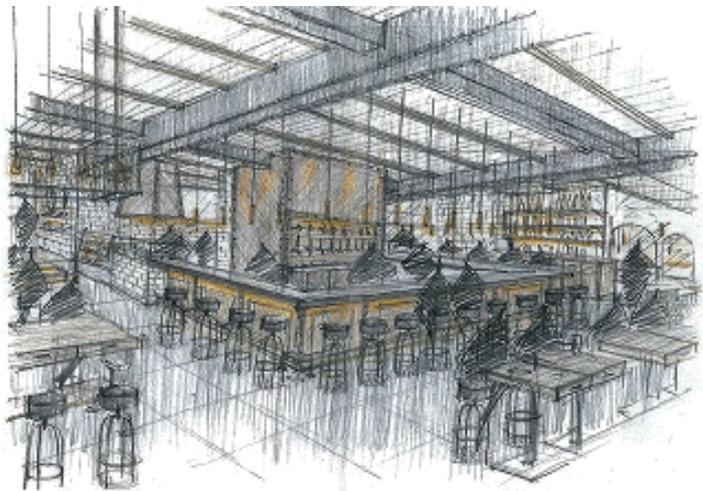
お料理は、同店で提供するクラフトビールとの相性と、オンリーワンであることにこだわります。看板料理は、ハーブやスパイスなどを使用した約 15 種類のオリジナルソーセージです。それぞれのソーセージにあうクラフトビールを提案しマリアージュをお楽しみいただけます。その他、福島県産の伊達鶏を使用したオリジナルの「ローストチキン」や軽くつまめるピンチョスもご用意します。

・ソーセージ 680 円税別～

・ローストチキン 980 円税別～

■インテリアコンセプト

吉祥寺店のインテリアのテーマは「クラフト感」です。店内中央は銅板で作られた巨大なラウンドタイプのサーバーがあり、それを囲うように20席のカウンターが配されています。その周りには、グループでも利用できるゆったりしたテーブル席をご用意します。奥には、2つの個室があり、繋げてひとつの個室としてもご利用いただけます。全体的にシックでモダンな雰囲気を醸し出し、男性のお客様だけでなく、女性のお客様にも楽しんでいただけるようなインテリアです。



【YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店】

住所: 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-8-10 吉祥寺ビル B1

アクセス: JR中央本線吉祥寺駅 徒歩 3 分

オープン日: 2016 年 3 月下旬

参考 URL: <http://yonayonabeerworks.com/>

規模: 64 坪

店内 108 席 (カウンター 20 席)

想定客単価: ランチ 2,800 円 、ディナー 1,300 円

営業時間: 平日 11:30～15:00 17:00～23:00

土日祝 11:30～23:00

【取材に関するお問合せ】

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