

報道関係者各位

2018年2月20日
株式会社ワンダーテーブル



2018年4月13日(金)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、東京・新宿駅東口から徒歩5分、西武新宿駅から徒歩1分のエリアに、「YONA YONA BEER WORKS」の7号店となる『歌舞伎町店』をオープンします。

「YONA YONA BEER WORKS」は、ヤッホーブルーイング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・ビアレストランです。

歌舞伎町店で、内装のシンボルになっているのは、12本のビールタップを囲む“木の年輪”をイメージした雲形のカウンター席。このカウンター席が店内に暖かい雰囲気醸し出し、スタッフと対面しながら楽しめるビアバルらしいワクワクする空間を創り出しています。

メニューは、ヤッホーブルーイングのクラフトビールはもちろんのこと、フードの看板商品であるジューシーな福島県産伊達鶏のローストチキンと並ぶ人気メニューのオリジナルソーセージに新商品を投入！羊腸に粗挽きの豚肉をたっぷり詰めた無添加ソーセージで、調理法にもこだわってパリッとした食感をお楽しみいただけます。そして、アジアを代表する繁華街“歌舞伎町”とあって、世界から集まるお客様に対応すべく、13か国語に対応できるiPadメニューも用意しています。

東京を代表するエンタテインメント・エリアとして変貌を遂げる同エリアに、進化し続ける YONA YONA BEER WORKS の展開！進化のコラボレーションに、ぜひ、ご期待ください！

【YONA YONA BEER WORKS】

ヤッホーブルーイングのドラフトビールを最も多くの種類を味わうことができる、よなよなエール公式ビアバル・ビアレストランです。2013年10月17日赤坂見附に1号店をオープンし、神田、青山、吉祥寺、新宿、恵比寿、そして、今回の歌舞伎町店と7店舗を展開します。

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



■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。他のビアバルやビアレストランでは、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。



■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、オリジナリティにこだわります。看板料理は、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」です。外はパリッと、中はジューシーなテイストに仕上げられています。また、羊腸に粗挽きの豚肉をたっぷり詰め、調理法にもこだわった15種類以上のオリジナルソーセージもお勧めです。

■店舗情報

【YONA YONA BEER WORKS 歌舞伎町店】

住所: 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町1-21-7

ヒューマックスパビリオン新宿アネックス 1F

アクセス: 新宿線:徒歩5分、西武新宿駅:徒歩1分

オープン日: 2018年4月13日(金)予定

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

規模: 24.6坪 64席

想定客単価: デイナー3,800円

営業時間: [月～土] 16:00～23:30(LO22:30)

[日・祝] 16:00～23:00(LO22:00)

【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 赤木恵理子

TEL:080-9351-3164 FAX:03-3379-8165

E-Mail:eriko-akagi@wondertable.com