

報道関係者各位

2018年5月14日
株式会社ワンダーテーブル

新虎通りCORE “YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店” 2018年10月中旬オープン予定



※画像はイメージです

2018年10月中旬(予定)、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、「YONA YONA BEER WORKS」の8号店となる『新虎通り店』を、現在建設中の“新虎通りCORE”(2018年9月竣工予定)の2階にオープンします。

「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、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。本店舗も施設の従業員はもちろん、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。

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。

さらに、このオープンを記念した、数量限定の希少ビールの提供も予定しています。お料理は、クラフトビールとの相性にこだわり、テーマを『バーベキュー』とし、グリルやダッチオーブン、スキレットを使ったキャンプ料理をメインにご用意します。看板料理の福島県産伊達鶏を使用したオリジナル「ローストチキン」も、美味しさに磨きをかけ、皮はパリッと、中はよりふっくらジューシーに仕上げます。また、ハーブやスパイスなどを使用した15種類以上のオリジナルソーセージもお勧めです。

現在、「YONA YONA BEER WORKS」は、東京都内のみ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

場所： 東京都港区新橋四丁目1-1 他 新虎通りCORE 2階

アクセス：JR・銀座線「新橋駅」徒歩6分、三田線「内幸町駅」徒歩5分 他

開業日：2018年10月中旬予定

URL： <http://yonayonabeerworks.com/>

規模： 40.8坪

店内： 68席(カウンター18席、ダイニング50席)

想定客単価： ランチ1,500円、ディナー3,800円

【YONA YONA BEER WORKS】

最も多くの種類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バルです。2013年10月17日、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。

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



■ヤッホーブルーイングについて

株式会社ヤッホーブルーイング(本社：長野県軽井沢町、代表取締役社長：井手直行)は、1996年に設立されたクラフトビール製造メーカー(ブルワリー)です。「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クラフトビールの醸造・販売を手掛けています。

—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:03-3379-8157 FAX:03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com