

報道関係者各位

2017年3月22日

株式会社ワンダーテーブル



2017年3月22日(水)、
よなよなエール公式ビアバル
「YONA YONA BEER WORKS 新宿東口店」オープン
クラフトビールのお料理も多数登場！

2017年3月22日(水)17:00、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・新宿東口のビックロ裏に、よなよなエール公式ビアバル『YONA YONA BEER WORKS 新宿東口店』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です。

新宿東口店では、「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、福島県産の伊達鶏を使用したローストチキンや人気のオリジナルソーセージをお楽しみいただけます。また、今回のオープンのために、クラフトビールを使用した新メニューもご用意します。「よなよなエール」に漬け込んだステーキサイズの豚の生姜焼きや、長野産そば粉にクラフトビールを練り込んだ生地を使用したガレットピザは、ビールとペアリングする楽しみが味わえます。デザートには、「よなよなエール」と「東京ブラック」の2種類の味のオリジナルアイスクリームをご用意します。ランチタイムは、国産食材にこだわり、全てスキレットを使用したビアバルらしいセットメニューをご提供します。

インテリアは、「クラフト&ラウンジ」をコンセプトに、賑わいや力が感じられるビールの醸造所と、暖炉を囲んだ落ち着いたラウンジサロンの2つのゾーンを設けます。お仕事帰りに、ちょっとした集まりに、女性同士の飲み会に、様々なシーンでご利用いただけます。他にはない新宿のオンリーワンビアバルを目指す同店に、ぜひご注目ください。

■ターゲット

平日ランチタイムは近隣の就業者、週末とディナータイムは 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。

■ビールコンセプト

新宿東口店では、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(250ml) 450 円税別～ ・レギュラー(400ml) 680 円税別～ ・パイント(550ml) 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ています。また、ハーブやスパイスなどを使用した 20 種類のオリジナルソーセージもお勧めです。「よなよなエール」に漬け込んだステーキサイズの豚の生姜焼きや、長野産そば粉に「よなよなエール」を練り込んだ生地を使用したガレットピザは、ビールとペアリングする楽しみが味わえます。デザートには、「よなよなエール」と「東京ブラック」のそれぞれ 2 種類の味のオリジナルアイスクリームをご用意します。ランチタイムは、国産食材にこだわり、全てスキレットを使用したビアバルらしいセットメニューをご提供します。

◆オリジナルソーセージ

- ・1pc 650 円
- ・3pc 1,800 円
- ・5pc 2,800 円



- ・季節野菜のエール漬け 480 円
- ・白金豚のポークジンジャー 1,200 円
- ・蕎麦粉のガレットピザ 850 円
- ・彩りトマトのベルジャンマリネ 680 円

◆ローストチキン

- ・クオーター 980 円
- ・ハーフ 1,800 円
- ・フル 3,500 円



- ・ムール貝のパールエール蒸し 850 円
- ・自家製メンチカツ IPA ソース 700 円
- ・モルトアイス 500 円
- ・ピラミス 650 円

◆平日ランチ

- ・満月ハヤシライスなど 1,100 円など

※全て税別

■インテリアコンセプト



新宿東口店のインテリアは、テーマは「クラフト&ラウンジ」です。店内手前は、賑わいやノリが感じられるビールの醸造所をイメージし、古木を使用してクラフトマンシップを随所に感じられるデザインとなっています。奥のゾーンは、暖炉を囲んだ落ち着いたラウンジサロンとなっており、グループでゆっくり楽しめる雰囲気となっています。手前と奥に異なるゾーンを2つ設定することで、幅広いターゲットから支持されるお店を目指しています。

【YONA YONA BEER WORKS 新宿東口店】

住所: 東京都新宿区新宿 3-28-10 ヒューマックスパビリオン新宿東口 B1F
アクセス: JR 新宿東口 2 分、地下鉄新宿三丁目駅 5 分、西武新宿 5 分
新宿三丁目駅から 141m
オープン日: 2017 年 3 月 22 日(水) 17:00
電話番号: 03-5361-8147
参考 URL: <http://yonayonabeerworks.com/>
規模: 75.46 坪
店内 137 席(カウンター13 席)
想定客単価: 平日ランチ 1,100 円、ディナー3,800 円
営業時間: [月～金] 11:30～15:00(LO14:00) 17:00～23:30(LO22:30)
[土・日・祝] 11:30～23:30(LO22:30)

【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