

報道関係者各位

2018年10月15日
株式会社ワンダーテーブル

YONA YONA BEER WORK 新虎通り店オープン記念 椅子型マシン“先輩風壱号”体験コース販売 風を回しやすくするビアネタのアンチョコ付



※画像はイメージです

2018年10月18日(木)、株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄]は、8号店目となるよなよなエール公式ビアレストラン『YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店』を、現在建設中の虎ノ門エリア“新虎通りCORE”の2階にオープンします。このオープンを記念し、10月18日(木)～11月19日(日)、ヤッホーブルーイングが独自開発した”先輩風壱号”を体験できる特別コース「先輩風壱号体験コース」を販売します。

【そもそも“先輩風壱号”とは】

“先輩風壱号”は、飲み会でわざわざわしく思われがちな先輩風をAI解析による先端のテクノロジーにより、世界で初めて(※)見える化した椅子型マシンです。椅子に座った方が先輩風を吹かす内容を話すと両サイドに付いた扇風機が回ります。今年8月3日にYouTubeに公開したWebムービーは1週間で140万再生を突破しました。(※)ヤッホーブルーイング調べ

【体験コースには、よなよなエール飲み放題付き！】



椅子型マシン“先輩風壱号”を体験できる「**先輩風壱号体験コース**」では、ダッチオープンチキンやクラフトソーセージ等、新虎通り店のフードコンセプトであるアウトドア料理をお楽しみいただけます。ドリンクは、“よなよなエール”を含む7種のクラフトビールを飲み放題でご用意します。さらに“先輩風壱号”に座った方には、扇風機を回しやすくするビールに関連したネタをアンチョコとしてご用意しています。

- ・先輩風壱号体験コース
- ・2018年10月18日(木)～11月19日(日)
- ・2時間お一人様5,000円(税込) ※4～11名様で承ります
- ・ダッチオープンチキン(丸鶏)、クラフトソーセージ、森のヤッホーサラダ、ハッセルバックポテト、燻製盛合わせ、丸鶏ブイヨンのチーズリゾット
- ・飲み放題:クラフトビールスタンダード7種、ワイン、焼酎、カクテル、ソフトドリンク各種
- ・販売店舗 新虎通り店(他店での取り扱いはありません)
- ・要予約

【オープン記念に“かつお節ビール”が復活！】

新虎通り店では、オープンを記念し、数量限定で「**SORRY UMAMI IPA**」を提供します。「SORRY UMAMI IPA」は輸出専用として醸造され、国内の飲食店で、しかもドラフトで飲むことができるのはここだけです。このビールの最大の特徴はかつお節を使っていることです。かつお節を使うことで、ふんだんに使用されているホップの香りが一層引き立ち、華やかな香りと味わいが楽しめます。

- ・SORRY UMAMI IPA
- ・2018年10月18日(木)～



・レギュラーサイズ 780 円(税別)

・販売店舗 新虎通り店(他店でのご取扱いはございません)

※なくなり次第終了とさせていただきます / 先輩風壺号体験コースには含まれておりません

【クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理】

新虎通り店では、ダッチオーブンやスキレットを使った豪快な料理をはじめ、クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理を楽しめます。看板料理は「ダッチオーブンチキン」です。鶏が丸ごと入った大きなダッチオーブンをお客様の目の前までお持ちし、スタッフがそれを取り分けて提供します。鶏はふっくらジューシーに仕上げしており、メには蒸す際に出るスープをたっぷり使用したリゾットをお楽しみいただけます。また、ハーブやスパイスなどを使用した 12 種類のオリジナルソーセージもおすすめです。一旦ボイルしてからグリルし、皮のパリッとした食感を楽しめるのが特徴です。



- ・ダッチオーブンチキン 3~4 人前 3,500 円(税別)
- ・丸鶏ブイヨンのチーズリゾット 1 人前 500 円(税別)
- ・クラフトソーセージ 650 円(税別)

【インテリア コンセプト】

新虎通り店では、「YONA YONA BEER WORKS」の象徴であるブロンズ仕上げのビアタンクを中央に配置し、それを無数のランタンや無骨なペンダントライトで照らします。柱や壁は古木で仕上げられており、カジュアルモダンな山小屋でアウトドアを楽しんでいる雰囲気を演出します。



■店舗情報

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店

住所: 東京都港区新橋四丁目 1-1 新虎通りCORE 2F

TEL: 03-6402-4711

アクセス: JR・銀座線「新橋駅」徒歩 6 分、三田線「虎ノ門駅」「内幸町駅」徒歩 5 分 他

開業日: 2018 年 10 月 18 日(木) 17:00

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

ご予約 URL: <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-shinbashitoranomom/#/>

営業時間: 平日 11:00-15:00(LO 14:00) / 17:00-23:00(LO 22:00)
土日祝 11:00-23:00(LO 22:00)

規模: 40.8 坪

席数: 68 席

想定客単価: ランチ1,500 円、ディナー3,800 円

取材画像: <http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください

【YONA YONA BEER WORKS】

最も多く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レストランです。2013年、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。

■ヤッホーブルーイングについて

「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップであり日本を代表するクラフトビール『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製品が好評です。

本社：長野県軽井沢町 代表取締役社長：井手直行

※URL：<http://yohobrewing.com/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内52店舗、海外68店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラバー「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL：<http://www.wondertable.com/>

【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

取材画像：<http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください