

報道関係者各位

2015年10月7日  
株式会社ワンダーテーブル



# ニッポンの ビールをヤバくする

2015年10月21日(水)  
青山店オープン

**本日よりネット予約受付スタート!**



## オープン記念

10/21水・22木・23金

僕ビール、君ビール。の**無濾過**

**1樽**/1日 限定販売

2015年10月21日(水)、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 青山店』をオープンします。同店では、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ます。本日10月7日(水)12:00より、ネット予約受付をスタートします。また、開業から3日間は、オープン記念として「僕のビール、君のビール。無濾過」を1日1樽、限定販売します。

## ■YONA YONA BEER WORKS 青山店

青山店では、「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、オリジナルソーセージの種類を既存店より増やし、最大 15 種類の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スペアリブ等もご提供します。店内には古木を使用し、全体的にクラフトマンシップが感じられるような温かみのある雰囲気になっています。カウンター席をメインに配し、グループでも使用できるテーブル席もご用意します。場所は表参道駅から徒歩 1 分。待ち合せや終電近くまでお酒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想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人達、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想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、よなよなエールや他製品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。



### <デザイナー>



Maurizio Fortuna。15年のキャリアを持つ、ローマ在住のクリエイティブデザイナー。広告代理店からスタートし、伊大手新聞社、アートスタジオを経て、現在フリーランスで活躍している。商品ロゴ、食品パッケージ、企業キャンペーン等、視認性の高いプロジェクトを多く手掛けている。

<http://www.fortunadesign.it/>

## ■ブランド名変更

現在、株式会社ワンダーテーブルは、『よなよな BEER KITCHEN』を赤坂と神田にて営業しています。どちらも調理設備が充実しており、豊富な種類のお料理を提供しています。これまで、『よなよな BEER KITCHEN』というブランド名で、よなよなエールをはじめとする、ヤッホーブルーイングのビールと、ビールに合ったハイクオリティな料理を楽しんでいただきましたが、今後さらに、ビール作りへのこだわり、職人のこだわり、料理のこだわりを感じていただける業態に進化させるために、青山店のオープンを機に、ブランド名を『YONA YONA BEER WORKS』へ変更することになりました。既存の赤坂店と神田店も随時変更していく予定です。

## ■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。青山店の看板料理は、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 380 円税別～      ・ローストチキン 980 円税別～      ・ピンチョス 480 円税別～



## ■インテリアコンセプト

青山店のインテリアのテーマは「クラフトマンシップ」で職人のこだわりを意識しています。店内に入ると、目の前にはカウンターがあり、お店の顔とも言うべきビアタップが並んでいます。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。全体的にシックでモダンな雰囲気を醸し出し、男性客だけでなく、女性客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 青山店】

住所: 東京都港区南青山 3-18-20 松本ビル B1

TEL: 03-5413-5447

オープン日: 2015年10月21(水)

ネット予約受付: <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-aoyama>

参考 URL: <http://www.yonayonabeerkitchen.com/>

規模: 24坪

店内 52 席(カウンター11 席)

想定客単価: ディナー3,800 円

営業時間: 平日 16:00~23:30(LO22:30 )

土日祝 11:30~23:00(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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:[mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)