

報道関係者各位

2017年8月24日
株式会社ワンダーテーブル



2017年9月11日、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)が展開するブランド“YONA YONA BEER WORKS(※)”にて、ヤッホーブルーイングの代表ブランドである「よなよなエール」をリニューアルした新「よなよなエール」を、飲食店では**全国のどこよりも早く**提供いたします。

ヤッホーブルーイングが創業後、全国ブランド第一号として販売した「よなよなエール」は、それまで画一的なビールしかなかった日本に個性豊かなクラフトビールの文化を根付かせたいという思いから、「手軽に楽しめる本格エールビール」というコンセプトのもと1997年に誕生し、多くのビールファンの皆さまに支えられ、クラフトビール市場を牽引してきました。その「よなよなエール」のレシピを、コンセプトはそのままによりブラッシュアップし、20周年の節目に初めて刷新します。

今回の新「よなよなエール」の特徴は香り。既存の「よなよなエール」の延長線上にありながら明らかにこれまでとは異なる、グレープフルーツやレモンのような柑橘のフレッシュかつ鮮やかな香りを実現しました。飲む前に鼻にグラスを近づけると感じるホップの香りが、ビールを口に含み喉を通った後も心地よくとどまり続けます。

生まれ変わった新「よなよなエール」を、“YONA YONA BEER WORKS”にてお楽しみください。

【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、新宿と現在5店舗にて展開しています。

※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。



■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、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。

【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

【プレス発表会のご案内】

株式会社ヤッホーブルーイング主催、「よなよなエール」リニューアルの発表会を実施いたします。

- 1、日時： 9月7日(水)13:00～14:00
- 2、場所： “YONA YONA BEER WORKS 赤坂店”
〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-14-3 東急プラザ赤坂 2F
東京メトロ丸ノ内線 赤坂見附駅 徒歩1分
- 3、内容： 「よなよなエール」リニューアル発表会
- 4、登壇者： (株)ヤッホーブルーイング 取締役社長 井手直行(ニックネーム:てんちよ)
醸造責任者 森田正文(ニックネーム:もーりー)

ご出席ただける場合は、8月31日(木)までに
下記、WEB フォームまたはメールよりお申込み頂きますと幸いです。

◆参加申込 WEB フォームはこちら

<https://goo.gl/forms/EK3tz6CTyZmvzs902>

◆メールの方は、下記内容をご明記の上ご返信をお願いいたします。

- ・貴社名：
- ・媒体名：
- ・ご芳名：
- ・人数： 名様(代表者含む)
- ・メールアドレス：
- ・電話番号：
- ・ご案内窓口： ワンダーテーブル / ヤッホーブルーイング

返信先の E-mail アドレス： press@yohobrewing.com 本件に関する窓口(ヤッホーブルーイング)：0267-88-6036
