

報道関係者各位

2021年6月10日
株式会社ワンダーテーブル

【YONA YONA BEER WORKS】 オリジナルソーセージを詰め合わせた「BBQ ソーセージセット」 オンライン販売



2021年6月10日(木)より、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、よなよなエール公式ビアレストラン『YONA YONA BEER WORKS』の公式オンラインショップにて、オリジナルのクラフトソーセージを詰め合わせた「BBQ ソーセージセット」を特別価格で販売します。

■企画背景

この度、公式オンラインショップ「YONA YONA BEER WORKS ONLINE SHOP」にて、オリジナルのクラフトソーセージを詰め合わせた「BBQ ソーセージセット」を販売します。ヤッホーブルーイングのクラフトビールとペアリングして楽しむために開発したオリジナルの商品です。香りや味わい、歯ごたえ、サイズ、お召し上がり方など、全てにこだわって仕上げています。セットには3種類をご用意します。山椒の辛みがくせになる「大葉山椒」と柑橘の香りがフレッシュな「柚子胡椒」。そして新商品となる「ほうれん草&レンコン」です。「ほうれん草&レンコン」はレンコンのシャキシャキとした食感が特徴的で、野菜料理の1品としても楽しめそうです。お好みのクラフトビールと組み合わせ、ご家庭や野外のバーベキューでお試ください。

■商品情報

商品名 BBQ ソーセージセット

価格 5,500 円(税込・送料無料)

発売日 2021年6月10日(木)

購入先 <https://yonayonabeerworks.myshopify.com/products/bbq-set>

---セット内容---

- クラフトソーセージ 大葉山椒 (80g×5 本入り)
- クラフトソーセージ 柚子胡椒 (80g×5 本入り)
- クラフトソーセージ ほうれん草&レンコン(80g×5 本入り)

大葉山椒(辛)

山椒の実と大葉の和テイストのソーセージです。ピリリと感じる山椒の辛味もくせになります。

おすすめのペアリングビール:水曜日のネコ、僕ビール君ビール

柚子胡椒

噛めば噛むほど「柚子」の香りが感じられるソーセージです。柚子の香りがお肉のジューシーさを引き立てます。

おすすめのペアリングビール:僕ビール君ビール、よなよなエール

ほうれん草&レンコン

レンコンのシャキシャキとした食感が特徴のソーセージです。野菜不足の方にもおすすめです。

おすすめのペアリングビール:サンサン、東京ブラック

■YONA YONA BEER WORKS

ヤッホーブルイニングのドRAFTビールを最も多く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、現在では都内に8店舗展開しています。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クラフトソーセージ、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。



オフィシャルサイト:<http://yonayonabeerworks.com/>

オンラインショップ:<https://yonayonabeerworks.myshopify.com>



■ヤッホーブルーイング

「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：<https://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 43 店舗、海外 83 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「Mo-Mo-Paradise」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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致して経営しています。2021 年 9 月には、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」を日本初出店する予定です。

■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

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com