

報道関係者各位

2013年2月25日
株式会社ワンダーテーブル
株式会社ヤッホーブルーイング
株式会社カゲン

3社がコラボレートした 「ニッポンオリジナル」のビアレストランが 2013年初夏オープン。

クラフトビール(地ビール)への注目が高まり、ビアレストラン業態が増加の兆しを見せている中、2013年初夏にその大本命とも言うべき飲食店がオープンします。

「よなよなエール」をはじめ個性的なビールを数多く発売する国内最大級のクラフトビールメーカー株式会社ヤッホーブルーイングと、アッパーからカジュアルまで57に及ぶ魅力的な飲食店を展開する株式会社ワンダーテーブル、そして繁盛店づくりでは定評のある株式会社カゲンの3社が全面的にコラボレートした「よなよな BEER KITCHEN」のフラッグシップが、2013年初夏に都内にオープンします。

現在、クラフトビールを扱う飲食店は、ニューヨークやロンドン等の世界主要都市で爆発的な人気を集めています。国内でも、昨年頃から個人経営のお店を中心にブームになりつつあります。単なるトレンドに留まらずジャパン発のこだわりのある手作りビールを世の中に広めたい、生産者の想いを長く伝えていきたい。そんな想いを募らせ、3社が共同して開発を進めました。

クラフトビールづくり、料理やサービスなど飲食店運営、そして店づくりと、プロフェッショナルな3社がそれぞれの能力を最大限に発揮することで、高いクオリティと圧倒的なコストパフォーマンスの良さを実現することが可能となります。これまでのビアレストランでは満足できなかったビール好きの方、あるいは今までさほどビアレストランに興味のなかったビールのライトユーザーの方、いずれにとっても満足度の高い飲食店となることを目指しています。

アイリッシュパブではなく、ドイツ風やベルギー風でもなく、そしてアメリカンスタイルでもない、「ニッポンオリジナル」のビアレストランに、ぜひご期待ください。

■日本初、ヤッホーブルーイングの樽生ビールが10種類以上飲める

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個性的なビールを約10種類以上楽しむことができます。これだけの種類の同社製品を味わうことができるのは、日本でこの店舗だけです。

■名物「窯焼きチキン」をはじめ、充実した料理の数々を楽しむ

株式会社ワンダーテーブルが「ローストチキンハウス(東京・丸の内)」にて提供している自慢のローストチキンに更に磨きをかけ、店内の特製の窯で焼き上げる絶品の「窯焼きチキン」を提供します。他にも窯で焼くソーセージや野菜、さらに各種料理を充実させることで、これまでのビアレストランでは楽しめなかった美味しい料理の数々を味わっていただきます。

■ブランドアドバイザーとして株式会社カゲンもプロジェクトに参画

数々のヒット飲食店をプロデュースしている株式会社カゲンも同プロジェクトに関わり、これまでにない話題性ある店づくりに協力しています。

【出店立地・開業時期】

現在、複数の出店立地候補の中から最終選定を行っています。場所は東京都心の繁華街で、店舗面積は30～50坪程度の予定です。また開業の時期としては2013年5～6月を想定しています。

【本件に関するお問合せは以下にお願いいたします】

・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

・株式会社ヤッホーブルーイング

広報担当 原謙太郎・稲垣聡

TEL:0267-66-1211 FAX:0267-66-1210

E-Mail:extrakh@yohobrewing.com (原)・mahalo@yohobrewing.com (稲垣)

・株式会社カゲン

広報担当 原田聡子

TEL:03-3414-1295 FAX:03-3414-1296

E-Mail:harada@kagen.biz