

報道関係者各位

2013年8月12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



ニッポンのビールをヤバくする。 よなよな BEER KITCHEN 10/17、OPEN

2013年10月17日(木)、東急プラザ 赤坂 2階に、「ニッポンオリジナル」にこだわったビアレストラン『よなよな BEER KITCHEN』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”の生ビールを10種類以上お楽しみいただけます。同社の生ビールをこれだけの種類味わうことができるのは、この『よなよな BEER KITCHEN』だけです。お料理は、特注の窯で焼き上げる伊達鶏の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などをお楽しみいただけます。素材の一つ一つに国産であることにこだわった、新しいスタイルのビアレストランに、ぜひご期待ください。

■店名

店名の『よなよな BEER KITCHEN』には、代表ブランド「よなよなエール」の「よなよな」に、ビールだけでなく、温かみのある料理も召し上がっていただきたいという想いをこめ、“KITCHEN”を合わせています。クラフトビールやよなよなファンの方はもちろん、食事を目的にした方からも愛される、毎晩でも通いたいビアレストランを目指しています。



■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、「株式会社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『よなよな BEER KITCHEN』だけでしか味わうことができない限定クラフト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、『よなよな BEER KITCHEN』だけです。



【よなよなエール】

～アメリカンペールエール Alc5.5%～

最高級アロマホップが醸し出す柑橘系の香りと、麦芽の深いコク、穏やかな苦みを愉しめるエールビールです。インターナショナルビアコンペティションにて8年連続金賞を受賞しています。

【東京ブラック】

～ポーター Alc5%～

黒色麦芽の醸し出す豊かなコクと香り、まるでコーヒーのようなロースト感、ビールの色とは裏腹にスムーズな飲み口が特徴です。黒ビールの本場、イギリスのコンテストでも高い評価を受けています。

【水曜日のネコ】

～ベルジャンホワイト Alc4.5%～

青リンゴのようなフルーティな香りと、オレンジピール、コリアンダーシードのハーブ感が特徴。苦みがとても少ない、さわやかなベルギースタイルの白ビールです。

【インドの青鬼】

～インディアペールエール Alc7%～

普通のビールの3倍以上のホップを使い、驚愕の苦みと花やシトラスのような香りがビールファンを虜にします。これを飲んだら、普通のビールには戻れない、そんな印象を与えそうです。

【前略好みなんでないぜ SORRY】

“ビールにはもっと、色々な味や個性があっていいのではないか。”という考えの下に、既存のビアスタイルやレシピに捉われず、自由な発想で季節ごとに味わいを一新して、造りあげるシリーズ。季節限定ビールです。

■フードコンセプト

お料理は、同店で提供する生ビールとの相性と、素材を国産であることにこだわります。看板料理は、店内の特注の窯で焼き上げる「ローストチキン」です。使用する福島県産の伊達鶏は、肉厚で弾力があり、甘みと歯ごたえがあるのが特徴です。他にも、契約農家から取り寄せた新鮮野菜とソースを南部鉄器の器ごと焼き上げる窯焼きバーニャカウダや大葉と山椒の風味が特徴のオリジナルソーセージ等、これまでのビアレストランでは楽しめなかった充実した美味しい料理の数々を味わっていただきます。



■インテリアコンセプト

エントランスを入ると、シズル感が感じられる大きな特注窯が設置されたオープンキッチンが出迎えます。店内中央には、天井から降りてくる強大なビアタップが象徴的なカウンターが設置されます。テーブルやカウンターには、味わいのある木材を使用するなど、店全体に「ジャパンオリジナル」を表現します。

■3社がコラボレートした開発ブランド

『よなよな BEER KITCHEN』は、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 56 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て開発したブランドです。

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、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。



【株式会社ヤッホーブルーイング: <http://www.yonasato.com/>】

1996 年に設立された国内 NO.1 のクラフトビール醸造所。フラッグシップ製品の「よなよなエール」をはじめ、「インドの青鬼」や「水曜日のネコ」など、個性的なブランドと本格的な味で人気を集めている。ジャパン・アジアビアカップやインターナショナル・ビア・コンペティションでは連続受賞の快挙を続けている。

【株式会社ワンダーテーブル: <http://www.wondertable.com>】

都内を中心に計 56 店舗を展開する飲食店経営会社。食べ放題、和食、イタリアンなど様々な業態のオリジナルブランドに加え、「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」や「ユニオンスクエアトウキョウ」などの海外優良ブランドを誘致、多彩な展開を首都圏中心に繰り広げている。

【株式会社カゲン: <http://www.kagen.biz/>】

和食ブランドの経営と飲食店や商業施設のプロデュース会社。大金星やソバキチ、マルザック、丸の内TOKIAなど、国内外ブランドを100軒以上開発している。飲食の次世代を育成する学校「スクーリング・パッド」の人気は後を絶たない。

■基本情報

店名: よなよな BEER KITCHEN
業態: ビアレストラン
住所: 〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-14-3 東急プラザ 赤坂 2 階
アクセス: 地下鉄「赤坂見附駅」駅、外堀通り口徒歩 1 分
オープン予定日: 2013 年 10 月 17 日 (木) 予定
店舗規模: 約 60 坪
席数: 約 120 席
想定客単価: ランチ 1200 円、ディナー3200 円
URL: <http://www.yonayonabeerkitchen.com/>
Facebook: www.facebook.com/YonayonaBeerKitchen.

【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: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