

東京の新たなシンボルストリート「新虎通り」に YONA YONA BEER WORKS新虎通り店 2018年10月中旬オープン予定

よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」の8号店となる『新虎通り店』を、現在建設中の複合ビル“新虎通りCORE”の2階に2018年10月中旬（予定）にオープンします。



東京の新たなシンボルストリート「新虎通り」から クラフトビールの魅力を発信

「YONA YONA BEER WORKS」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る公式ビアレストランです。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、恵比寿、歌舞伎町と出店を重ね、グルメサイトのアクセス数やランキングは、国内トップクラスを誇ります。

『新虎通り店』が入る“新虎通りCORE”は、2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックの際に、選手村とスタジアムを結ぶ重要な役割を担い、東京の新たなシンボルストリートとなる「新虎通り」の中心に位置します。「新虎通り」の核（=CORE）として虎ノ門・新橋エリアの進化・発展に貢献していくプロジェクトとして2018年9月に竣工します。本店舗は施設の就業者や周辺のビジネスマンはもちろん、国内外から観光で訪れたお客様にもクラフトビールの魅力を発信していきます。



「新虎通りCORE」（イメージ）

ヤッホーのクラフトビールが常時10種類以上 限定醸造ビールも

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のクラフトビールを10種類以上楽しめます。また、シーズンごとに「YONA YONA BEER WORKS」だけでしか味わうことができないオリジナルビールもご用意します。さらに、このオープンを記念した数量限定ビールの提供も予定しています。



料理のテーマは「アウトドア」

クラフトビールとの相性にこだわったグリルやダッチオーブン、スキレットを使ったキャンプ料理をご用意します。看板料理の福島県産伊達鶏を使用したオリジナル「ローストチキン」も、美味しさに磨きをかけ、皮はパリッと、中はよりふっくらジューシーに仕上げます。また、ハーブやスパイスなどを使用した15種類以上のオリジナルソーセージもお勧めです。



YONA YONA BEER WORKSとは

最も多くの種類のヤッホーブルーイングのドラフトビールを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10月17日、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内を中心に7店舗展開しています（新虎通り店除く）。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を使ったメニューなど、豊富に取り揃えています。

※『YONA YONA BEER WORKS』は株式会社ワンダーテーブルが運営する、よなよなエール公式ビアレストランです。

2020年までに10店舗を展開予定

現在「YONA YONA BEER WORKS」は、東京都内のみで展開していますが、将来的には関西エリアにも出店していき、2020年までに計10店舗の展開を目指します。今後も「YONA YONA BEER WORKS」各店からお客様へクラフトビールの魅力を発信し、新しいクラフトビール体験を提供してまいります。

店舗概要

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店（よなよなビアワークス しんとらどおりてん）

住所 : 東京都港区新橋四丁目1-1他 新虎通りCORE 2階
 アクセス : JR・銀座線「新橋駅」徒歩6分、三田線「内幸町駅」徒歩5分
 オープン日 : 2018年10月中旬予定
 規模 : 40.8坪 68席（カウンター18席、ダイニング50席）
 URL : <http://yonayonabeerworks.com/>

株式会社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る『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビール*としてご好評いただいております。今後もより美味しいビール造りを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力して参ります。
 *クラフトビールとは小規模な醸造所がつくる、多様で個性的なビールのことを指します。