

報道関係者各位

2018年11月22日
株式会社ワンダーテーブル

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店
人気テレビ番組で話題沸騰
「椅子型マシン“先輩風壺号”体験コース”
ご好評につき、再販売決定



※画像はイメージです

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 新虎通り店』にて、今年10月から1ヵ月間限定販売した「先輩風壺号体験コース」を、ご好評につき再販売します。同コースでは、お店の看板料理やクラフトビールを楽しめるほか、ヤッホーブルーイングが独自開発した”先輩風壺号”を体験できます。椅子に座った方が先輩風を吹かす内容を話すと、AIが言葉を察知し、両サイドに付いた扇風機が回ります。NHK「おはよう日本」、日本テレビ「ZIP!」、テレビ朝日「羽鳥慎一モーニングショー」等、人気テレビ番組で紹介され続けている話題のマシンです。再販売の期間は、2018年11月22日(木)～2019年1月31日(木)。忘年会や新年会を盛り上げるプランとしてご利用いただけます。

【そもそも“先輩風壱号”とは】

“先輩風壱号”は、飲み会でわずらわしく思われがちな先輩風をAI解析による先端のテクノロジーにより、世界で初めて(※)見える化した椅子型マシンです。椅子に座った方が先輩風を吹かす内容を話すと両サイドに付いた扇風機が回ります。今年8月3日にYouTubeに公開したWebムービーは現在170万回再生を突破しました。

(※)ヤッホーブルーイング調べ

URL:<https://yonayonaale.com/teambeering/senpaikaze/>

【体験コースには、よなよなエール飲み放題付き！】



椅子型マシン“先輩風壱号”を体験できる「**先輩風壱号体験コース**」では、ダッチオープン チキンやクラフトソーセージ等、新虎通り店のフードコンセプトであるアウトドア料理をお楽しみいただけます。ドリンクは、“よなよなエール”を含む7種のクラフトビールを飲み放題でご用意します。さらに“先輩風壱号”に座った方には、扇風機を回しやすくするビールに関連したネタをアンチョコとしてご用意しています。

先輩風壱号体験コース

- ・2018年11月22日(木)～2019年1月31日(木)
- ・2時間お一人様5,000円(税別) ※4～11名様で承ります
- ・ダッチオープン チキン(丸鶏)、クラフトソーセージ、森のヤッホーサラダ、ハッセルバックポテト、燻製盛合わせ、丸鶏ブイヨンのチーズリゾット
- ・飲み放題:クラフトビールスタンダード10種、ワイン、焼酎、カクテル、ソフトドリンク各種
- ・販売店舗 新虎通り店(他店での取り扱いはありません)
- ・要予約

【クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理】

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店は、2018年10月18日（木）、虎ノ門エリア“新虎通りCORE”の2階にオープンしました。ダッチオープンやスキレットを使った豪快な料理をはじめ、クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理を楽しめます。看板料理は「ダッチオープン チキン」です。鶏が丸ごと入った大きなダッチオープンをお客様の目の前までお持ちし、スタッフがそれを取り分けて提供します。鶏はふっくらジューシーに仕上げているので、皮には蒸す際に出るスープをたっぷり使用したリゾットをお楽しみいただけます。また、ハーブやスパイスなどを使用した12種類のオリジナルソーセージもおすすめです。一旦ボイルしてからグリルし、皮のパリッとした食感を楽しめるのが特徴です。



- ・ダッチオープン チキン 3～4人前 3,500円(税別)
- ・丸鶏ブイヨンのチーズリゾット 1人前 500円(税別)
- ・クラフトソーセージ 650円(税別)

【インテリア コンセプト】

新虎通り店のインテリアは、「YONA YONA BEER WORKS」の象徴であるブロンズ仕上げのビアタンクを中央に配置し、それを無数のランタンや無骨なペンダントライトで照らします。柱や壁は古木で仕上げられており、カジュアルモダンな山小屋でアウトドアを楽しんでいる雰囲気を演出します。



■店舗情報

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店

- 住所: 東京都港区新橋四丁目1-1 新虎通りCORE 2F
TEL: 03-6402-4711
アクセス: JR・銀座線「新橋駅」徒歩6分、三田線「虎ノ門駅」「内幸町駅」徒歩5分 他
開業日: 2018年10月18日(木)
URL: <http://yonayonabeerworks.com/>
ご予約URL: <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-shinbashitoranomom/#/>
営業時間: 平日 11:00-15:00(LO 14:00) / 17:00-23:00(LO 22:00)
土日祝 11:00-23:00(LO 22:00)
規模: 40.8坪
席数: 68席
想定客単価: ランチ1,500円、ディナー3,800円
取材画像: <http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください

■YONA YONA BEER WORKS について

最も多く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、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内を中心に8店舗展開しています。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。

■ヤッホーブルーイングについて

「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：<http://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53店舗、海外68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「鍋ぞう」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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツァレラバー「オービカ モツァレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL：<http://www.wondertable.com/>

【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:03-3379-8157 FAX:03-3379-8165

E-Mail：mariko-takehara@wondertable.com

取材画像：<http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください