

公式ビアレストランで「ゆっくりビアグラス」セットを定常メニュー化 楽しくカジュアルに適正飲酒実現を目指す

ヤッホーブルーイング公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」（運営：株式会社ワンダーテーブル）神田店・恵比寿店では、お客様からの好評の声を受け「ゆっくりビアグラス & よなよなエール（350ml缶）セット」を4月28日（月）より定常メニューとして販売開始します。新虎通り店・吉祥寺店では2025年2月より販売しています。事前予約不要で店舗のメニューから注文することができます。今後も“飲みづらい”グラス「ゆっくりビアグラス」を通じて、楽しくカジュアルに適正飲酒実現を目指します。



適正飲酒を実現する飲みづらいグラス「ゆっくりビアグラス」とは

「ゆっくりビアグラス」はビールが少しずつしか流れてこない“飲みづらい”グラスです。適正飲酒への関心の高まりを受け、2024年7月16日（火）に開発・発表しました。「理想の飲みづらさ」を追求しミリ単位で調整したくびれ部分によって、流れ出るビールの量が制限されます。上部はワイングラスのように湾曲した構造のため、ビールの味や香りをゆっくりと楽しむことが可能です。砂が流れ落ちることで時を刻む「砂時計」がモチーフです。350ml缶1本分を注ぐことができます。

「ゆっくりビアグラス」開発の背景には厚労省「飲酒ガイドライン」

2024年2月に厚生労働省から「飲酒ガイドライン」が公表されました。適正飲酒の必要性が高まっている中、企業として真っ当に適正飲酒に関して取り組むことは大前提として、楽しくカジュアルに適正飲酒を実現することができないか模索をしました。そこで着目したのが「お酒をゆっくり飲む」ということ。あえて“飲みづらい”グラスを開発することで、“ゆっくり飲む”ことをユーモラスに啓発することができるのではないかと考えました。私たちがつくるクラフトビールは全て「エールビール」で、色や香り、味わいをゆっくりと楽しむことができるビールです。特に「よなよなエール」は飲み頃温度が13℃と一般的なラガービール（6~8℃）よりも高く、ぬるくなってきた頃に最も香りが感じられるビールです。そんな「よなよなエール」をつくるメーカーだからこそ、「ゆっくりビアグラス」を通じて“お酒をゆっくり飲む”という飲み方を提案して参ります。ビールファンのみならず、ゆっくり飲むことで飲酒ライフを末永くお楽しみいただけることを願っています。

【概要】

商品名 : ゆっくりビアグラス & よなよなエールセット
提供内容 : ゆっくりビアグラスとよなよなエール1缶 (350ml)
販売価格 : 880円 (税込)
販売場所 : 公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」
新虎通り店・吉祥寺店・神田店・恵比寿店の計4店舗

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います。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。

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37店舗・海外99店舗の飲食店、各種商品を取り扱うオンラインショップを展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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、創業135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」、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ専門店「バルバッコア」、アメリカンダイニング「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。

<https://wondertable.com/>