

# 外食トレンド通信

Vol.  
29

1か月を待たず来場者数3万5千人突破！

YEBISU BREWERY TOKYO

エビスの新体験拠点

YEBISU BREWERY TOKYO



恵比寿という地名だからエビス…ではなく  
エビスを作っていたから恵比寿駅に。

1890年にエビスが生まれた地で  
再び唯一無二のビール醸造が始まりました！

# BEER LIST

ここでしか飲めない! 「YEBISU BREWERY TOKYO」でしか飲めないエビスを提供  
期間限定醸造品も提供しております



エビス ∞

エビス インフィニティ

通年

Beer is ∞.  
(ビールは無量大)

恵比寿工場で使用されていたエビス酵母を再選抜しこの時代に復活。1890年のエビスビール誕生当時に使用されていたと思われるドイツ産ファインアロマホップ「テトナンガー」を一部使用し、過去に想いを馳せながらも現代ならではのおいしさに蘇らせた、YEBISU BREWERY TOKYOのフラッグシップ商品。麦芽100%、テトナンガー一部使用、エビス酵母使用。



エビス ∞ ブラック

エビス インフィニティ ブラック

通年

Beer is ∞.  
(ビールは無量大)

恵比寿工場で使用されていたエビス酵母と、香ばしく芳醇な黒麦芽に、オレンジのような香りのホップ「マンダリナバーバリア」を組み合わせた、黒ビールらしい深みがありながらもフルーティーなホップの香りがきいた、驚きのあるブラック。麦芽100%、マンダリナバーバリア一部使用、エビス酵母使用。



Foggy ale 2024

フォギーエール 2024

期間  
限定

Beer is uncertainty.  
(ビールは不確かなもの)

2種のホップをドライホッピングしたことによる、トロピカルな香りと、霧のようにかすんだ液色が特徴的なIPA。とろりとした不思議な飲み口ながらも、ビールらしい苦味とフルーティーな香り。麦芽100%、小麦麦芽一部使用、アマリロー一部使用、モザイク一部使用。

※大変ご好評いただき、ビールの提供につきましては現在整理券制となっております。  
混雑状況を始め、予約状況などは公式Xにて速報をご覧ください。

## YEBISU HISTORY

YEBISU ちょっとした小話



「恵比寿ビール」の名から恵比寿という駅が生まれたのが、1901年(明治34年)のことです。当時は、ビールの積み卸し専用駅で、恵比寿停車場という名でした。その後、周辺の人口も増加し、1906年(明治39年)には渋谷寄りの地点に旅客駅「恵比寿駅」が誕生しました。