



# Buvette

*gastrothèque*

東京ミッドタウン日比谷「Buvette」が、クラフトビールメーカー「Far Yeast Brewing」とコラボレーション

## Buvette(ブヴェット) オリジナルクラフトビールを限定販売 「Pineapple Ginger Brut」

販売開始：2019年7月27日(土)

ニューヨークのウエストヴィレッジで“街の食堂”として絶大な人気を集める「Buvette(ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷1階)では、7月27日(土)より、日本からオリジナリティ溢れるビールを世界中に発信しているクラフトビールメーカー「Far Yeast Brewing(ファーイーストブルーイング)」とのコラボレーションによるオリジナルクラフトビール「Pineapple Ginger Brut(パイナップルジンジャーブリュット)」(グラス1,100円・税別)を限定販売します。



「Buvette」はローカルの農家やチーズ生産者、パン屋、アーティスト等との関係を深め、“ファーマーズ&フレンズ”として紹介する活動をしています。今回のオリジナルクラフトビール販売は、この活動の一環として、「Far Yeast Brewing(ファーイーストブルーイング)」とのコラボレーションにより実現しました。

「Pineapple Ginger Brut」のスタイルは“フルーツブリュットエール”。ブリュット(辛口)のシャンパンを想像させる、近年注目を浴びている新しいビアスタイルで、ドライかつ軽やかな苦みを感じさせる飲み口に仕上げる製法です。「Pineapple Ginger Brut」は、ほのかな甘みを含んだフレッシュなパイナップルフレーバーにジンジャーを効かせ、爽やかでキレのある、夏にふさわしい爽快なビールとなっています。

一流の醸造家と共に造りあげた全量樽生で生産される希少なオリジナルクラフトビールを、どこか懐かしく、気取らない、「Buvette」スタイルでサーブするフランスの伝統家庭料理の数々と共に、どうぞお楽しみください。

### ■ Buvette×Far Yeast Brewing コラボレーション オリジナルクラフトビール販売概要

品名：Pineapple Ginger Brut(パイナップルジンジャーブリュット)

価格：1,100円(税別)

販売開始：2019年7月27日(土)～

※全量樽生生産のため、なくなり次第終了。

※「Buvette」店舗での先行販売後、一部のビアバーで少量限定販売されます。

店舗：「Buvette」(千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

HP：<http://buvettetokyo.com/>

Instagram：[@buvettetokyo](https://www.instagram.com/buvettetokyo)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ Far Yeast Brewing 株式会社

「日本発のオリジナリティ溢れるビールを世界中に発信し、誰もがワクワクするような新しい価値を創造していく」というミッションのもと、様々なスタイルのビールを開発・醸造しています。

# FAR YEAST BREWING COMPANY

## ■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック (Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けます。

所在地： 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階

電話番号： 03-6273-3193

営業時間： 平日 8:00～23:30(L.O22:30)、土日祝 9:00～23:30(L.O22:30)



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)