

恵比寿の坂の上のバル「5bottles」、 開業5周年を機にクラフトコーラブランド「エビスコーラ」始動

— 元カルピスの店主が手がける、街の名を冠した一本。エビスビールとカルピスを原材料の一部に使用した自家製クラフトコーラを、店頭・オンラインで展開 —



東京・恵比寿の小さなバル「5bottles（ファイブボトルズ）」（東京都渋谷区恵比寿南／オーナー：鶴田 壘）は、2025年8月に開業5周年を迎えました。これを機に、かねてより「飲食店からオリジナルブランドを立ち上げ、メーカーになる」という想いを抱いてきたオーナーの鶴田が、クラフトコーラブランド「エビスコーラ（EBISU COLA）」を本格展開します。「エビスコーラ シロップ（200ml）」は、2025年8月より店頭で先行販売を開始し、2026年5月20日からは公式オンラインストアでの販売もスタートしました。

恵比寿の坂の上、コの字カウンターから生まれたクラフトコーラ

「5bottles」は2020年8月、恵比寿駅西口の坂を上った先にオープンした、コの字カウンターの小さなバルです。地元の住民や常連客が自然と肩を並べ、訪れるたびに新しい知り合いが増える—そんな「人

間交差点」のようなコミュニティの場として親しまれてきました。

オーナーの鶴田 壘は、飲料メーカー・カルピスでの20年の勤務を経て独立。「飲食店には人と人をつなぐ力がある」と信じ、「いつか飲食店からオリジナルブランドを発信したい」という想いを抱き続けてきました。5周年という節目に、その夢のかたちとして選んだのがクラフトコーラです。

エビスコーラは2023年から店内でメニューとして提供しており、5周年を機に、パッケージ商品として販売を始めました。

恵比寿づくしの一本 ― 街と店主の経歴が、レシピに溶けている

5bottlesの自家製コーラは、5種類のスパイスをベースに、恵比寿発祥の「エビスビール」、そして店主・鶴田の前職にちなんだ「カルピス」などを加えて煮込み、一晚漬け込んで仕上げる独自製法から生まれました。

「エビスコーラ」という名は、商品が生まれた街・恵比寿への敬意であると同時に、その味づくりそのものが恵比寿という土地と結びついていることの証でもあります。炭酸割りはもちろん、ビール割りやハイボールとの相性も楽しめる、汎用性の高い一本に仕上げました。

※「エビスコーラ」のビール割り（ピアカクテル）は、2024年「恵比寿逸品グランプリ」ピアカクテル部門にて準グランプリを受賞しました。



商品概要

ブランド名	5BOTTLES ORIGINAL CRAFT 「エビスコーラ（EBISU COLA）」
商品名	エビスコーラ シロップ
容量／価格	200ml／2,000円（税込）
販売開始日	店頭：2025年8月13日 ／ オンライン：2026年5月20日
販売チャネル	店頭（5bottles）／公式オンラインストア（ https://5bottles.base.shop/ ）

オーナーコメント（鶴田 壘）

「5年間、この坂の上でたくさんの人に支えられてきました。次は、この街の名前を冠した『エビスコーラ』を、お店の外にも届けていきたい—そんな想いでつくりました。」

店舗概要 / 本件に関するお問い合わせ

■ 店舗概要

店名：5bottles（ファイブボトルズ）
所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-14-1
山口ビル1階
オープン：2020年8月13日
営業時間：17:00～23:00（L.O. 22:30）
定休日：火曜日
TEL：03-6303-0452
WEB：<https://5bottles.jp/>

■ お問い合わせ先

担当：鶴田 壘
TEL：03-6303-0452
Email：5bottles.ebisu@gmail.com
取材・商品サンプル提供：可