

バーカウンター付き木内酒造専用バスツアー 「BAR BUS HITACHINO」4月1日（月）より運行開始

車中から常陸野ネストビール、日の丸ウイスキーなど木内酒造の酒を愉しみ、常陸野の魅力を体験する東京発日帰りガストロノミーバスツアー、本日3月1日(金)よりWEB予約受付を開始



常陸野ネストビールをはじめとした酒造りを行う木内酒造株式会社（所在地：茨城県那珂市、代表取締役 木内敏之）は、創業200年を迎えての新たな試みとして、2024年4月1日（月）より運行を開始する、東京駅と木内酒造の蒸留所・ブルワリー・酒蔵を繋ぐ、バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO（バーバス常陸野）」で行く日帰りツアーの予約受付を本日3月1日（金）より開始いたしました。<https://barbus.hitachino.cc/>

「BAR BUS HITACHINO」について

風土記では常世の国と呼ばれ、古くから東日本の中心地であった常陸野（*1）。東京からは車で1時間半ほどで容易にアクセスができ、海山も近く、土地の豊かな恵みを味わえる地域です。この地で風土に根ざした酒造りを続ける木内酒造を起点に常陸野の新たなデスティネーションに出会う機会として「BAR BUS HITACHINO」をスタートいたします。

*1 現在の茨城県を中心としたエリア

常陸野の酒と食を体験する「BAR BUS HITACHINO」

1. お酒を楽しむ

バーカウンター付きの車内で木内酒造のお酒をフリーフローで

ツアーは、東京駅 鍛冶橋駐車場からスタート。バス車内にはタップ付きのバーカウンターを設置し、出発までの停車時間、道中となるバス車内でも、常陸野ネストビール、日の丸ウイスキーをはじめ、バラエティに富んだ木内酒造のお酒の数々をフリーフローでお楽しみいただけます。

提供予定：常陸野ネストビール（2種）、日の丸ウイスキー(ストレート/ロック/ハイボール)、日の丸ジン蔵風土ソーダ割、木内梅酒(ストレート/ロック/ソーダ割)、ほかソフトドリンク



2. 酒造りに触れる

木内酒造のウイスキー蒸溜所、ブルワリー、日本酒酒蔵を巡る

日の丸ウイスキーを製造する八郷蒸溜所、常陸野ネストビールを醸造する額田醸造所、木内酒造の祖業である日本酒を醸造する鴻巣の蔵、茨城県内にある木内酒造の全ての酒造り拠点を巡り、お酒を味わい、酒造りの現場とそのこだわりに触れることができます。

試飲内容：八郷蒸溜所 蒸溜所限定など日の丸ウイスキー 3種
額田醸造所 常陸野ネストビールビール 1種
鴻巣の蔵 木内酒造の日本酒 3種ほか季節の酒 2～3種



3. 食を味わう

SDGsへの取り組みから生まれた食と常陸野の旬の味覚を味わう

フードロス対策や地域循環など、SDGsへの取り組みも積極的に行う木内酒造。その活動から生まれたシャルキュトリー「常陸野ハム BARREL SMOKE」や、常陸野ネストビールの原料にも使われるビール麦「金子ゴールドン」の裏作で栽培する茨城県産「常陸秋そば」を使用した蕎麦などと常陸野の美味をお酒とともに味わいます。

ランチ「常陸野ハム BARREL SMOKE」自家製シャルキュトリーと天然酵母のパンの軽食
夕食：蕎麦会席 | 前菜・肉料理・蕎麦



「BAR BUS HITACHINO」の魅力

ロゴ、バスラッピングデザイン | DRAWER 池田充宏

常陸野の風景を思わせるグリーンにフクロウマークが目を惹くバスのラッピング・デザインは、ブランディングの仕事数を多く手掛けるDRAWERの池田充宏が担当。手の痕跡が残るロゴには、酒造りにおけるクラフトを大切にしている木内酒造の考え方が表現されています。



バーバス常陸野
BAR BUS HITACHINO

インテリアデザイン | Jamo associates

トランクホテルをはじめ洗練された大人の遊び場を多く手がけてきたジャモアソシエイツがインテリアデザインを担当。常陸野ネストビールにちなみ、鳥の巣（ネスト）をイメージし、ゆっくりとお酒を楽しむことのできる居心地の良い空間に仕上げました。

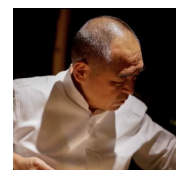


シェフによる美食ツアー、アートを巡るスペシャルツアーも

基本のツアールートを基軸に、木内酒造の酒を愉しみながら、美食やアートなどのさまざまな体験を提供するスペシャルツアーも不定期で企画・実施いたします。

・トップシェフが誘う美食の旅「シェフズイン常陸野」

国内外のトップシェフによる、常陸牛や常陸野ポーク、地元野菜など、茨城産食材を用いた特別なプレートをお楽しみいただけるスペシャル・ガストロノミーツアー



初音鮎
大将・中治勝



アクアパッツァ
日高良実シェフ

※開催予定・参加シェフ

- 3月22日（金）初音鮎 大将・中治勝（寿司）
- 4月27日（土）アクアパッツァ 日高良実シェフ（イタリアン）
- 5月12日（日）malca 北野司シェフ（イタリアン）



malca
北野司シェフ

・アートと酒を楽しむ「BAR BUS HITACHINO アートトリップ」

美術館でのアート鑑賞と木内酒造の蒸溜所・醸造所・酒蔵見学を組み合わせたアートとお酒をともに楽しむツアー

※開催予定

- 3月23日（土）水戸芸術館『須藤玲子：NUNOの布づくり』展と常陸野ネストビール醸造工場、酒蔵を巡るツアー
- 4月6日（土）水戸芸術館『須藤玲子：NUNOの布づくり展』と日の丸ウイスキーを製造する八郷蒸溜所、いばらきフラワーパークを巡るツアー



須藤玲子&アドリアン・ガルデル《こいのぼり》
2008/2019（部分）展示風景：「Sudo Reiko: Making NUNO Textiles」CHAT（Centre for Heritage, Arts and Textile）Hong Kong、2019-2020（C）CHAT（Centre for Heritage, Arts and Textile）Hong Kong

インバウンド需要にも応え、地域の観光消費の拡大を促進

現在、生産量の約50%が海外へ輸出されており、世界40カ国以上で「HITACHINO」の名で親しまれている常陸野ネストビールを造る木内酒造。外国人の方からの知名度も高く、木内酒造のウイスキー蒸溜所、ブルワリー、日本酒酒蔵への訪問のリクエストも多く寄せられています。この需要にも応えていくべく、ツアー内での多言語対応にも取り組み、「BAR BUS HITACHINO」により、国内外へ木内酒造のさまざまな酒造りを支える茨城・常陸野の魅力を伝えるとともに、訪日外国人旅行者の来訪と地域の観光消費の拡大を促進させることに寄与したいと考えています。

「BAR BUS HITACHINO」 ツアー概要

- 運行予定** : 木・土・祝 (9:30 受付) 10:00発~19:30 着予定
料金 : 大人1名 ¥24,800 (税込)
 *運行開始記念として、平日限定割引価格 大人1名 21,800円 (税込) を実施 (5月末まで)
行程 : 東京駅 鍛冶橋駐車場 (9:30受付 / 10:00発) = 守谷SA休憩、パーティム=日の丸ウイスキーを製造する「八郷蒸溜所」見学、軽昼食 = 友部SA休憩、パーティム=常陸野ネストビールを醸造する「額田醸造所」見学 = 木内酒造の酒蔵「鴻巣の蔵」見学、「蔵+蕎麦 な嘉屋」にてディナー = つくば駅解散 (19:30 着予定)
発着地 : 発 / 東京駅 鍛冶橋駐車場 (東京都千代田区丸の内3丁目8-2)
 着 / つくばエクスプレスつくば駅
乗車人数 : 25名定員
予約方法 : WEB事前決済
予約ページ : <https://www.tabbit.jp/barbus/htcn01>
サービスサイト : <https://barbus.hitachino.cc/>
旅行企画実施 : タビットツアーズ株式会社
企画協力 : 木内酒造株式会社
バス運行 : 株式会社旅人
お問合せ先 : 029-212-5111 木内酒造株式会社 (担当: 國井・野澤・萩谷)
※運行予定詳細については、上記予約ページにてご確認ください
 ※20歳未満の方のお申し込みはいただけません
プロジェクトメンバー
企画運営: 木内酒造、文化星人/アートディレクション: ドロワー/インテリアデザイン: ジャモアソシエイツ/
バス改装工事: エレガント・インポート・アンド・エクスポート/FFE制作: 家具の八木沢、ユイット、ラピエス

木内酒造について

1823年に現在の茨城県那珂市の地で、木内儀経兵衛により創業。清酒「菊盛」にはじまり、1996年には常陸野ネストビールの製造を開始。伝統の技と厳選した原料にこだわり、国内外へ向け日本の酒造りを発信しています。2016年にはウイスキー製造を開始。2020年には茨城県石岡市に「八郷蒸溜所」を新設し、ジャパニーズウイスキーの生産体制を確立しました。酒造りのみならず、食と酒を楽しむ場として飲食事業も展開し、関東で「常陸野ブルーイング」「蔵+かつ」などの飲食店も運営しています。

<https://www.kodawari.cc/>



会社概要

企業名 : 木内酒造株式会社
創業 : 1823年 (文政6年)
事業内容 : 酒類製造・販売・飲食事業
所在地 : 〒311-0132 茨城県那珂市南酒出808