

バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO」でゆくトップシェフが誘う美食の旅「シェフズ イン 常陸野」vol.3 2024年5月12日（日）開催

注目の若手イタリアンシェフ 東京・南青山「malca（マルカ）」北野 司シェフがバーバスに登場
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、バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO（バーバス常陸野）」でゆく、国内外のトップシェフを招いたガストロノミーツアー「シェフズ イン 常陸野」第3弾を2024年5月12日（日）催行いたします。

5.12 SUN BAR BUS HITACHINO



Chefs in HITACHINO vol.3

『malca』北野司シェフ



今回は“今日、美味しい食材”を活かしたメニューを提供する南青山の隠れ家的イタリアン「malca」で腕をふるう北野司(きたのつかさ)氏をゲストシェフにお招きします。北野シェフが厳選する常陸野の食材を活かしたその日だけの料理を常陸野の風土と木内の酒とともにお楽しみください。

▼予約サイト

<https://www.tabbit.jp/barbus/>

• 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お食事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。常陸野の食材の魅力と可能性をシェフの方々とともに再発見する機会となることを目指しています。

• シェフズ イン 常陸野 vol.3 | 南青山「malca」北野司 シェフ

malcaについて



” 食べたいものを、好きなだけ。” アラカルト主体のイタリアン。使う食材は実家からの繋がり多品種の魚介類、また地元の一頭買いしている神戸牛（但馬牛）や、日本一のマグロ仲卸業者と評される「やま幸」のマグロなど、相手の見える付き合いで揃えられた食材が並ぶ。

食ベログ百名店、ミシュラン東京2024年セレクトッドレストラン選出。



今回のシェフズ イン 常陸野では、北野シェフの象徴であるパスタをはじめ茨城産食材を使った特別な料理そしてな嘉屋の手打ち蕎麦を使ったコラボレーションコースをお楽しみいただきます。

北野 司 オーナーシェフ



シェフ北野氏は兵庫県淡路島生まれ。調理師学校卒業後、大阪のイタリアン『sfida（スフィダ）』（現『anu』）や『TACUBO』（東京・代官山）で勤務。祖父が営む鮮魚店の愛称を受け継ぎ、2022年、東京・外苑前に『malca』を開業。

• 「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

● シェフズ イン 常陸野 vol.3 ツアー概要

運行日 : 2024年5月12日（日）（9:30～9:50受付）10:00発～19:30 着予定

料金 : 大人1名 ¥29,800（税込）*試飲、昼食、夕食代込み

行程 : 東京駅 鍛冶橋駐車場（9:30～9:50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malca 北野司シェフ特別ディナー＝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 / 茨城県 つくばエクスプレス つくば駅

乗車人数 : 20名定員 *先着

予約方法 : WEB事前決済

予約ページ : <https://www.tabbit.jp/barbus/cih003>

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

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申しつけください。

● 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。



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80
8

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

木内酒造株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/103079

【本件についてのお問い合わせ】

木内酒造株式会社

□MAIL : information@kodawari.cc