

2024年10月28日

ニューヨーク流行最先端のブルックリン、そして日本らしさ

常陸野ネストビール×BROOKLYN BREWERY 初コラボレーションビール
「常陸野ネストビール ソラチ レッド」11月上旬数量限定販売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、アメリカ・ニューヨーク市に醸造所を構える BROOKLYN BREWERY と初のコラボレーションビールを製造し、日本の古代米と二社に強い繋がりのあるホップ「ソラチエース」を使ったエールスタイルビールを2024年11月上旬より数量限定で発売開始いたします。



商品概要

常陸野ネストビールの中でも、アメリカで絶大な人気を誇る常陸野ネストビール レッドライスエールにも使用されている日本の古代米「朝紫」と国産麦芽を使用したエールスタイルビール。

ホップはブルックリン・ブルワリーのプリューマスターであるギャレット・オリバーが常陸野ネスト醸造所に2009年に初めて訪問した際に持ち込みし、長年二社で使用され続けている「ソラチエース」を使用。ふわりとソラチ特融のシトラス感を感じる二社のストーリーを盛り込んだビールに仕上げました。

国産麦芽と古代米の旨味、そして柑橘感をほんのり感じるコラボレーションビールをお楽しみください。

1. 商品名：常陸野ネストビール ソラチ レッド
2. 品目：ビール
3. 内容量・容器：対象店舗のみドラフト提供
4. 原材料名：麦芽(国内製造・外国製造)、赤米、ホップ
5. アルコール分：7.0%
6. 製造者：株式会社 木内酒造 1823
7. 発売時期：2024年11月上旬より順次販売開始
※店舗により入荷時期が異なる場合がございます。
8. 販売地域：木内酒造の直営店、B by The Brooklyn Brewery

■販売店舗

木内酒造 本店 利き酒処
常陸野ブルーイング 東京蒸溜所
常陸野ブルーイング・ラボ マーチエキュート神田万世橋店
常陸野ブルーイング 品川
常陸野ブルーイング Tokyo Yaesu

常陸野ブルーイング 丸の内

常陸野ブルーイング 新宿

常陸野ブルーイング 水戸

店舗詳細 » <https://kodawari.cc/restaurant/restaurant.html>

B by The Brooklyn Brewery

店舗詳細 » <https://www.instagram.com/b.k5.tokyo/>

常陸野ネストビールについて



1996年に製造を開始した常陸野ネストビール。

2007年に現在の茨城県那珂市額田にビールの量産体制確立のため額田醸造所を新設しました。現在は常時15種類以上の常陸野ネストビールの製造を行っており、年間約3000KLのビールを造り、その約50%は海外へ出荷されています。常陸野の地でこそ造ることが出来る個性的で高品質なビール造りを目指す造り手が集い研鑽を重ねています。

常陸野ネストビール ブランドサイト

» <https://hitachino.cc/>

ブルックリン・ブルワリーについて



1988年に創業したブルックリン・ブルワリーは、香り・味わいあふれる様々なビールを、最先端の流行を生み出す街アメリカ・ニューヨーク市ブルックリンエリアにて醸造。

いまや世界30ヶ国以上で愛される、アメリカを代表するクラフトブルワリーになっています。ブルックリン・ブルワリー 日本公式サイト

» <https://www.brooklynbrewery.jp/>

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。

会社名 : 木内酒造株式会社 / 株式会社 木内酒造 1823

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

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

(本件お問い合わせ先)

木内酒造株式会社 茨城県那珂市南酒出 808

TEL : 029-212-5111 E-Mail : information@kodawari.cc