

2024年10月29日

日の丸ウイスキー 2023 CELEBRATION が金賞を受賞

日の丸ウイスキーが「Whisky Battle Award 2024」で金賞を受賞

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、スウェーデンをはじめとした北欧のウイスキーマガジン「Allt om Whisky」が主催するウイスキーのコンペティション「Whisky Battle Award (ウイスキー バトル アワード) 2024」において、日の丸ウイスキー 2023 CELEBRATION がシングルモルトカテゴリーの金賞を受賞いたしました。



受賞内容

- Whisky Battle Award 2024
金賞：日の丸ウイスキー 2023 CELEBRATION

》受賞結果はこちら

<https://www.alltomwhisky.se/2024/10/medaljorerna-i-the-whisky-battle-awards-2024/>

商品詳細



1. 商品名：日の丸ウイスキー 2023 CELEBRATION
 2. 品目：ウイスキー
 3. 内容量：700ml
 4. 原材料名：国内製造(モルトウイスキー)
 5. アルコール分：48%
- ※現在は販売を行っておりません。

日の丸ウイスキーについて



2016年にウイスキーの製造を開始し、2022年には「The 1st Edition」をリリース。2020年に稼働を開始した八郷蒸溜所ではポットスチルとコラム式スチルを併設し、モルトウイスキーだけではなく茨城県産の大麦や小麦、米を取り入れた様々なウイスキーの製造を可能にしています。また石岡市内に自社の製麦工場を持ち、麦の栽培から加工までを国内で行う、独自のジャパニーズウイスキー造りへの挑戦を続けています。

・日の丸ウイスキーブランドサイト

》 <https://hinomaruwhisky.com/>

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