

2025年1月22日

本格的なクラフトビールのような味わいを実現した低アルコール飲料

缶容器へ一新した「常陸野ネスト ノン・エール」350ml 缶 2月上旬発売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、「常陸野ネスト ノン・エール」350ml 缶を2025年2月上旬より販売いたします。



商品概要

弊社では2003年より0.3%アルコールの低アルコール飲料「常陸野ネスト ノン・エール」330mlを製造してまいりましたが、近年の低アルコール飲料需要の増加に伴い、新たな増産体制のもと、350ml 缶で発売いたします。

従来の製品と同様、厳選した麦芽とホップのみを使用することで本格的なクラフトビールのような味わいを実現。多様なシーンに適した「常陸野ネスト ノン・エール」350ml 缶は、日常を豊かにする一杯としてより手軽にお愉しみいただけます。



1. 商品名：常陸野ネスト ノン・エール
2. 品目：炭酸飲料
3. 内容量・容器：350ml 缶
4. 原材料名：麦芽(外国製造)、ホップ/炭酸
5. アルコール分：0.3%
6. 小売価格：259円(参考小売価格・税込)
7. 製造者：木内酒造株式会社
8. 販売地域：木内酒造の直営店、木内酒造オンラインショップ、酒販店様
9. 発売時期：2025年2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。

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/>

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://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