

2025年1月27日

創業 1823 年から代々続く木内酒造の新業態レストラン

200 年の歴史を持つ醸造発酵技術を盛り込んだ

イノベティブフレンチ「母家」2025年2月14日（金）開業

木内酒造株式会社(代表取締役 木内敏之)は、常陸野の食材をふんだんに使い、これまで培ってきた木内酒造の醸造発酵技術を一皿一皿に盛りこんだイノベティブフレンチを提供するレストラン「母屋(おもや)」を2025年2月14日(金)に開業いたします。

レストラン「母屋」は、昭和初期に建てられ、木内酒造の家業の中心的な役割を担ってきた木内家の母屋をリノベーションし、地域に根付いた木内酒造の酒造りと常陸野の食を愉む空間として生まれ変わり誕生いたしました。



「母屋」店舗概要

レストラン「母屋」は、2023年に創業200年を迎えた木内酒造が、地域との繋がりを大切にしながら受け継いできた酒造りの歴史と、食へのこだわりを追求した店舗として開業いたします。

歴史を感じる木内家の「母屋」に皆様をお迎えし、酒と食が生み出す楽しさ、常陸野の豊かさをご堪能いただけます。

店舗名：母屋(おもや)

所在地：〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣1257

営業時間：11:30～/17:30～

TEL：029-298-2550(ご予約)

定休日：火曜・水曜

座席：1F 14席、2F 8席

(全22席 ※全席テーブル席) 個室あり

価格帯：ランチ 5,500円、ディナー10,000円 予定

(ペアリング 3,000円～)

開業日時：2025年2月14日(金) 11:30～



常陸野×酒蔵の醸造醗酵技術



食材として、飼料からこだわった県産の銘柄豚や銘柄牛、常陸野の大地で育まれた旬の野菜や、港から仕入れる魚介類まで、料理人が酒蔵の醸造発酵技術を取り入れ素材の味わいを引き出した、季節感あるコースメニューをご用意いたしました。

また、木内酒造の希少な古酒を含む、日本酒をメインに、クラフトビール、ウイスキーなどを豊富に取り揃え、お食事と合わせたペアリングをご提案いたします。

食器には、地元笠間で活躍する陶芸家の作品を多数取り入れ、器と食の織り成す美しさもお楽しみいただけます。

歴史を感じる空間



木内酒造の創業は 1823 年(文政 6 年)の江戸末期に遡ります。木内家は庄屋として水戸藩に年貢米を上納していましたが、その余剰分から酒を醸造し販売したのが木内酒造のはじまりです。木内家とは縁戚関係にあった幕末の思想家藤田東湖等との交流により、酒は「菊盛」と名付けられました。

創業以来、木内酒造の中心的な役割をになってきた木内家の母屋の襖には、東湖が好んだ唐の詩人・杜甫の「飲中八仙歌」が揮毫され、のちの火災で消失するも、東湖の甥・丹誠によって復刻されています。「母屋」では、日本ならではの中庭を望む景観と、歴史を感じる趣を残しながら、快適な空間を実現し、ゆったりとしたひと時をお過ごしいただけます。

シェフイベントや「バーバス常陸野」ツアーも実施予定



2025 年 1 月 18 日(土)には、東京・南青山のイタリアン「malca」 「Tens」で腕をふるう注目の若手シェフ、北野司(きたのつかさ)氏をゲストシェフにお招きし、レセプションを実施し、茨城県産ヤリイカの Pasta など常陸野の食材を取り入れた限定メニューを提供いたしました。今後「母屋」では、国内外のシェフを招き、茨城県産の食材と木内酒造の酒を取り入れた特別コース料理をご提供するイベントも不定期で企画・実施いたします。

また 2024 年に運行を開始した「バーバス常陸野」ツアーにも、今後「母屋」での食事を含むツアーコースが追加される予定です。

》バーバス常陸野ブランドサイト <https://barbus.hitachino.cc/>

清酒 菊盛について



1823年に、当時常陸の国那珂郡鴻巣村の庄屋であった木内儀兵衛が始めた酒造り。儀兵衛は、江戸時代幕末に中心的な存在であった藤田東湖や多くの水戸学の学士と交流を深めました。そして庭に咲き誇る菊の姿に日本の繁栄を重ねた東湖によって、木内の酒は「菊盛」と名付けられ、現在では地域の人々とともに歩み、新しい世代や世界で愛さるべく“日本酒造り”を追求し続けています。

》清酒 菊盛ブランドサイト

<https://kodawari.cc/product/product.html>

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、「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