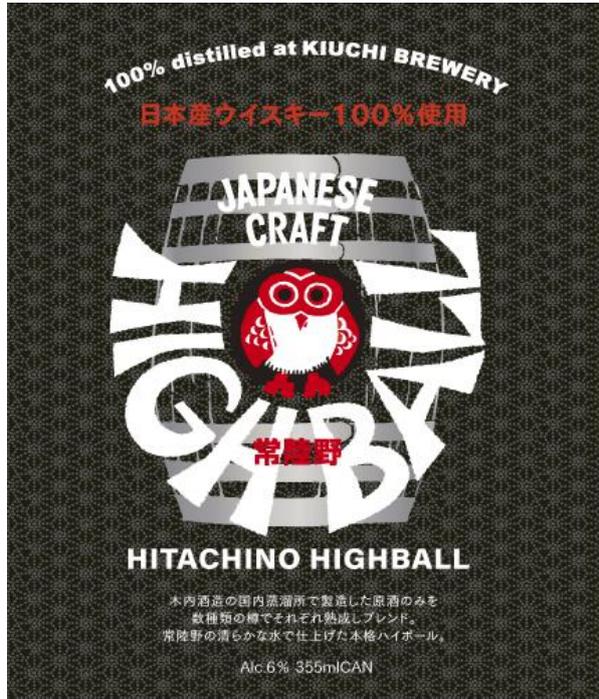


2025年3月25日

ジャパニーズウイスキーで造りあげるクラフトハイボールがよりおいしくなって登場！

国産ウイスキーを100%使用した「常陸野ハイボール缶」がリニューアル

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、100%自社製造のジャパニーズウイスキーのみを用いたクラフトハイボール「常陸野ハイボール」355ml 缶をリニューアルし、2025年4月下旬より順次販売いたします。



より深く、
より軽やかに

より熟成した原酒を使用することで、Alc.6%でも深い味わいに



Distilled only at Kiuchi Brewing and Distilling

商品概要

木内酒造で醸造・蒸溜したモルトウイスキーと国産小麦のグレーンウイスキーから数種類の樽を厳選しハイボール用にブレンド。アルコールは6%と軽やかに仕上げることで、心地よい飲みごたえと華やかな香味を実現しました。パッケージは従来のデザインをベースに、より国産のウイスキーのみでつくりあげたハイボールであることを分かりやすく表現しています。



1. 商品名：常陸野ハイボール
 2. 品目：ウイスキー(発泡性)①
 3. 内容量・容器：355ml 缶
 4. 原材料名：モルト、小麦／炭酸
 5. 原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー、グレーンウイスキー)
 6. アルコール分：6%
 7. 小売価格：418円(参考小売価格・税込)
 8. 製造者：木内酒造株式会社 茨城県那珂市鴻巣1257
 9. 発売時期 2025年4月下旬より順次切り替え
- ※現行品の在庫状況により、切り替え時期が前後する場合がございます。

常陸野ハイボールについて



2016年にウイスキーの蒸留を開始し、常陸野の清らかな水と木内酒造の酒造りの技術を用いて2019年に誕生した国産ハイボール。

醸造から熟成まで自社の国内蒸溜所で造りあげた原酒のみを用い、原料にも国産小麦を取り入れジャパニーズクラフトならではの味わいを追求しています。

リニューアルでは、より長期間熟成させた数種類の樽の原酒から厳選しハイボール用にブレンド。自宅でも気軽に本格的なジャパニーズウイスキーのハイボールをお楽しみいただけるよう進化いたしました。

木内酒造・八郷蒸溜所について



2020年に新設された、茨城県石岡市八郷地区の蒸溜所です。

筑波山の東麓に位置し、豊かな水源と自然に恵まれた土地で、常陸野ハイボールの原酒や日の丸ウイスキー、日の丸ジン蔵風土の製造を行っています。

旧公民館をリノベーションした蒸溜棟にはポットスチルとハイブリットスチルを兼ね備え、モルトウイスキーだけではなく、国産の小麦や米を用いたグリーンウイスキーを製造しています。

所在地：茨城県石岡市須釜 1300

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