

2025年4月25日

番組で紹介された原酒を使用した贅沢なクラフトハイボールが登場！

「八郷蒸溜所」と「ウiskiペディア」のコラボレーションから生まれた本格クラフトハイボール  
「日の丸ハイボール ウiskiペディア LIMITED EDITION」が数量限定で発売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、BSフジにて放送中の人気番組「ウiskiペディア」とコラボレーションし、「日の丸ハイボール ウiskiペディア LIMITED EDITION 355ml 缶」を、4月29日(火)より木内酒造直営店にて先行販売、5月9日(金)よりオンラインショップにて販売開始いたします。

## ウiskiペディア × 木内酒造



### 商品概要

BSフジで放送中のウiski専門番組「ウiskiペディア」とコラボレーションした本格クラフトハイボールは、2025年3月に放映された番組内でコラボレーションが決定。実際に紹介された原酒をテイスティング、ブレンドし「日の丸ハイボール ウiskiペディア LIMITED EDITION」が誕生しました。

本商品は、2020年に新設された茨城県石岡市八郷地区の蒸溜所「八郷蒸溜所」で製造したバーボン樽熟成のライスグレーン原酒、ウィートグレーン原酒、モルト原酒に加え、赤ワイン樽熟成、さくら樽熟成のモルト原酒、アクセントにスモーキーな香りのアイラ樽熟成モルト原酒をブレンド。全て3年以上熟成させた原酒を用いており、数種の樽が織りなすウiskiのこちよい風味に、雑味のないクリアな味わいを実現。食中酒としてもお楽しみいただけます。



1. 商品名：日の丸ハイボール ウイスキペディア LIMITED EDITION
2. 品目：ウイスキー(発泡性)①
3. 原材料名：モルト、小麦、米／炭酸
4. 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)
5. アルコール分：7.0%
6. 内容量・容器：355ml 缶
7. 小売価格：550 円 (税込)
8. 製造者：木内酒造株式会社
9. 発売時期：木内酒造一部直営店 4月29日(火) / オンラインショップ 5月9日(金)  
※店舗により入荷時期が異なる場合がございます。
10. 販売地域：木内酒造の一部直営店(八郷蒸溜所ビジターセンター / 木内酒造 TOKYO / 木内酒造本店 / 木内酒造 1823)、日の丸ウイスキー オンラインショップ

## マスター1 日店長イベント開催決定！

発売を記念し、ウイスキペディア番組内でマスターを演じる倉田英二さんが1日店長としておもてなしする特別イベントを開催いたします。本イベントでは、ウイスキー愛にあふれるマスター 倉田英二さんが木内酒造 TOKYO の BAR カウンターに立ち、来場者一人ひとりにお酒を提供。ここでしか味わえないプレミアムなひとときを体験いただけます。ウイスキーファンはもちろん、番組ファンもぜひこの機会にご参加ください。



### ■イベント概要

日程：5月10日(土)

時間：15:00～17:00

場所：木内酒造 TOKYO

〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町 13-1SEEKBASE

[https://kodawari.cc/restaurant/kiuchi\\_tokyo/](https://kodawari.cc/restaurant/kiuchi_tokyo/)

内容：マスター(倉田英二さん)による酒の提供

イベント時間内にご注文いただいたお客様や、「日の丸ハイボール ウイスキペディア LIMITED EDITION」を3缶以上お買い上げいただいたお客様に先着でウイスキペディア番組オリジナルステッカーをプレゼント！

※ステッカーの配布は無くなり次第終了とさせていただきます。

## 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/>

## 八郷蒸溜所について



2020年に、茨城県石岡市八郷地区に新設された「八郷蒸溜所」。筑波山の麓に位置し、豊かな水源と自然に恵まれた土地で、日の丸ウイスキーや日の丸ジン蔵風土の製造を行っています。八郷蒸溜所に併設されているビジターセンターでは、限定品を含む日の丸ウイスキーを豊富に取り揃え、ボトル商品の販売から試飲、常陸野ハム工房 BARREL SMOKE で製造した生ハム、ベーコン、ソーセージ等も購入していただけます。また、木内酒造の酒造りの歴史やジャパニーズウイスキー造りへの取り組みと挑戦を表現した展示ブースを設置しておりご自由にご覧いただくことができます。

## ウイスキペディアについて



長い歴史を経て時代の流れとともに独自の文化を育んできたウイスキーを楽しく学び、とっておきのウイスキーを発見する番組。毎週木曜日 24：00～BS フジにて放送。

ウイスキペディア公式サイト

》 <https://www.bsfuji.tv/whiskypedia/>

## 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