

2025年5月14日

日の丸ウイスキー「Signature 1823」「Sakura Ra」など4商品が受賞

日の丸ウイスキーが「The San Francisco World Spirits Competition 2025」でダブルゴールドを受賞し、ベスト・オブ・クラス（最優秀賞）のファイナリストに選出！

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、世界的な酒類コンペティション「The San Francisco World Spirits Competition 2025」(以下 SFWSC2025)において、日の丸ウイスキー『Signature 1823』と『Sakura Ra』がダブルゴールドを受賞し、さらにジャパニーズウイスキー部門のベスト・オブ・クラス(最優秀賞)のファイナリストに選出いたしました。



受賞内容

【ダブルゴールド/ベスト・オブ・クラス（最優秀賞）ファイナリスト】

- ・日の丸ウイスキー Signature 1823
- ・日の丸ウイスキー Sakura Ra

【銀賞】

- ・日の丸ウイスキー 2025 Edition

【銅賞】

- ・日の丸ウイスキー KOME

The San Francisco World Spirits Competition 2025 公式 WEB サイト

》 <https://thetastingalliance.com/events/san-francisco-world-spirits-competition>

サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション (San Francisco World Spirits Competition) は、2000年に創設されたアメリカ・サンフランシスコで毎年開催される世界最大級の蒸留酒品評会。ウイスキーをはじめジンや焼酎、ラム、ウォッカなど、世界中のスピリッツが対象で、業界の専門家によるブラインドテイastingによって厳正に審査されます。



【ダブルゴールド/ベスト・オブ・クラス（最優秀賞）ファイナリスト】

商品名：日の丸ウイスキー Signature 1823

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/Z6qz1>



【ダブルゴールド/ベスト・オブ・クラス（最優秀賞）ファイナリスト】

商品名：日の丸ウイスキー Sakura Ra

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：9,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1zaKY>



【銀賞】

商品名：日の丸ウイスキー 2025 Edition

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1TGqt>



【銅賞】

商品名：日の丸ウイスキー KOME

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト、米

原料原産地名：国内製造(グレーンウイスキー、モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1I3x7>

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」。筑波山の東麓に位置し、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。

・八郷蒸溜所 HP 》 <https://hinomaruwhisky.com/pages/distillery>

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。

・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