

2025 年 5 月 22 日

爽やかさ弾けるフレッシュな夏限定ビールが今年も登場！

国産グレープフルーツを贅沢に使用した「常陸野ネストビール グレフルラガー」発売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、和歌山県産のグレープフルーツを贅沢に使用した「常陸野ネストビール グレフルラガー」を、2025 年 6 月中旬より数量限定で発売開始いたします。



商品概要

和歌山県産グレープフルーツ「サンタマリア」を贅沢に使用したジューシーなラースタイルのビール。暑い夏の日にぴったりな心も身体もリフレッシュできる一杯に仕上げました。グレープフルーツのフレッシュで爽やかなアロマと酸味、程よい苦みがマッチしたキレの良いのど越しをお愉しみいただけます。

パッケージは夏の日差しのように輝くシルバーの商品ロゴを配し、グリーンを基調に鮮やかに描かれたグレープフルーツの果実が爽やかでフレッシュな味わいを表現しています。



1. 商品名：常陸野ネストビール グレフルラガー
2. 品目：発泡酒(麦芽使用率 50%以上)
3. 内容量・容器：15L 樽・330ml ボトル
4. 原材料名：麦芽、ホップ、グレープフルーツ
5. アルコール分：4.5%
6. 小売価格：495 円（参考小売価格・税込）
7. 製造者：株式会社 木内酒造 1823
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 6 月中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。

■ドラフト提供店舗

木内酒造本店 利き酒処 / 蔵+蕎麦 な嘉屋 / 母屋 / 蔵かつ 水戸 / 常陸野ブルーイング 水戸 / 常陸野ブルーイング ラボ マーチエキュート神田万世橋 / 常陸野ブルーイング Tokyo Yaesu / 常陸野ブルーイング 品川 / 常陸野ブルーイング 秋葉原 / 常陸野ブルーイング 丸の内 / 常陸野ブルーイング 新宿 / 石岡 Tasting Room

■ボトル販売店舗

木内酒造本店 / 木内酒造 1823 / 木内酒造 TOKYO / 常陸野ブルーイング丸の内 / 八郷蒸溜所ビジターセンター / 石岡 Tasting Room / 木内酒造オンラインショップ

店舗詳細 》 <https://kodawari.cc/restaurant/restaurant.html>

木内酒造オンラインショップはこちら 》 <https://kiuchi.shop/view/category/ct117>

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。常陸野の地でこそ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