

2025 年 8 月 5 日

TWSC で 3 年連続の特別賞を受賞！

東京ウイスキー & スピリッツコンペティション 2025 で 「木内酒造 八郷蒸溜所」が特別賞「SDGs 賞」を受賞

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、日本で開催されるアジア最大級の蒸留酒の品評会「東京ウイスキー & スピリッツコンペティション」(以下 TWSC2025)において、木内酒造 八郷蒸溜所が特別賞である「SDGs 賞」を受賞いたしました。



TOKYO
WHISKY & SPIRITS
COMPETITION



八郷蒸溜所
YASATO DISTILLERY



受賞内容

特別賞：SDGs 賞

地元産の大麦や国産米を使用した独自のウイスキー造り를続けており、蒸溜所とは別に 2023 年に独自の製麦所「木内酒造 石岡の蔵」を新設。大麦・小麦などの製麦(モルティング)工程を自社内で一貫して管理ができる体制を構築し、商品に応じた最適な麦芽を安定的に供給する仕組みが確立されました。さらに八郷蒸溜所には、ウイスキーの蒸留過程で出る麦芽のしぼりカスを飼料にした豚肉を加工する「常陸野ハム工房 BARREL SMOKE」を併設しており、自社の飲食店で生ハムやソーセージの提供をしていることから、自然循環型のウイスキー造りが高く評価され SDGs 賞を受賞いたしました。



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/>

・TWSC2025 受賞内容はこちら 》 <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000130.000103079.html>

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。

・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