

2025 年 8 月 22 日

美味しさそのまま、商品名とパッケージデザインを一新し新発売！

「常陸野ネストビール セッション IPA」が「グリーンホップス」としてリニューアル！

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、主力商品である「常陸野ネストビール セッション IPA」を 2025 年 10 月上旬より「常陸野ネストビール グリーンホップス」としてリニューアルいたします。
この度は、セッション IPA の爽やかな飲み心地や味わいはそのままに、商品名とパッケージデザインをリニューアルし、より親しみやすくホップの爽やかな香りを訴求する「グリーンホップス」として生まれ変わります。



商品概要

本商品は、アルコール度数が高めの商品が「常陸野ネストビール」のメインだった当時、低めのアルコール度数で軽く華やかな商品を目指して開発されました。

柑橘風味が特徴のアマリロホップを使用したセッション IPA スタイルで、淡色の明るい色合いと上品なホップフレーバーが特徴として、発売以来多くのお客様にご愛飲いただいてまいりましたが、この度、よりホップの風味を味わっていただけるビールとして幅広いお客様に手に取ってほしいという想いから、「グリーンホップス」として名称を改め、グリーンカラーを強く打ち出したデザインに一新いたしました。

なお、名称とデザイン変更後も原材料及び製造方法に変更はございません。



1. 商品名：常陸野ネストビール グリーンホップス
2. 品目：ビール
3. 内容量・容器：350ml 缶
4. 原材料名：麦芽(外国製造)、ホップ
5. アルコール分：4.5%
6. 小売価格：473 円(参考小売価格・税込)
7. 製造者：株式会社木内酒造 1823 茨城県那珂市鴻巣 1257
8. 切り替え時期：2025 年 10 月上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。

※過去に発売されたイオン社向けの「グリーンホップス(2022 年)」及び「グリーンホップスラガー(2023 年～2025 年)」とは異なる商品です。

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://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