

2025 年 8 月 29 日

みずみずしいホップの香りの季節限定ビール

**国産麦芽 100%、生ホップを使用した常陸野ネストビール
「フレッシュホップス 2025」 9 月下旬数量限定販売**

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、国産麦芽 100%と、生ホップを用いて醸造した「常陸野ネストビール フレッシュホップス 2025」を、2025 年 9 月下旬より数量限定で発売開始いたします。



商品概要

茨城県那珂市で栽培し、木内酒造の自社工場で製麦した「ミカモゴールデン」麦芽を 100%使用。ホップは自社と契約農家で栽培した国産生ホップを用い、この時期しか味わえない、みずみずしくフレッシュなホップの風味を閉じ込めた明るい色合いのビールに仕上げました。生ホップ由来の柑橘の香りと、国産麦芽の旨味が溶け合う贅沢なのごしを実現しています。



1. 商品名：常陸野ネストビール フレッシュホップス 2025
 2. 品目：ビール
 3. 内容量・容器：350ml 缶
 4. 原材料名：麦芽(国内製造)、ホップ
 5. アルコール分：4.5%
 6. 小売価格：528 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 9 月下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。

生ホップと国産麦芽を贅沢に使用



ホップは柑橘系のスパイシーな香りが特徴のチヌークのみを使用。生ホップならではのみずみずしい香りが広がります。
麦芽は国産麦芽 100%。茨城県那珂市で栽培する国産大麦「ミカモゴールド」を木内酒造の「石岡の蔵」(茨城県石岡市)で製麦。麦本来の旨味をたっぷり残した特別仕様の麦芽を使用して、麦の甘味、まろやかな味わいのビールを作り上げています。

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