

2025 年 10 月 28 日

2026 年の年明けを晴れやかに祝う冬季限定醸造ビールが今年も登場！

## 新年の祝福にふさわしい華やかな味わい「常陸野ネストビール 賀正エール 2026」

11 月上旬数量限定発売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、茨城県産の国産麦芽 100%と、国産のスパイスを用いて醸造した冬季限定「常陸野ネストビール 賀正エール 2026」を、2025 年 11 月上旬より数量限定で発売開始いたします。



### 商品概要

茨城県産麦芽を贅沢に 100%使用。さらに筑波山の麓で採れる福来みかん、国産の山椒と肉桂葉を加え醸造することで、国産麦芽のまろやかな旨味とスパイスの爽やかな香りが溶け合う華やかな味わいに仕上げました。

パッケージは朱色をベースに、縁起の良い富士山と日の出を大胆に配置し、国産原料へのこだわりと、新年を祝い迎えるにふさわしい華やかさを表現しています。



1. 商品名：常陸野ネストビール 賀正エール 2026
  2. 品目：ビール
  3. 内容量・容器：330ml 瓶
  4. 原材料名：麦芽(国内製造)、ホップ、福来みかん、山椒、肉桂葉
  5. アルコール分：6.0%
  6. 小売価格：539 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 11 月上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。

## 国産素材を贅沢に使用



茨城県産麦芽に加え、副原料にも国産の福来みかん、山椒、肉桂葉を使用。筑波山の麓で収穫された福来みかんの爽やかな柑橘の香りに、高知県産のフレッシュな肉桂葉がもたらすやわらかなスパイスの余韻が重なり、奥深い味わいを実現しています。

常陸野ネストビール 賀正エール 2026 は選りすぐりの原材料を用いることで、年末年始の宴席やお食事と合わせてご堪能いただけます。

## 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](mailto:information@kodawari.cc)