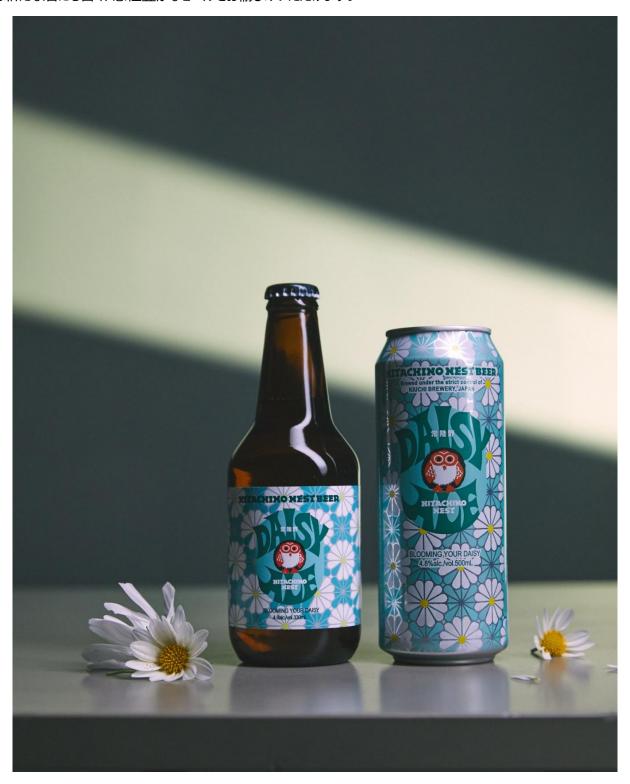


2025年11月5日

200 年のクラフトマンシップと世界的アーティスト・G-DRAGON の感性が融合した特別な一杯

「常陸野ネスト デイジーエール」韓国にて先行販売を実施、 2026 年 1 月に日本国内で数量限定発売

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、世界的アーティスト・G-DRAGONの感性が融合した特別なビール「常陸野ネストデイジーエール(Hitachino Nest Daisy Ale)」を数量限定で発売いたします。本商品は韓国での先行販売を経て、2026年1月より日本国内および世界各国で順次展開いたします。クラフトビール愛好者のみならず、アートや音楽を愛する新たな層にも響く、感性豊かなビールをお愉しみいただけます。



商品概要

「常陸野ネスト デイジーエール」は、200 年以上にわたり受け継がれてきた木内酒造の匠の精神と日本の醸造技術を背景に、アーティスト・G-DRAGON の象徴である"デイジー"の世界観を味覚と視覚で表現した華やかなエールビールです。 デイジーの華やかさと繊細さをテーマに、常陸野ネストビールのブルワーたちが本プロジェクトのために試作と開発を重ね、独自のレシピを完成させました。



"Blooming Your Daisy"

一 今、あなたのデイジーが咲く瞬間"をコンセプトに、厳選された原料と独自の醸造技術によって深みのある味わいを実現しています。キク科の花のハーブティーと蜂蜜を使用し、やわらかく上品な口当たりに仕上げたこのビールは、フレッシュな清涼感と華やかなフローラルノートが特長のゴールデンエールです。

パッケージには G-DRAGON が主宰するブランド「PEACEMINUSONE(ピースマイナスワン)」によるビジュアルデザインを融合。一輪のデイジーを象徴として置くのではなく、花が広がり舞う瞬間の感情をパターンとして描き、ミントカラーの缶の上にデイジーが咲き誇るようなアートワークとして表現しました。

商品情報





画像左:表面パッケージ 画像右:裏面パッケージ

1. 商品名:常陸野ネスト デイジーエール Daisy Ale

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、乾燥カモミール、はちみつ

5. 製造者: 株式会社 木内酒造 1823

6. 発売時期: 2026年1月日本国内販売開始予定

※11 月より先行販売した韓国国内では、500ml(缶)と 330ml(瓶)の販売、日本国内では 350ml(缶)のみのお取り いとなりますので予めご了承ください。

■韓国国内:2025年11月より先行販売を実施

ラインナップ: 500ml 缶 / 330ml 瓶 ■日本国内: 2026 年 1 月に発売予定

ラインナップ: 350ml 缶

本件お問い合わせ先

■韓国

코리아크래프트비어(주) (コリアクラフトブルワリー)

TEL: 043-927-2600 E-Mail: beer@koreacraftbrewery.com

■日本

木内酒造株式会社 茨城県那珂市南酒出 808

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