

木内酒造施設案内

鴻巣の蔵



木内酒造創業の地、茨城県那珂市鴻巣の酒蔵。建築は大正時代に大部分が立て直され、現在は蔵をリノベーションしながら敷地内に「酒蔵」「店舗」「きき酒処」「手造りビール工房」「蔵+蕎麦 嘉屋」が併設されています。日の丸ウイスキーの原料に使用している米粉は、清酒造りの精米過程で出る米粉を活用しています。2025年春に、敷地内の母屋を改装したレストラン「母屋」を開業。

所在地：茨城県那珂市鴻巣1257

主な製造商品：清酒「菊盛」・清酒「木内」・「木内梅酒」・「常陸野シードル」等

額田醸造所



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个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。

所在地：茨城県那珂市額田南郷2875

主な製造商品：「常陸野ネストビール」・「常陸野ハイボール」

八郷蒸溜所



2020年に新設された、茨城県石岡市八郷地区の蒸溜所です。筑波山の麓に位置し、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。蒸溜棟にはポットスチルとハイブリットスチルを兼ね備え、モルトウイスキーだけではなく、国産の小麦や米を用いたグレーンウイスキーを製造することが可能です。2016年から額田醸造所で蒸溜した原酒を含む約2000樽を熟成しています。※蒸溜所敷地とは別途、石岡の蔵貯蔵庫でも約2000樽を熟成しています。

所在地：茨城県石岡市須釜1300

主な製造商品：「日の丸ウイスキー」・「日の丸ジン蔵風土」

石岡の蔵（製麦棟）



2023年に茨城県石岡市に新設した製麦棟を含む、製造・充填ラインを建設中の製造所。

製麦棟は500kの麦を加工出来る伝統的なフロアモルティングと、一度に5tの加工が可能なドラム式を兼ね備え、年間約500tのモルトを製造することが可能です。現在は茨城県産の大麦の他、小麦の製麦を行い、原料となる穀物の栽培を地元農家と連携し生産量の増加に取り組んでいます。

所在地：茨城県石岡市東大橋2972

主な製造商品：大麦麦芽、小麦麦芽

