

MENU

HINOMARU WHISKY



2016年から蒸留を開始した木内酒造の国産ウイスキー「日の丸ウイスキー」。
原料には大麦麦芽の他に茨城県産の小麦や国産米も取り入れ、酒蔵ならではのジャパニーズクラフトウイスキー造りに挑んできました。
2020年からは筑波山の麓、茨城県石岡市に完成した「八郷(やさと)蒸溜所」で日々蒸留を重ね、様々な原料や樽による原酒が造り出されています。

ウイスキーの詳細は別メニューをご覧ください

HINOMARU GIN CRAFT



「日の丸ジン蔵風土」には、木内酒造が200年におよぶ歴史の中で培ってきた酒蔵としての技術と職人の知識、スピリット(心)が詰まっています。
私たちはその土地ならではの酒造りを追求するために、茨城県を中心に日本らしい味わいを造り上げる厳選したポタニカルを用いて蒸留しました。
そうして出来上がったオリジナルジンに、古来より日本酒造りに使われる杉樽で熟成させた米焼酎をブレンドすることで、味わいに深い奥行きをもたらしています。

45ml

ストレート / ロック Straight / On The Rocks ¥750
ソーダ割り With Soda ¥850

HITACHINO NEST BEER



常陸野ネストビール 樽生

ラガー (R) ¥750 / (L) ¥980
日替りビール (R) ¥880 / (L) ¥1,080

常陸野ネスト ノン・エール 330ml Bottle
※Alc 0.3% ¥580

KIUCHI UMESHU

ストレート / ロック Straight / On The Rocks ¥680
ソーダ割り With Soda ¥780

JUICE

葡萄の果汁 Grape Juice ¥600
りんごジュース Apple Juice ¥600

FOOD

スモークナッツ ¥400
Smoked Nuts
八郷のわらで燻製したミックスナッツ

いろいろナッツの七味黒糖風味 ¥400
Mixed nuts with Japanese pepper and brown sugar
キャラメリゼしたブラウンシュガーを絡め、5種のスパイスをブレンドしたオリジナルパウダーをふりかけた甘辛いナッツ

八郷野菜のピクルス ¥400
Vegetable Pickles
八郷産の野菜を自家製ピネガーに漬け込んだピクルス

オリーブ&チーズ ¥400
Olives & Cheese
赤ワインピネガーと八郷のはちみつでほんのり甘酸っぱく仕上げたオリーブ&チーズ

クリームチーズとドライフルーツのカナッペ ¥400
Cream cheese and dried fruit canapes
八郷産のはちみつを混ぜたクリームチーズと季節のドライフルーツのカナッペ

常陸野ハム BARREL SMOKE 

ハム盛り合わせ ¥600
Assorted Ham Platter
八郷産の豚を使用した自家製ハムの3種盛り合わせ

常陸野ハム BARREL SMOKE 

ホットドック ¥700
Homemade Hot Dog
八郷産の豚を使用した自家製ソーセージと国産小麦と天然酵母パンのホットドック

常陸野ハム BARREL SMOKE 

ソーセージ盛り合わせ 2本 ¥800
Homemade Sausages Platter
ウイスキー樽チップでスモークしたあらびきソーセージとハーブの効いたやわらかいソーセージの2種盛り合わせ



2016年、茨城県那珂市にある木内酒造のビール工場の一角ではじまったウイスキー造り。日本の酒蔵ならではのクラフトウイスキーを造り上げたいという想いから、「日の丸ウイスキー」が誕生しました。

2020年には茨城県石岡市に「八郷蒸溜所」が完成し、本格的な生産をスタート。フォーサイス社の銅製のポットスチルで蒸留し、自社独自の酵母を使用するなど、その醸造と発酵過程には、木内酒造の酒造りの知識と技術が詰まっています。

原材料には茨城県産の大麦芽や小麦、米などを一部取り入れることで、モルトウイスキーだけではなく、様々なグレーンウイスキーを造り上げ、それらの個性的な原酒を熟成させブレンドすることで「日の丸ウイスキー」の可能性が広がるのです。

飲み方

ストレート / ロック / ソーダ割り(+ ¥100)よりお選びください

日の丸ウイスキー 2023 CELEBRATION

Alc.48% 15ml ¥500

八郷蒸溜所で蒸留した原酒のみを用いたシングルモルトウイスキー
バーボン樽、シェリー樽、赤ワイン樽でそれぞれ熟成させたモルト原酒をブレンド

30ml ¥900

日の丸ウイスキー The 1st Edition

Alc.48% 15ml ¥500

茨城県産の大麦芽や小麦、米を一部使用し、額田蒸溜所と八郷蒸溜所で
それぞれで蒸留した原酒をブレンドした日の丸ウイスキーのはじまりの一滴

30ml ¥900

ボトルキープ ¥12,000

日の丸ウイスキー The 1st Barrels

Alc.48% 15ml ¥700

2016年に額田蒸溜所で最初に蒸留したモルト原酒と、2020年に八郷蒸溜所で最初に蒸留した
国産小麦のグレーン原酒をそれぞれシェリー樽で熟成しブレンド

30ml ¥1,200

MALT

No.4005	モルト	ワイン樽	16カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.53%	15ml ¥400
						30ml ¥800
No.2469	モルト	バーボン樽	12カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml ¥400
						30ml ¥800
No.1019	ライトピーテッドモルト	フィノシェリー樽	28カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml ¥400
						30ml ¥800
No.1010	モルト	オロロソシェリー樽	31カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml ¥400
						30ml ¥800
No.2127	モルト	バーボン樽	29カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml ¥400
						30ml ¥800

飲み方

ストレート / ロック / ソーダ割り(+ ¥100)よりお選びください

No.2529	モルト	バーボン樽	15 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥400
						30ml	¥800
No.2529 カスクレングス	モルト	バーボン樽	15 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.60%	15ml	¥500
						30ml	¥900
No.4161	モルト	オロロソシェリー樽→ワイン樽	49 ヶ月熟成	額田蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥500
						30ml	¥1,000

GRAIN

No.2565 &2568	モルト、米	バーボン樽	8 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥300
						30ml	¥600
No.1001	モルト、小麦	オロロソシェリー樽	22 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.53%	15ml	¥400
						30ml	¥800
No.1024	モルト、米	フィノシェリー樽	30 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥400
						30ml	¥800
No.5185	モルト、小麦	ラム樽	14 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥400
						30ml	¥800
No.2297	モルト、小麦	バーボン樽	19 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥400
						30ml	¥800
No.2057	モルト、米	バーボン樽	30 カ月熟成	八郷蒸溜所	Alc.48%	15ml	¥400
						30ml	¥800



八郷蒸溜所 YASATO DISTILLERY

所在地 〒315-0151 茨城県石岡市須釜 1300-8
 ご見学 土・日・祝 (① 10:45~ / ② 14:25~)
 ※事前予約制
 見学費 大人1名様 1,000円(税込)
 ウイスキー3種テイasting付き

【お問い合わせ】

木内酒造株式会社 TEL.029-212-5111