

## バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO」でゆくトップシェフが誘う美食の旅「シェフズ イン 常陸野 vol.2」 2024年4月27日（土）開催

日本を代表するイタリアンの名店 東京・青山「アクアパッツァ」日高 良実シェフが登場！

常陸野ネストビールをはじめとした酒造りを行う木内酒造株式会社（所在地：茨城県那珂市、代表取締役 木内敏之）は、バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO（バーバス常陸野）」でゆく、国内外のトップシェフを招いたガストロノミーツアー「シェフズ イン 常陸野」第2弾を2024年4月27日（金）催行いたします。

### • トップシェフが誘う美食の旅「シェフズ イン 常陸野」

国内外のトップシェフによる、常陸牛や常陸野ポーク、地元野菜など、茨城産食材を用いた特別なお食事をお楽しみいただけるスペシャル・ガストロノミーツアー。常陸野の食材の魅力と可能性をシェフの方々とともに再発見する機会となることを目指しています。

### ▼予約サイト

<https://www.tabbit.jp/barbus>

### • シェフズ イン 常陸野 vol.2 | 青山「アクアパッツァ」日高 良実 シェフ

# 4.27 SAT BAR BUS HITACHINO



## Chefs in HITACHINO vol.2

『ACQUAPAZZA』日高 良実シェフ



今回は、多くの食通たちを魅了し続ける日本のイタリアンを代表する東京・青山の名店「アクアパッツ

ア」の 日高良実（ひだかよしみ）氏をゲストシェフにお招きします。日高シェフが奏でる美食の世界を常陸野の豊かな風土と木内の酒とともにお楽しみください。



#### アクアパッツァについて

日本における本場の味を伝えるイタリアンの草分け的存在。オーナーシェフ・日高良実による上質な素材の持ち味を存分に活かした料理の数々を求めて国内外から食通が集う。今回のシェフズイン 常陸野では、日高シェフのスペシャリテであるアクアパッツァをはじめ、常陸野の食材を使った特別なコラボレーションコースをお楽しみいただきます。\* 本プレスリリースの料理写真は全てイメージです。

▼レストランアクアパッツァ <https://acqua-pazza.jp/>



#### 日高良実 オーナーシェフ

1986年に単身でイタリアに渡り、3年間でミシュラン3つ星の名店を含む北から南までの14店で研鑽を積み、本場で修行する日本人シェフの先駆けとなる。帰国後の1990年「アクアパッツァ」をオープン。

近年では地産地消の推進や日本各地の生産者との協働にも力を注ぐ

今回に先立って開催された日高シェフのプライベートツアーの様子を以下のYouTubeチャンネルでご覧いただけます

。

▼日高良実のACQUAPAZZAサブチャンネル

<https://www.youtube.com/@acquapazza5652>

#### ● シェフズイン 常陸野 今後の予定

#### ■5月12日（日）「malca」オーナーシェフ 北野 司氏（イタリアン）

大阪のイタリアン sfida（現 anu）で4年間修業後、ミシュラン店のイタリアン「TACUBO」にてスーシェフとして勤務。2022年、外苑前に同店をオープン。

#### ● 「BAR BUS HITACHINO」について



風土記では常世の国と呼ばれ、古くから東日本の中心地であった常陸野(\*1)。東京からは車で1時間半ほどで容易にアクセスができ、海山も近く、土地の豊かな恵みを味わえる地域です。この地で風土に根ざした酒造りを続ける木内酒造を起点に常陸野の新たなデスティネーションに出会う機会として「BAR BUS HITACHINO」をスタートいたします。

\*1 現在の茨城県を中心としたエリア

## ● シェフズ イン 常陸野 vol.2 ツアー概要

- 運行日 : 2024年4月27日(土) (9:30~9:50受付) 10:00発~19:30 着予定  
料金 : 大人1名 ¥34,800(税込) \*試飲、昼食、夕食代込み  
行程 : 東京駅 鍛冶橋駐車場(9:30~9:50受付 / 10:00発) = 守谷SA休憩、バータイム=日の丸ウイスキーを製造する「八郷蒸溜所」見学、軽昼食 = 友部SA休憩、バータイム=常陸野ネストビールを醸造する「額田醸造所」見学 = 木内酒造の酒蔵「鴻巣の蔵」見学、「蔵+蕎麦 な嘉屋」にてアクアパツァ 日高良実シェフ特別ディナー = つくば駅解散(19:30 着予定)  
発着地 : 発 / 東京駅 鍛冶橋駐車場(東京都千代田区丸の内3丁目8-2)  
着 / 茨城県 つくばエクスプレス つくば駅  
乗車人数 : 25名定員 \*先着  
予約方法 : WEB事前決済  
予約ページ : <https://www.tabbit.jp/barbus/cih002>  
サービスサイト : <https://barbus.hitachino.cc/>  
旅行企画実施 : タビットツアーズ株式会社  
企画協力 : 木内酒造株式会社  
バス運行 : 株式会社旅人  
お問合せ先 : 029-212-5111 木内酒造株式会社(担当: 國井・野澤・萩谷)  
※運行予定詳細については、上記予約ページにてご確認ください  
※20歳未満の方のお申し込みはいただけません  
※アレルギーをお持ちの方は事前にお申しつけください。

## ● 木内酒造について

1823年に現在の茨城県那珂市の地で、木内儀経兵衛により創業。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。



## 会社概要

企業名 : 木内酒造株式会社

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

<https://www.kodawari.cc/>

---

木内酒造株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/103079](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/103079)

---

【本件についてのお問い合わせ】

木内酒造株式会社

担当：萩谷・國井・野澤

□MAIL : [information@kodawari.cc](mailto:information@kodawari.cc)