

2025年2月6日

創業1823年から代々続く木内酒造の新業態レストラン

200年の歴史を持つ木内酒造の醸しの技を盛り込んだ

## イノベティブフレンチ「母屋」2025年2月14日(金)開業

木内酒造株式会社(茨城県那珂市 代表取締役 木内敏之)は、常陸野の食材をふんだんに使い、これまで培ってきた木内酒造の醸造発酵技術を一皿一皿に盛りこんだイノベティブフレンチを提供するレストラン「母屋(おもや)」を2025年2月14日(金)に開業いたします。

イノベティブフレンチ「母屋」は、昭和初期に建てられ、木内酒造の家業の中心的な役割を担ってきた木内家の母屋をリノベーションし、地域に根付いた木内酒造の酒造りと常陸野の食を愉む空間として生まれ変わりました。



### 「母屋」店舗概要

レストラン「母屋」は、2023年に創業200年を迎えた木内酒造が、地域との繋がりを大切にしながら受け継いできた酒造りの歴史と、食へのこだわりを追求した店舗として開業いたします。

歴史を感じる木内家の「母屋」で、酒と食が生み出す愉しさ、常陸野の豊かさをご堪能ください。

店舗名：母屋(おもや)

所在地：〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣1257

営業時間：11：30一斉スタート/17：30一斉スタート

TEL：029-298-2550(完全予約制)

定休日：火曜・水曜

座席：1F 14席、2F 8席

(全22席 ※全席テーブル席) 個室あり

価格帯(税込)：ランチ 5,500円、ディナー10,000円

(ペアリング 3,000円～)

開業日時：2025年2月14日(金) 11：30



OMOYA

## 常陸野×酒蔵の醸造発酵技術



食材には、飼料からこだわった県産の銘柄豚や銘柄牛、常陸野の大地で育まれた旬の野菜や、港から仕入れる魚介類を。食事を彩る器には、地元である笠間で活躍する陶芸家の作品を多数取り入れており、木内酒造が居を構えるこの地域ならではの品々を揃え、一皿一皿にこれまで培ってきた酒蔵の醸造発酵技術を用い、素材の味わいを存分に引き出した新しい味わいのコースメニューを提供いたします。

また、木内酒造の希少な古酒を含む、日本酒をメインに、クラフトビール、ウイスキーなどを豊富に取り揃え、お食事と合わせたペアリングもご提案いたします。

## 歴史を感じる空間



木内酒造の創業は 1823 年(文政 6 年)の江戸末期に遡ります。木内家は庄屋として水戸藩に年貢米を上納していましたが、その余剰分から酒を醸造し販売したのが木内酒造のはじまりです。木内家とは縁戚関係にあった幕末の思想家藤田東湖等との交流により、酒は「菊盛」と名付けられました。創業以来、木内酒造の中心的な役割を担ってきた木内家の母屋の襖には、東湖が好んだ唐の詩人・杜甫の「飲中八仙歌」が揮毫され、のちの火災で消失するも、東湖の甥・丹誠によって復刻されています。「母屋」では、日本ならではの中庭を望む景観と、歴史を感じる趣を残しながら、快適な空間を実現し、ゆったりとしたひと時をお過ごしいただけます。

## 「母屋」ロゴデザイン



「母屋」のロゴデザインは、同敷地内に併設される「蔵+蕎麦 な嘉屋」のロゴをデザインした浅葉克己氏が手掛けました。



### 浅葉 克己 (あさば・かつみ) 株式会社 浅葉克己デザイン室

1940 年神奈川県生まれ。桑沢デザイン研究所、ライトバプリシティを経て、75 年浅葉克己デザイン室を設立。代表作に、サントリー「夢街道」、西武百貨店「おいしい生活」、武田薬品「アリナミン A」、三宅一生のロゴマーク関連など。日本アカデミー賞、東京 ADC 最高賞、紫綬褒章、旭日小綬章、亀倉雄策賞など受賞多数。東京 ADC 委員、東京 TDC 理事長、JAGDA 理事、桑沢デザイン研究所 10 代目所長、東京造形大学客員教授。京都精華大学客員教授。青森大学客員教授。卓球六段。

## 清酒 菊盛について



1823年に、当時常陸の国那珂郡鴻巣村の庄屋であった木内儀兵衛が始めた酒造り。儀兵衛は、江戸時代幕末に中心的な存在であった藤田東湖や多くの水戸学の学士と交流を深めました。そして庭に咲き誇る菊の姿に日本の繁栄を重ねた東湖によって、木内の酒は「菊盛」と名付けられ、現在では地域の人々とともに歩み、新しい世代や世界で愛さるべく“日本酒造り”を追求し続けています。

》清酒 菊盛ブランドサイト

<https://kodawari.cc/product/product.html>

## 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、「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://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)