

2025年5月16日

ウイスキーとジン2つの洋酒部門で金賞・銀賞・銅賞をそれぞれ受賞！

「日の丸ウイスキー」「日の丸ジン」東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2025 洋酒部門で計6商品が受賞

木内酒造株式会社(茨城県那珂市)は、日本で開催されるアジア最大級の蒸留酒の品評会「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション」(以下 TWSC2025)において、「日の丸ウイスキー」および「日の丸ジン」計6商品が受賞しました。今回の受賞では「Signature 1823」【金賞】を含む日の丸ウイスキー5商品に加え、「日の丸ジン 蔵風土」も【銅賞】を受賞し、ウイスキー・ジンの両部門で高い評価を獲得いたしました。



受賞内容

【金賞】

- ・日の丸ウイスキー Signature 1823

【銀賞】

- ・日の丸ウイスキー 常陸野 シェリーカスクフィニッシュ

【銅賞】

- ・日の丸ウイスキー 2025 Edition
- ・日の丸ウイスキー Sakura Ra
- ・日の丸ウイスキー KOME
- ・日の丸ジン 蔵風土

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2025 公式 WEB サイト

》 <https://tokyowhiskyspiritscompetition.jp/>

受賞商品 概要



【金賞】

商品名：日の丸ウイスキー Signature 1823

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/Z6qz1>



【銀賞】

商品名：日の丸ウイスキー 常陸野 シェリーカスクフィニッシュ

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：15,000 円+税 桐箱付

※本品は数量限定品のため、無くなり次第販売終了とさせていただきます。

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/qhLQm>



【銅賞】

商品名：日の丸ウイスキー 2025 Edition

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1TGqt>



【銅賞】

商品名：日の丸ウイスキー Sakura Ra

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト

原料原産地名：国内製造(モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：9,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1zaKY>



【銅賞】

商品名：日の丸ウイスキー KOME

品目：ウイスキー

内容量：700ml

原材料名：モルト、米

原料原産地名：国内製造(グリーンウイスキー、モルトウイスキー)

アルコール分：48%

希望小売価格：8,000 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/1I3x7>



【銅賞】

商品名：日の丸ジン 蔵風土

品目：スピリッツ

内容量：700ml

原材料名：スピリッツ(国内製造)

アルコール分：47%

希望小売価格：3,500 円+税 化粧箱付

オンラインショップ販売ページ

》 <https://x.gd/w6MNE>

日の丸ウイスキーについて



2016年にウイスキーの製造を開始し、2022年には「The 1st Edition」をリリース。2020年に稼働を開始した八郷蒸溜所ではポットスチルとコラム式スチルを併設し、モルトウイスキーだけではなく茨城県産の大麦や小麦、米を取り入れた様々なウイスキーの製造を可能にしています。また石岡市内に自社の製麦工場を持ち、麦の栽培から加工までを国内で行う、独自のジャパニーズウイスキー造りへの挑戦を続けています。

・日の丸ウイスキーブランドサイト 》 <https://hinomaruwhisky.com/>

日の丸ジン蔵風土(くらふと)について



200年以上続く木内酒造の酒造りの技術と、日本のポタニカルを用いて2022年に誕生した国産のクラフトジン。木内酒造では日本酒にはじまり、焼酎やリキュール、ビールなど様々な酒を造り続けてきました。

その過程で生まれた発酵や熟成に関する技術と経験を積み重ね、開発を繰り返して造り上げた「日の丸ジン 蔵風土」には、酒蔵としてのスピリット(心)が凝縮されています。ポタニカルにはジュニパーベリーその他、国産のレモンやライム、赤紫蘇、茨城県で栽培される緑茶「古内茶」など国産を中心に数種類のポタニカルを使用。冷却過程をせず、それらのポタニカルの風味を最大限に引き出しています。

八郷蒸溜所について



2020年に、茨城県石岡市八郷地区に新設された「八郷蒸溜所」。筑波山の東麓に位置し、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。八郷蒸溜所に併設されているビジターセンターでは、限定品を含む日の丸ウイスキーを豊富に取り揃え、ボトル商品の販売から試飲、常陸野ハム工房 BARREL SMOKE で製造した生ハム、ベーコン、ソーセージ等も購入していただけます。また、木内酒造の酒造りの歴史やジャパニーズウイスキー造りへの取り組みと挑戦を表現した展示ブースを設置しておりご自由にご覧いただくことができます。

・八郷蒸溜所 HP 》 <https://hinomaruwhisky.com/pages/distillery>

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。

・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