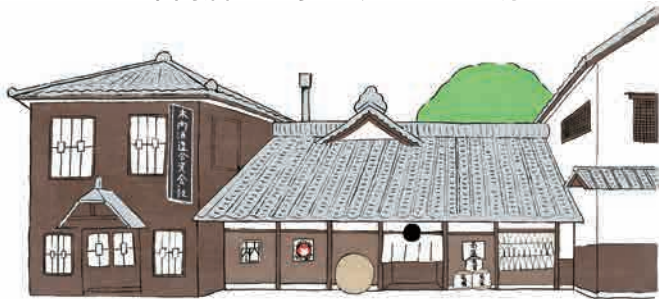




Brew On Premises

- 木内酒造 手造りビール工房 -



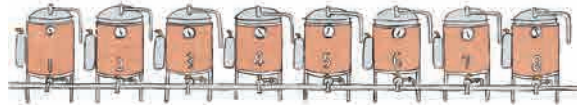
イベント・結婚式・大人の遠足！

・・・好みのスタイルや原料を自由に組み合わせて
あなただけのマイビールをつくってみませんか？
味もラベルもお客様好みのオリジナルビールが造れます。

手造りビール工房 (BOP) へようこそ

あなた好みのマイビールをつくってみませんか？
お客様のオリジナルビール造りをネストビールのスタッフがお手伝いします。(完全予約制)

日本酒蔵の雰囲気溢れる
空間でオリジナルビール
造りができます！



- ・1種類のビール、**330ml瓶45本コース**からご予約を承ります。
- ・15L (45本) または 25L (75本) の場合、最大4種類のビールを1度に仕込めます。(15L×4種類、25L×4種類)
- ・何種類のビールを何本コースで造るかにより使用する釜の数、料金が変わってきます。(料金表ご参照ください)

人数について

製造数量・本数	15L : 45本	25L : 75本	40L : 120本	60L : 180本
作業人数	1~6人	1~6人	2~12人	2~12人
使用釜数	1釜	1釜	2釜	2釜

- ・1釜につき1名は必ずご参加ください。
- ・1釜につき6名までご参加いただけます。
- ・一度に作業できる人数は最大25名までになります。
- ・1釜につき2~4名程度のご参加がおすすめです。
- ・既にご予約が入っている場合、ご希望の席数を準備できない場合がございます。

オリジナルラベル

自分で撮影した写真やイラストをラベルにできます。
その他、テンプレートをご用意しております。

※オリジナルラベルの貼り付けはお客様にお願いしております。出来上がったビールと共にラベルをお届けします。



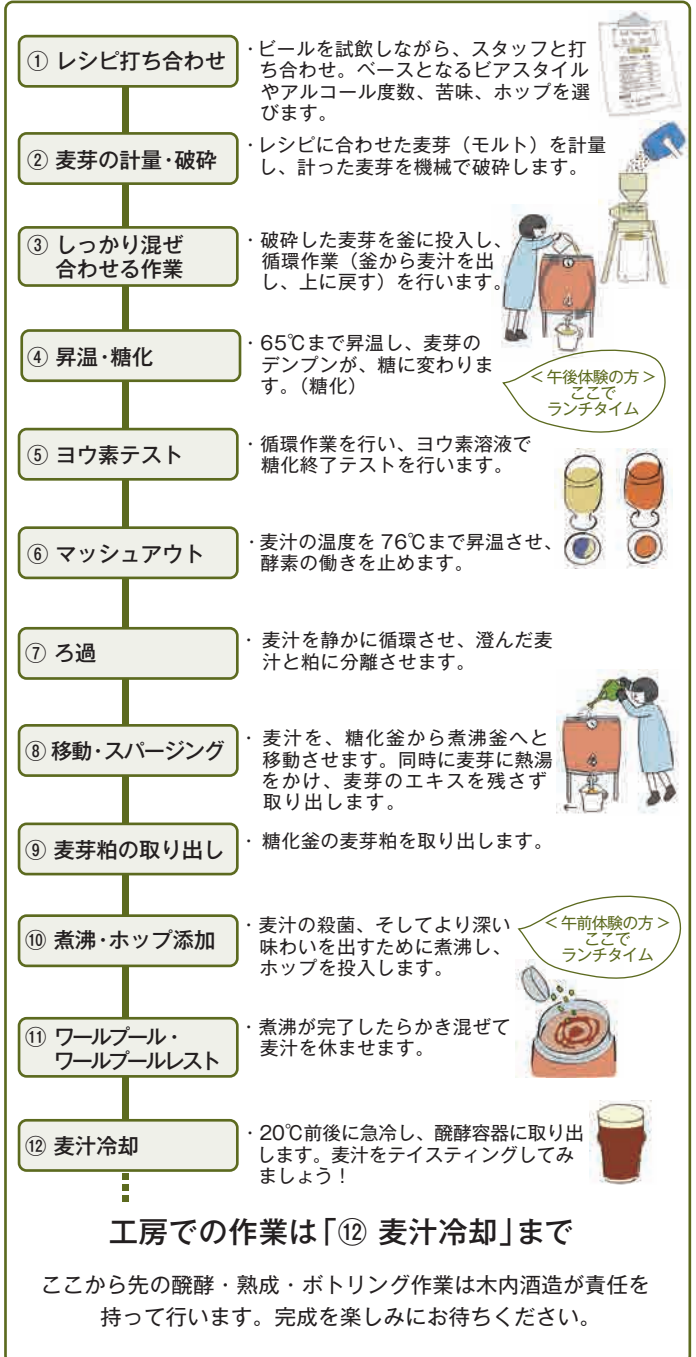
以下に該当するラベルは弊社では印刷を承れません。

- ・公的良俗に反するデザイン。
- ・他社のロゴ、キャラクター、画像、ラベルデザインの流用、無断使用等。
- ※ただしロゴの著作権を保有する企業よりラベル使用が認められている場合に限り弊社で印刷が可能です。
- その際、そのロゴの著作権を保有している企業等にご連絡いただき、その旨が記載された許可証等のご送付をお願い致します。

また、上記以外でも弊社で不適切と判断した場合は印刷をお断りすることがございます。予めご了承下さい。

手造りビールができるまで

ビール造りの所要時間は全工程約 **4時間～4時間半**です。



<午後体験の方>
ここで
ランチタイム

<午前体験の方>
ここで
ランチタイム

ビールのレシピについて

作ることの出来るビールはエールタイプです。

ビールのアルコール度数は ※ 5 ~ 8%の間で設定可能です。

(※60L コースの場合は釜の大きさの都合上アルコール度数は5%のみとなります。)

4種類のビール (Sweet Stout・Amber Ale・Pale Ale・White Ale) を最初にテイस्टイングし、その中からお好みのテイストをお選びください。



具体的に造りたいスタイル・アルコール度数・又は目標とするビールの銘柄がありましたら事前にお調べしてレシピを組ませていただきますのでご連絡下さい。

副材料もお客様自身にお持ち頂きご使用いただけます。

副材料は基本的には醗酵に支障を来す油分、塩分、アルコールを含むもの以外でしたらご利用可能です。

ただし、瓶詰めなどの際に他の製品に支障を来す可能性があるもの(香りが強すぎるもの等)はお断りすることがございます。

お気軽にご相談下さい。

ランチ

手造りビール工房 限定

常陸さばサンドランチ

お1人様 1,100円 (税込・要予約)



前菜付きの
スペシャル
ランチです

茨城県はなんと日本一の鯖の漁獲高を誇ります。

その新鮮な鯖を、エスカベッシュにしたサンドウィッチを

ご用意しました。パンは、老舗峰屋さんのブラウンブレッド。

その特製サンドウィッチに同敷地内がございます、『蔵+蕎麦 嘉屋』

の前菜を添えた手造りビール工房 限定ランチです。

- ・ランチは基本的に作業の合間に召し上がっていただくため、工房内でのご飲食となります。
- ・アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し付け下さい。
- ・工房内へはソフトドリンク以外の食品の持ち込みはできません。
- また、敷地内でのお持込によるご飲食はご遠慮ください。

納期について

アルコール度数	納期
5%	最短約4週間後
6%	最短約5週間後
7%	最短約6週間後
8%	最短約7週間後

納期は、アルコール度数により変わります。

結婚式・イベント等、納期が既に決まっている際は事前にお知らせください。

※60L コースの場合はアルコール度数は5%のみとなります。

料金

最少数量は1種類 330ml 瓶 45本コース (15L) です。

土・日・祝日

製造数量 (釜数)	15L (1釜)	25L (1釜)	40L (2釜)	60L (2釜)
本数	45本	75本	120本	180本
価格 (円)	31,200円	50,350円	76,580円	110,900円
約1本あたり (円)	693円/本	671円/本	638円/本	616円/本

平日 / ※土・日・祝の10%引きでご利用いただけます

製造数量 (釜数)	15L (1釜)	25L (1釜)	40L (2釜)	60L (2釜)
本数	45本	75本	120本	180本
価格 (円)	28,100円	45,300円	68,910円	99,800円
約1本あたり (円)	624円/本	604円/本	574円/本	554円/本

- ・価格は全て税込み表示です。
- ・ランチは予約制です。3日前までに人数の確定を願います。(1,100円/1人)
- ・お支払は当日、現金、クレジットカードでお願いします。
- ※ランチ代は当日、現金のみのお支払となります。

- ・価格は1種類につき1件の配送料込みです。2件目より配送料 ¥990 をいただいております。(北海道、四国、九州：¥1,210 沖縄、離島：¥1,980)
- ・クール便での発送をご希望の場合 送料 + 全国一律 1箱につき ¥550

- ・ラベルはビール1種類につき1デザインまで無料で作成いたします。2デザイン目以降は別途作成料をいただきます。
- ・各種ギフト箱をご用意しております。
- ・ギフト包装・のしは承っておりません。あらかじめご了承ください。

服装について

汚れても良い服装でお越しください。

熱湯を扱いますのでヒールの高い靴やサンダルはご遠慮下さい。

ご予約・お問い合わせ

インターネットでのご予約 /

木内酒造のホームページ内「手造りビール工房」

お問い合わせフォーム



<http://hitachino.cc/visit/tezukuri.html>

お電話でのお問い合わせ / **029-270-7955**

※ご希望日時の空き状況によってはご予約をお受けできない場合もございます。その場合は違う時間帯または別日でご案内いたします。

キャンセル・変更について

ご利用日からキャンセル申請日までの日数		
7日~2日前	前日	当日
30%	50%	100%

お客様のご都合でビール造りをキャンセルされる場合 (2釜→1釜への変更等も含む) ビール造り体験代金に対して上記の料率でキャンセル料が発生します。

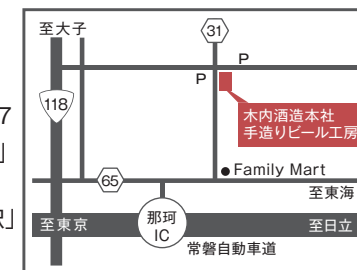
アクセス・地図

木内酒造本社内
手造りビール工房

住所：茨城県那珂市鴻巣 1257

お車で：常磐自動車道「那珂IC」
から約10分

電車で：JR水郡線「常陸鴻巣駅」
から徒歩約5分



木内酒造合資会社

〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣 1257 <http://kodawari.cc>
TEL:029-270-7955 / FAX:029-295-4580

20歳未満へのお酒の販売は行っておりません。