

茨城県 木内酒造(資) (地ビールをアメリカ、ヨーロッパ等へ)



木内酒造のビール醸造所

平成8年から日本酒醸造で培われた伝統と技術で、こだわりのある地ビール醸造を始める。

翌年より世界各国のビールコンテストに出品し数々の賞を受賞して高い評価を得る。

平成13年にアメリカの代理店からオファーを受けて輸出を開始する。

【販売戦略、工夫した点等】

- 輸出先の趣向に合ったビールを醸造し、更に原料に赤米を使用したり、杉樽を使って醸造するなど日本独自のテイストを加えた商品開発を行っている。
- 新鮮なビールにこだわる為に、完全無菌の充填設備を導入し、醸造のプロセスにおいても、有害な乳酸菌、バクテリアの混入を完全排除して品質を高めた。

【輸出によるプラスの効果等】

- 輸出先での評価が高く、世界各国から引き合いがあった。輸出量も年々増加しており、平成20年には新工場を建設し生産設備の拡充も行った。



ビール醸造所内の風景