

嘉之助蒸溜所、世界一のクラフト・ウイスキーブランドを目指して日本から世界へブランドメッセージを発信

「Next Generation Japanese Whisky From Kagoshima's Mellow Coast」

クラフト・ジャパニーズウイスキーの嘉之助ブランドを、
2030年に現在の5倍以上の販売規模拡大へ

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトにウイスキー製造を行う小正嘉之助蒸溜所株式会社(本社：鹿児島県日置市、代表：小正芳嗣)は、2024年4月17日(水)東京都内にて「KANOSUKE The Mellow Experience」を開催し、今後のブランドメッセージである「Next Generation Japanese Whisky From Kagoshima's Mellow Coast」を発表しました。

背景：クラフト・ジャパニーズウイスキーの台頭

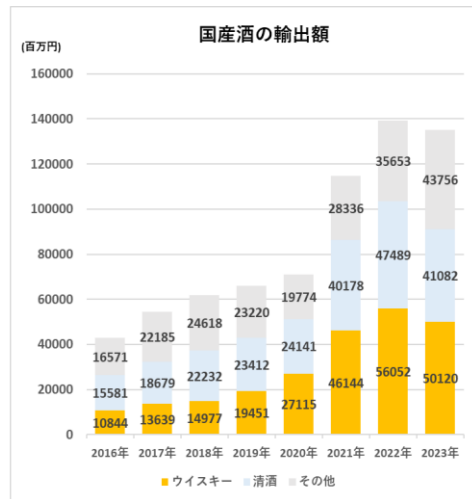
2010年代に、ウイスキーの国際的な品評会でジャパニーズウイスキーが好成績を収めるようになり、その繊細でバランスの良い味わいが世界的に認められ、徐々に日本のウイスキーの輸出は増加していきました。輸出はコロナ禍を経てさらに伸び、2020年には清酒を追い抜きウイスキーが輸出額のトップに躍り出ました。このように、年々人気が高まるジャパニーズウイスキーですが、その中でも小規模な蒸溜所で造られるクラフト・ジャパニーズウイスキーが世界からも注目されています。希少性が高く、日本の酒造技術に裏打ちされた各蒸溜所がこだわり抜いたクラフト・ジャパニーズウイスキーは、世界の品評会でも度々高い評価を受けており、国内にクラフト・ジャパニーズウイスキーを造る蒸溜所が増え続けているのです。

日本のウイスキーの製造開始から100年を超え、2023年3月には、ウイスキーの製造免許場は国内に180を超える数が存在しており、鹿児島県は、全国の都道府県の中で1位のウイスキー製造免許場が最も多い県となり、鹿児島県産のジャパニーズウイスキーは年々その勢いを増し、多数の国際的な賞を受賞しています。

「嘉之助蒸溜所」は日本初の樽熟成焼酎「メローコヅル」を生み出した、1883年の創業から140年以上の焼酎造りの歴史を持つ老舗酒造会社「小正醸造株式会社」が母体。

65年以上樽熟成焼酎で培ってきた樽貯蔵と熟成、ブレンドの経験と知識を生かし、「世界共通の蒸留酒“ウイスキー”に挑戦し、認められれば、自社のバックボーンである焼酎にも世界中から興味をもってもらえる」という思いで設立されました。嘉之助蒸溜所は、2017年の始動から日本発のクラフト・ジャパニーズウイスキーとして、「サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション(SFWSC)2022」でダブルゴールドならびに「ベストオブクラス(最高賞)」を受賞するなど世界で注目を集めてきました。

2020には清酒を抜き ウイスキー輸出額が1位に



※国税庁「最近の日本産酒類の輸出動向について(2024年2月作成)」を基に作成

ウイスキー製造免許場数トップ10

順位	都道府県	製造免許場数
1位	鹿児島	13
2位	神奈川	11
2位	山梨	11
4位	長野	10
4位	沖縄	10
6位	新潟	9
6位	静岡	9
6位	兵庫	9
9位	北海道	8
10位	茨城	6
10位	愛知	6
10位	福岡	6
10位	熊本	6

※2023年3月時点

「嘉之助蒸溜所」のグローバル展開

2021年に嘉之助蒸溜所は飲料ブランドの構築および拡大を図る起業家を支援するアクセラレーターであるディスティル・ベンチャーズ社と提携しました。

同社のプログラムを通じて英大手酒造企業ディアジオ社からの出資が行われ、国際的な販売網の拡充やマーケティングの強化、積極的な新製品の開発が可能となりました。ディアジオ社が日本のウイスキーメーカーの株式を取得するのは初めてのことで、「ジョニーウォーカー」や「スミノフ」など、多くの卓越したブランドを保有するディアジオ社からの後押しを受け、嘉之助蒸溜所は国内外でブランド価値構築を目指しています。

Diageo とのパートナーシップの橋渡しとなった、Distill Ventures の創業者であるフランク・ランペン氏は、「私がジャパニーズウイスキーのパートナーを探していた時に会った嘉之助蒸溜所は、初めて訪れた時からファミリービジネスの伝統と、蒸留酒の専門技術の高さで、際立っていました。3基の異なるポットスチル、鹿児島島の気候に適した多様な樽の原酒をもち、本当に質の高いウイスキーを生産していて、最初に嘉之助を試飲した時はまだとても若かったのですが、ポテンシャルを感じました。もちろん、蒸留所の環境にも魅了されました。丸2年が経ち、今ようやくシングルモルト嘉之助や日置ポットスチル、嘉之助ダブル・ディストラリーと3種のコアレンジ商品を発売できるようになった嘉之助チームをととても誇りに思っています」と語っています。

パートナーとして、嘉之助蒸溜所と伴走しながら、次世代のジャパニーズウイスキーのリーダーになることを目標に、グローバル市場への展開を目指しています。

Next Generation Japanese Whisky From Kagoshima's Mellow Coast とは

今後のグローバル展開におけるブランドメッセージである「Next Generation Japanese Whisky From Kagoshima's Mellow Coast」には大きく3つの柱があります。

1つ目は、「Family」。小正醸造・創業家4代目がメンバーとともに、Japanese WhiskyのNext Generation（次世代）を担っていくという意志。

2つ目は「Craft」。技や技術にこだわり、日本生産のAuthentic Japanese Whiskyを作っていくという職人的な姿勢を大切に。

3つ目は「Place」。嘉之助が生まれる鹿児島・日置のメローな風土に寄り添っていく、という意味、それらを達成しながら、次世代のジャパニーズウイスキーのけん引役へ、ひいては世界一のクラフト・ウイスキー蒸溜所になることを目指します。

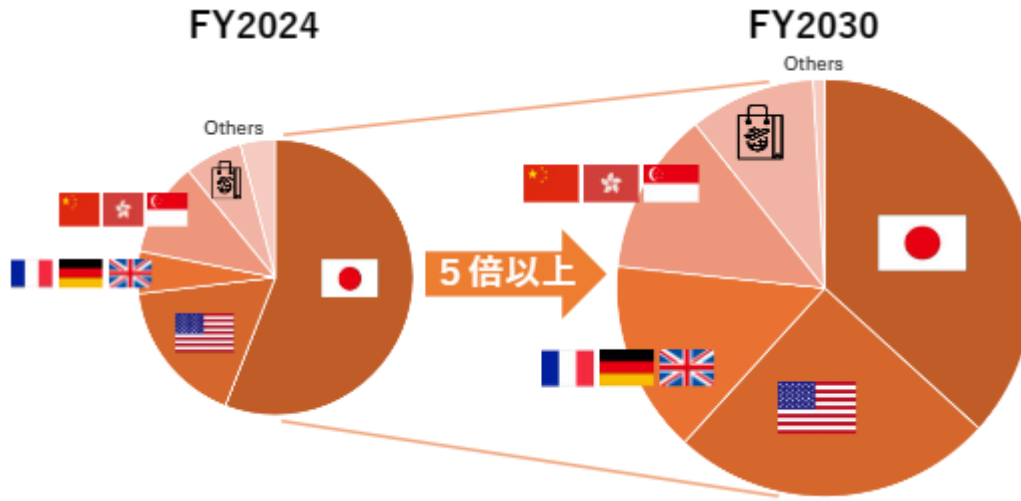


今後の販売戦略について

嘉之助蒸溜所は、今後日本発、世界ブランドへの成長を目指しており、市場はグローバルを意識しています。その中でも、選択・集中し下記の5つに定めます。

まず第1は、ホーム市場である日本で確固としたポジションを築くこと、そして第2は、海外市場で最重要な米国市場への展開。特にNY州とカリフォルニア州に注力します。

第3は、ウイスキー発祥の地でもある欧州。特にUKとフランス、ドイツの大都市に注力します。そして第4は、アジア各国となります。具体的には、中国／香港と台湾、シンガポールになります。そして、国ではありませんが、別途、免税市場を重要マーケットと考えています。2030年には現在の5倍以上の規模になることを目標としています。



2030年までに5倍以上の販売本数達成を目標

嘉之助の今後の5つのチャレンジ

嘉之助蒸溜所は、以下の5つのことに今後取り組んでいきたいと考えています。

① 世界に愛されるブランド「KANOSUKE」の創造

鹿児島島の土地で培ってきた歴史や風土、伝承技術を活かし、新しく柔軟な発想を持ち、愛される高品質なジャパニーズウイスキーブランド、KANOSUKEを作り続けます。具体的には、今回の3商品をコアレンジとし、限定商品などを引き続き織り交ぜながら、お客様に感動をお届けしていきます。また、嘉之助蒸溜所見学の際のホスピタリティやビジターセンターの充実化、蒸溜祭をはじめとしたファンイベントの開催などを定期的実施し、お客様に愛されるブランドであり続けるよう、努力していきます。



② 「KANOSUKE」ブランド体験の充実化

蒸溜所限定ボトルやグッズの新規開発、使用済みの樽材の再利用など、蒸溜所に来られたお客様に喜んで頂ける環境を整えていきます。蒸溜所の見学ツアーは、貯蔵庫や日置蒸溜蔵まで案内するプレミアムツアー、ブレンダー指名のガイドツアーやサンセットウイスキーツアーなど、こだわりのあるツアーを通し、ブランド体験をより濃くできるようにしたいと思います。昨年度実施した「蒸溜祭前夜祭」の定番化や、定期的なBBQイベントの実施、など、ファンが楽しんでいただけるサービスを、イベントに取り入れて提供していきたいと考えています。

③ 鹿児島・日置の地域活性化と地域貢献

地域を活かし、地域に愛され、地域になくてはならない存在でありたいと考えています。具体的には、現在日置市から廃校となった日吉小学校を譲り受け、体育館を貯蔵庫として活用し、校舎を地域のコミュニティスペースとしてお貸ししています。グラウンドもある為、このスペースを活用し、ウイスキースクールやキャンプなど、色々なアイデアを実現できるよう取り組んでいきます。

蒸溜所の目の前に広がる吹上浜は、日本一のアカウミガメの産卵地として知られています。ウミガメが安心して産卵できる環境をつくるため、行政とタッグを組んで、保護活動へのサポートや、環境に配慮した生産活動を含めたSDGs活動に取り組んでいきます。

- 1.水の循環や蒸気の回収など、エネルギー効率の向上
 - 2.製造設備などの機材洗浄での配慮
 - 3.麦芽粕を畜産への資料として循環、と、日々サステナブルな取組を行っています。
- 引き続き、環境に配慮し、地域にとっても地球にとっても安心・安全をお届けできる活動に取り組んでいきます。

④ The Next「メローコヅルの里」構想の始動

世界中の人々が嘉之助蒸溜所へ訪れ、心地よく過ごせるような空間づくりを行っていきます。具体的には、40年以上前に小正嘉之助がこの土地に思い描いたビジョンがあります。この土地を訪れる人たちが、「ここに来てよかった、また来たい」と思っただけのような、そんな場所にしたいという思いがあったようです。我々はこの土地をより活かし、第2蒸溜所や、食事ができるレストラン、また宿泊施設なども視野に入れ、健全な発展を行えるよう、取り組んでいきます。

⑤ 鹿児島蒸溜所・ウイスキートレイルの実現

鹿児島のウイスキーメーカーと協力し、ウイスキートレイルを通じた地域活性化をします。我々がウイスキーを始めた7年前に比べ、鹿児島にも多くのウイスキーメーカーが誕生しています。今やライセンス数で言うと10を超えていますが、これは全国でも屈指の蒸溜所数となり、もともとあった蒸溜酒をつくる素地から、それぞれの個性が生まれ始めていると感じています。スコットランドやアメリカ・ケンタッキー州などでは、地域の蒸溜所をまわるウイスキートレイルが行われています。また、フランスやアメリカ、日本などの地域ワイナリーにおいても、ワインツーリズムが盛んです。焼酎蔵元同士でもツーリズムが定期的に行われており、これをウイスキーでも行いたいと思っています。お互いライバル同士ではあるものの、技術交流や意見交換はメーカー間で定期的に行われています。お客様目線でいいことは取り入れ、地域を活性化することができるような取り組みを行っていききたいと思います。

小正嘉之助蒸溜所株式会社について

鹿児島県の西岸、吹上浜沿いの約9,000㎡の広々とした敷地に建つクラフト・ジャパニーズウイスキーの蒸溜所として、2017年に始動しました。コの字形が特徴的な2階建ての蒸溜所を中心に、周辺には樽貯蔵庫などを設けています。本棟には、糖化・発酵・特徴的な3基のポットスチルの他、東シナ海を望むテイスティングバーやオリジナルグッズを扱うショップを設けたビジターセンターを併設し、訪れた方々にウイスキー造りを身近にご体感いただけます。



【会社概要】

社名：小正嘉之助蒸溜所株式会社

本社所在地：鹿児島県日置市日吉町神之川 845-3

代表取締役社長：小正芳嗣

事業内容：ウイスキー製造

設立：2017年

HP：<https://kanosuke.com/>