



KANOSUKE®

NEXT
GENERATION
JAPANESE
WHISKY
FROM
KAGOSHIMA'S
MELLOW
COAST

嘉之助
蒸溜所

2024年8月30日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

「嘉之助 HIOKI POT STILL」から派生した初の限定品
「嘉之助 HIOKI POT STILL 2024 LIMITED EDITION 55% 700ml」
10月11日（金）より数量限定で発売

「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10月11日（金）より、2024年限定仕様のジャパニーズウイスキー「嘉之助 HIOKI POT STILL 2024 LIMITED EDITION 55% 700ml」（以下「2024 LIMITED EDITION」）を発売¹いたします。



「嘉之助 HIOKI POT STILL」は、嘉之助蒸溜所のグループ会社である小正醸造 日置蒸溜蔵で造られた原酒を、嘉之助蒸溜所の熟成庫で樽熟成を行ったジャパニーズウイスキーです。

今回の「2024 LIMITED EDITION」は、2023年12月に発売した定番商品、「嘉之助 HIOKI POT STILL」から派生した初の限定品として、発売いたします。

大麦と麦芽を原料に、日置蒸溜蔵にて焼酎造りの経験や技術を活かした製法と、単式蒸留器を駆使した蒸留にて製造、嘉之助蒸溜所熟成庫にて貯蔵するジャパニーズスタイル ポットスチルウイスキーです。アメリカンホワイトオークの新樽やバーボン樽に加え、本品では焼酎リチャー樽に貯蔵した原酒をヴァッティング。定番商品「嘉之助 HIOKI POT STILL」とは一線を画した、ほろ苦さと甘みの調和をお楽しみください。今後も嘉之助蒸溜所は鹿児島の地からジャパニーズウイスキーの魅力を最大限引き出し、お客様のご期待に応えられるよう高品質なウイスキー造りに精進して参ります。



大麦と麦芽を原料に、日置蒸溜蔵にて独自の製法で製造、嘉之助蒸溜所熟成庫にて貯蔵した、ポットスチルスไตล์ ジャパニーズウイスキーです。アメリカンホワイトオークの新樽やバーボン樽、さらに焼酎リチャー樽に貯蔵した原酒をヴァッティングいたしました。ほろ苦さと甘みの調和をお楽しみください。

- ・麦芽：大麦、モルト
- ・酵母：ディスティラリー酵母
- ・ポットスチル（ステンレス製蒸留器）：6,000L×2 基（いずれも初留・再留兼用）
- ・貯蔵樽：焼酎リチャー樽・バーボン樽、アメリカンホワイトオーク新樽



【テイスティング ノート】

Colour：琥珀色

Nose：クレームブリュレ、フレッシュオーク、杏、青梅

Taste：バニラ、カラメルソース、焦がしたオーク、カカオ、抹茶

Finish：オイリーでコクのある穏やかなビタースイート

【製品情報】

商品名（日本語）	嘉之助 HIOKI POT STILL 2024 LIMITED EDITION		
商品名（英語）	KANOSUKE HIOKI POT STILL 2024 LIMITED EDITION		
品目	ウイスキー	原材料名	大麦、モルト
度数	55度	内容量	700ml
希望小売価格（税込）	16,500円		
摘要	数量限定		

【販売方法】 令和6年10月11日（金）より店頭発売

KANOSUKE について

KANOSUKEは、日本洋酒酒造組合が定めるジャパニーズウイスキーの定義に沿って造られた、鹿児島発のクラフト・ジャパニーズウイスキーです。鹿児島・日置で140年の焼酎造りで培った蒸留と熟成の技術を受け継ぐ小正醸造の4代目・小正芳嗣が主導し、祖父である2代目・小正嘉之助の名を冠して創業した嘉之助蒸溜所で造られています。

小正家の世代を超えた挑戦の物語を背景に、全ての工程を鹿児島で行い、現代的な設備を使いながらも、伝統的な蒸留の技術を融合させています。加えて、複数の蒸留器や樽を駆使することで、優雅さと上品さを持つ芳醇な味わいを実現しています。

蒸留と熟成の技術に、日本一長い砂浜からの潮風と、鹿児島・日置の豊かな自然環境が合わさることで、KANOSUKEならではのメロウな味わいを育んでいます。

【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/>

