



KANOSUKE®

NEXT
GENERATION
JAPANESE
WHISKY
FROM
KAGOSHIMA'S
MELLOW
COAST

嘉之助蒸溜所

2024年10月吉日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

【KANOSUKE×マンダリン オリエンタル 東京】

期間限定で開催中のKANOSUKEのメローな世界観を体験できるバー

「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」に
10月1日より「KANOSUKE・スペシャルカクテル」が登場



「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31日(木)までの期間限定で開催中の、マンダリン オリエンタル 東京とコラボレーションした、KANOSUKEの世界観を体験できるポップアップバー「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」にて、10月1日(火)からコラボレーション限定のカクテル、「KANOSUKE・スペシャルカクテル」の販売を開始します。

「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」について

「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」では、KANOSUKEのホーム市場である日本の中心、東京・日本橋で、より多くの方々にKANOSUKEの魅力を体験いただくため、KANOSUKEブランドの三つの定番商品「シングルモルト嘉之助」「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」「嘉之助 HIOKI POT STILL」の他、10月1日（火）からはコラボレーションのために特別にアレンジした2種のKANOSUKEのスペシャル・カクテルが登場します。会場では、KANOSUKEの世界観を感じられる「銅製ポットスチル」や「夕日をイメージした装飾」、原料となる「麦」のイメージを随所に配置し、嘉之助蒸溜所のメローな世界観を視覚的にも、味わいとしても楽しんでいただけます。

「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」では、10月1日（火）より販売開始のマンダリン オリエンタル 東京のバーテンダー考案のオリジナルカクテルをはじめ、KANOSUKEの魅力を体験できる企画をご用意し、今後も東京での情報発信に注力していきます。



今回、「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」では、会場に一部、銅色に輝く POT STILL をイメージしたディスプレイを行い、温かみのあるナチュラルなしつらえに。KANOSUKEがMELLOW LAND, MELLOW WHISKYをイメージして製造するモルトウイスキーの「メロー」な味わいを、色みや素材感で表現しており、360度さまざまな角度から眺めていただけるような仕立てになっています。ディスプレイにミラーを使用することで、ボトルが永遠に続いていくように見える姿は、ウイスキーに欠かせない「熟成という時間」を表現しています。

【KANOSUKE・スペシャル・カクテル】

10月1日（火）より販売開始の「マンダリンバー」のバーテンダーが考案した、「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」だけで味わうことのできる2種類のスペシャルカクテル。

See the Horizon

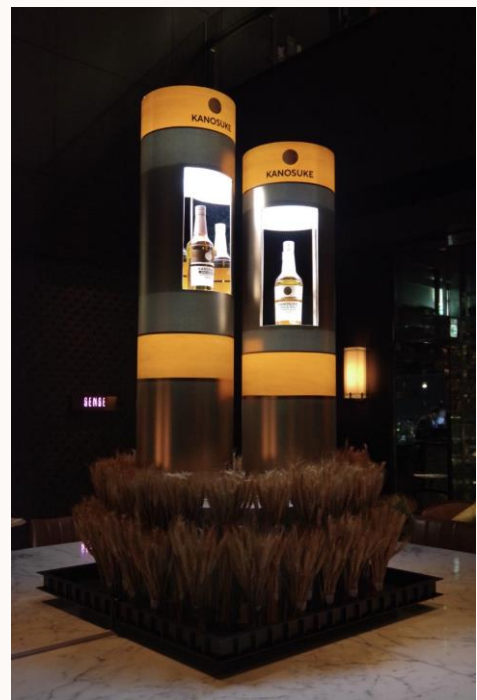
3,080円（消費税込み、サービス料 15%別）

嘉之助蒸溜所から眺めることのできる美しい水平線から着想を得た、ソルティーで甘みのあるマンハッタンツイスト

メローハイボール

3,080円（消費税込み、サービス料 15%別）

秋の訪れを感じさせる焼き芋を組み合わせた、飲み心地の良いまろやかなハイボールスタイルカクテル



ポップアップバーでは、限定のスペシャルカクテルの他、KANOSUKEブランドの定番商品をご用意しております。

ポップアップバーでご注文いただけるKANOSUKEの3種の商品は以下の通りです。

【KANOSUKE 定番3商品について】

シングルモルト嘉之助 アルコール/ABV : 48%

嘉之助蒸溜所のフラッグシップのシングルモルト・ジャパニーズウイスキー。ノンピート麦芽を使用、3基のポットスチルで造り分けた原酒を、樽（たる）貯蔵焼酎「メローコヅル」で使用したアメリカン・ホワイトオークのリチャー・カスクで熟成。

嘉之助 HIOKI POT STILL アルコール/ABV : 51%

新しいシングルグレーン・ジャパニーズウイスキーが誕生しました。焼酎の「日置蒸溜蔵」にて大麦と麦芽を原料に独自の製法で糖化・発酵させ、焼酎造りでも活用する単式蒸留器を使った原酒を製造。アメリカン・ホワイトオークの新樽やバーボン樽による貯蔵原酒をヴァッティングして仕上げています。バーボンでも、アイリッシュでもない力強くも優しい味わいをご堪能ください。



嘉之助 DOUBLE DISTILLERY アルコール/ABV : 53%

嘉之助蒸溜所のシングルモルトと、日置蒸溜蔵のシングルグレーン。際立つ二つの個性の絶妙な配合を吟味、ブレンドにとことんこだわったブレンデッド・ジャパニーズウイスキーです。二つの蒸溜蔵で生まれた原酒の個性が重なり生まれる味わいをぜひお楽しみください。

マンダリンバーでは、これらの3種の定番商品を15mlずつの飲み比べのできるFlight Menuをお楽しみいただくことができます。

ポップアップバー「KANOSUKE, THE MELLOW BAR in Mandarin Oriental, Tokyo」概要

「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とマンダリン オリエンタル 東京がお届けする、東京にしながらメローな世界を感じられる期間限定のポップアップバー。

期 間 : 2024年9月1日（日）から10月31日（日）で開催中
※カクテル販売は10月1日（火）より開始

場 所 : マンダリンバー（東京都中央区日本橋室町2-1-1 マンダリン オリエンタル 東京 37F）

営業時間 : 15:00～深夜0:00（月曜日～木曜日）、15:00～翌日1:00（金曜日）、
12:00～翌日1:00（土曜日）、12:00～深夜0:00（日曜日）※祝前日は翌日1:00に閉店

ご予約・お問い合わせ : motyo-fbres@mohg.com

マンダリン オリエンタル 東京について

マンダリン オリエンタルグループ日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるゲストルームからは、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

<https://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi>

INSTAGRAM: mo_tokyo

FACEBOOK: MandarinOrientalTokyo



KANOSUKEブランドについて

鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキー

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/>

