



# KANOSUKE®

NEXT  
GENERATION  
JAPANESE  
WHISKY  
FROM  
KAGOSHIMA'S  
MELLOW  
COAST

嘉之助  
蒸溜所

2024年11月吉日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

## 【イベントレポート】「日置・嘉之助 蒸溜祭2024」を開催

地域住民や全国のウイスキーファン約1,800人が県内外から参加  
小正醸造の140年以上続く蒸留の歴史と文化を体験

「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、嘉之助蒸溜所、ならびに日置蒸溜蔵のある日置市への地域貢献と、地域の皆様への日頃の感謝の意を込めて、「日置・嘉之助 蒸溜祭2024」を開催しました。当日は、日置市民や全国のウイスキーファンなど、雨模様の中、首都圏や県内外から、昨年を上回る計1,800人程度が参加し、小正醸造の140年以上続く蒸留の歴史と文化を体験しました。



あいにくの曇天の中蒸溜所会場は朝から長蛇の列に。 < 嘉之助蒸溜所会場 >

## 日置・嘉之助 蒸溜祭2024当日の様子

「日置・嘉之助 蒸溜祭2024」は、小正醸造の140年以上続く蒸留の歴史と文化の奥深さを体験し、日置の蒸留酒造りへの理解を深め、楽しんでいただけるように、「嘉之助蒸溜所」「日置蒸溜蔵」「旧日吉小学校」の3会場を設け、これらの3拠点を周遊しながら、日置の蒸留酒造りをより身近に体験いただけるコンテンツをご用意しました。

各会場では、振る舞い酒に加えて、KANOSUKEとのペアリングを楽しめるフードの提供も行われました。イベントは一部雨の影響で途中から旧校舎内に移動して開催されましたが、KANOSUKEの代表である小正芳嗣氏と日置・嘉之助蒸溜所の両所長によるトークショーや、ブレンダーやブランド・アンバサダーが講師を務める初級・上級セミナーなど、多彩なコンテンツをお楽しみいただきました。

また、3会場を巡る「蒸留酒トレイル」を楽しめるスタンプラリーも実施され、どの会場も大いに盛り上がりを見せました。

近年、ウイスキー製造免許の取得件数が13件に増加し、鹿児島県は日本一のジャパニーズウイスキー生産地として注目を集めています。今回の蒸溜祭には地域住民や全国のウイスキーファンが参加し、KANOSUKEが目指す「蒸留酒トレイル」の第一歩を踏み出す機会となりました。雨の中でも昨年度を上回る1,800人が来場し、参加者からは「家族で楽しめるイベントでした。大人も子供も笑顔いっぱいの蒸溜祭でした!」「KANOSUKEウイスキーの瓶詰め体験は、ファンとして特別な思い出になりました。自分で詰めたウイスキーを持ち帰れるなんて感動です」「見学やセミナーで知識が深まり、ますますKANOSUKEのファンになりました」といった喜びの声が寄せられました。



普段はウイスキーの糖化作業が行われているエリアで、急遽場所を移して開催されたジャズセッション。



振る舞い酒は3会場すべてで提供され、限定商品を含むウイスキーの試飲には長蛇の列ができました。

## 日置・嘉之助 蒸溜祭2024の主な催しの様子

### ■蒸溜祭限定ボトルの抽選申し込み

蒸溜祭の特別企画として、限定ボトル「小正醸造の梅酒カスクフィニッシュ」の抽選申し込みを受け付けいたしました。このボトルは蒸溜祭のためだけにご用意した特別な一品で、KANOSUKEの持つ鹿児島発のクラフト・ジャパニーズウイスキーの魅力存分に味わえる、二つの蒸溜所のコラボレーションともいえる限定商品です。応募数は予想を上回り、大変大きな反響をいただきました。

### ■ハンドフィルで世界に一つだけのKANOSUKE

ボトリングからラベリングまで、KANOSUKEの仕上げを自分で体験できる「ハンドフィル」体験も大好評でした。樽から自らボトリングした世界で一つだけのボトルに、参加者からは「特別な思い出になった」と喜びの声が多数寄せられました。



### ■3会場を巡るスタンプラリーを実施

3会場スタンプを集めると参加できる「大抽選会」では、特賞のMSCクルーズ宿泊券や、夢の6本セット（嘉之助祭ボトル2024&2023セットなどの詰め合わせ）、蔵&嘉之助スペシャル見学ツアー招待券など、魅力的な賞品を多数ご用意しました。抽選会には多くの方が参加し、当選者が発表されるたびに集まった参加者からは大きな拍手が送られました。

（写真上、雨上がりの旧小学校での抽選会の様子、中央は、MSCクルーズ社長と当選者の方）



### ■両蒸溜所長とKANOSUKEマスターブレンダー小正芳嗣社長によるトークショー

リノベーションされた旧日吉小学校の多目的室を舞台に、「日置蒸溜蔵」蔵長、「嘉之助蒸溜所」所長、そしてKANOSUKEマスターブレンダーの小正芳嗣社長によるトークショーが行われました。小正醸造の「140年にわたる焼酎造りの歴史」や、長年蒸留酒に取り組んできた「経験と技術力」について熱い議論が交わされ、来場者たちはその話に熱心に耳を傾けていました。（写真下、乾杯の様子）



### ■初心者から愛好家まで楽しめる焼酎・ウイスキーセミナー

今年の蒸溜祭では、来場者の皆様に鹿児島が誇る蒸留酒文化をさらに深く理解していただけるよう、焼酎、ジン、ウイスキーに関する多彩なセミナーを開催しました。蒸留酒に詳しくない方でも楽しめる試飲付き初級セミナーから、ウイスキー愛好者向けの「速報！KANOSUKEの最新NEWPOT」、そしてKANOSUKEが手がける新しいジャパニーズスタイルのポットスチルウイスキー「嘉之助HIOKI POT STILL」がインスパイアされたアイリッシュウイスキーについて深掘りする上級セミナーまで、幅広いプログラムをご用意。事前予約はすべて完売し、多くの方々にウイスキーの魅力や日置での蒸留酒作りについてじっくりと学ぶ貴重な機会となりました。



## 日置・嘉之助 蒸溜祭2024概要

開催日時：2024年11月10日（日）10：00～16：00  
開催場所：嘉之助蒸溜所、日置蒸溜蔵、旧日吉小学校の3会場

アクセス：JR鹿児島本線・伊集院駅から旧日吉小学校前（日吉支所）まで運行する大型シャトルバスと、嘉之助蒸溜所、日置蒸溜蔵、旧日吉小学校の各拠点を周遊するミニバスも別途運行。

※本坊酒造・マルス津貫蒸溜所（南さつま市）を結ぶ2拠点無料シャトルバスも運行。

料金：入場無料

※入場チケットにKANOSUKEと日置蒸溜蔵の振る舞い酒が楽しめるドリンクチケット各1枚を含む。ただし、会場内での一部アクティビティや商品の購入には別途料金が必要。

URL：[https://kanosuke.com/special/festival\\_2024/](https://kanosuke.com/special/festival_2024/)



## 日置・嘉之助 蒸溜祭2024会場での催し

### <全会場共通>

- ・ 振る舞い酒
- ・ スタンプラリー
- ・ 来場者プレゼント（オリジナル缶バッジ）

### <嘉之助蒸溜所>

- ・ 県内のバーテンダーによるオリジナルカクテルの提供
- ・ ハンドフィル体験
- ・ 鹿児島の特産物×KANOSUKEのフィンガーフードペアリング
- ・ 樽チャリングの実演
- ・ ステージ（バグパイプ、ジャズ演奏）
- ・ 嘉之助蒸溜所 自由見学
- ・ 蒸溜祭限定ボトル 抽選申し込み

### <日置蒸溜蔵>

- ・ 新鮮野菜の販売
- ・ 利き酒コーナー
- ・ 日置蒸溜蔵見学
- ・ さつま芋配布
- ・ ワークショップ

### <旧日吉小学校>

- ・ ウイスキー・焼酎セミナー
- ・ フードコート
- ・ キッズアクティビティ（樽ペインティングなど）
- ・ ステージ
- ・ 小学校貯蔵庫でのライブペインティング  
（下段、写真右：小学校貯蔵庫の入口のシャッターに参加者もライブペインティングを行いました。）



今回初登場したフードペアリングブース。地元食材を使ったイタリアンとペアリングを提案

人気のオリジナルカクテル



## 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/>

