



# 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

## KANOSUKE 定番商品をベースに仕上げた、3種の免税店限定商品シリーズ 「The Mellow Bar Reserve」11月中旬より順次販売開始 免税店販売を通じて世界のKANOSUKE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、11月中旬より、免税店向け商品「シングルモルト嘉之助 The Mellow Bar Reserve 55% 700ml」(以下「シングルモルト嘉之助 The Mellow Bar Reserve」)、「嘉之助 HIOKI POT STILL The Mellow Bar Reserve 61% 700ml」(以下「嘉之助 HIOKI POT STILL The Mellow Bar Reserve」)、「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY The Mellow Bar Reserve 58% 700ml」(以下「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY The Mellow Bar Reserve」)の3商品を順次販売いたします。この3商品には、これまで発売した「シングルモルト嘉之助」、「嘉之助 HIOKI POT STILL」、「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」の特徴に、希少な樽の原酒をエッセンスとして加えたり、アルコール度数を高めたりすることで、それぞれ味わいの異なる3つの定番商品の特徴を際立たせ、さらにリッチで奥行きのある味わいに仕上げました。免税店限定販売となるKANOSUKEの新シリーズ発売は、九州・鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキーを、日本から海外へのギフトの定番として世界の愛好家の方をはじめとしたお客様に、手に取っていただける機会と考えています。

## 商品名「The Mellow Bar Reserve」について

「The Mellow Bar Reserve」は日々様々な表情を見せてくれる、嘉之助蒸溜所のテイastingバー「THE MELLOW BAR」から望む東シナ海の美しい海、そしてそこに沈む美しい夕日をイメージし、いつの日か、ボトルを手に取ってくださる皆さまに、嘉之助蒸溜所まで旅していただきたいという想いを込め、名付けました。ラベルは、嘉之助蒸溜所から東シナ海に沈む夕日と水平線、移り変わる景色を、雲を使い表現し、化粧箱側面には、バーから見える景色をレイアウトしています。

## 「The Mellow Bar Reserve」商品情報

### シングルモルト 嘉之助 The Mellow Bar Reserve 55%



「シングルモルト嘉之助 The Mellow Bar Reserve」は、3基のポットスチルで造り分けた原酒を、樽貯蔵焼酎「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しました。これをキーモルトに、定番のメローな味わいにさらに奥深さを与えるミズナラカスク原酒など、特別にブレンドを吟味し、ノンチルフィルターでボトリングしています。ジューシーなフレーバーにキャラメルのような柔らかな甘いアロマ、ミズナラ由来の香木のような淡い余韻が印象的に仕上がりました。

- ・麦芽：ノンピート麦芽、ピート麦芽
- ・酵母：ディスティラリー酵母
- ・ポットスチル（銅製蒸留器）：三宅製作所製 初留釜6,000L、再留釜3,000L、1,600L
- ・貯蔵樽：アメリカンホワイトオークリチャー樽、バーボン樽、シェリー樽、ミズナラ樽、その他
- ・ABV: 55%

#### 【テイastingノート】

Colour：黄色がかったべっこう色

Nose：レモンピール、カスタードクリーム、べっこう飴

Palate：かりん、マーマレード、ニッキ飴、山椒

Finish：心地よいスパイスとシトラスを伴った上品な甘苦さ

## 嘉之助 HIOKI POT STILL The Mellow Bar Reserve 61%



- ・麦芽：大麦、大麦麦芽
- ・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：アメリカンホワイトオーク新樽、バーボン樽
- ・ABV: 61%

「嘉之助 HIOKI POT STILL The Mellow Bar Reserve」は、日置蒸溜蔵にて大麦と麦芽を原料に焼酎蒸留の技術を駆使した単式蒸留器で丁寧に原酒を造り、嘉之助蒸溜所熟成庫にて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で仕上げるなど、アイリッシュ・ポットスチル・ウイスキーに着想を得た新しいスタイルのジャパニーズウイスキーです。今回は、61%と通常より高めのアルコール度数に設定し、定番商品のまろやかながら、複雑な味わいに加えて、例えるなら、厚切りトーストにバニラアイスとマーマレードをトッピングしたような香ばしく甘やかなフレーバーが加わり、リッチなフルボディの仕上がりとなりました。

### 【テイasting ノート】

Colour：深みのあるべっこう色

Nose：あんず、梅ジャム、バニラ、バタートースト

Palate：リッチなバニラ、塩キャラメル、マーマレード

Finish：わずかなスパイスとリッチな甘さが優しく続く

## 嘉之助 DOUBLE DISTILLERY The Mellow Bar Reserve 58%



- ・原材料：大麦、モルト
- ・酵母：ディスティラリー酵母
- ・嘉之助蒸溜所ポットスチル（銅製蒸留器）：三宅製作所製 初留釜6,000L、再留釜3,000L、1,600L
- ・日置蒸溜蔵ポットスチル（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：アメリカンホワイトオークリチャー樽、アメリカンホワイトオーク新樽、バーボン樽、ミズナラ樽、その他
- ・ABV: 58%

「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY The Mellow Bar Reserve」は、鹿児島・日置の地で、嘉之助蒸溜所及び日置蒸溜蔵の2つの蒸留所で造られたウイスキーを互いの個性を引き立たせる配合に、更にアクセントとしてミズナラカスク原酒をブレンドし、ボトリングしました。1957年の2代目小正嘉之助による日本初となる樽熟成焼酎「メローコヅル」誕生から、60年以上の時を経て、祖父の夢を現代に受け継いだ二人の兄弟と、クラフトマン達の個性が融合した、ブレンドッド・ジャパニーズウイスキーです。シトラスのアロマとフルーツの風味の羊羹など、和と洋がバランスよく感じられるテイスト。余韻には蒸溜所に吹き抜ける潮風も感じられるウイスキーに仕上がりました。

## 【テイastingノート】

Colour：赤みを帯びたべっこう色

Nose：バニラ、出汁、オーキー

Palate：羊羹、塩キャラメル、ニッキ、グレープフルーツ

Finish：潮風とシトラス、甘やかな余韻が心地よい

## 【製品概要】

商品名（日本語）	シングルモルト嘉之助 The Mellow Bar Reserve	嘉之助 HIOKI POT STILL The Mellow Bar Reserve	嘉之助 DOUBLE DISTILLERY The Mellow Bar Reserve
商品名（英語）	Single Malt Kanosuke - The Mellow Bar Reserve	Kanosuke HIOKI POT STILL - The Mellow Bar Reserve	Kanosuke DOUBLE DISTILLERY - The Mellow Bar Reserve
品目	ウイスキー		
原材料名	モルト	モルト、大麦	
度数	55度	61度	58度
内容量	700ml		
希望小売価格（税抜）	11,000円	13,000円	15,000円

※本製品は冷却濾過を行っておらず、コルクには天然コルクを使用しております。沈殿物や濁り、コルク片が見られる場合がありますが、香味成分や天然素材ですので、品質には問題ありません。

## 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/>