

MEXT 嘉 JAPANESE 之 WHISKY D FROM B KAGOSHIMA'S D COAST 蒸 浴

2025年2月吉日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

# 「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」などKANOSUKEのウイスキー

世界で最も権威ある品評会の1つWWA<レスト・オブ・ワールド>

「ワールド・ウイスキー・アワード 2025」 3つのカテゴリーで最高金賞を受賞

「Icons of Whisky」でも最優秀ブランドイノベーター、最優秀貯蔵責任者部門で、いずれも最優秀賞を受賞

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、KANOSUKEとしてウイスキー製造を行う小正嘉之助蒸溜 所株式会社(蒸留所名:嘉之助蒸溜所、所在地:鹿児島県日置市、代表取締役:小正芳嗣)は、世界で最も権威のあるウイスキー品評会の1つ「WORLD WHISKIES AWARDS 2025」にて、 出品した商品のうち3種が「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」(ブレンデッド・ウイスキー部門)、「嘉之助 HIOKI POT STILL 2024 Limited Edition」(ポットスチル部門)、「シングルモルト嘉之助 蒸溜所限定 #010 (55 %)」(シングルカスク部門)がカテゴリー最高金賞(レスト・オブ・ワールド)を受賞いたしました。







今回、最高金賞を受賞した「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY |

尚、3月26日には、World Whisky Magazineの本拠地英国で、ガラ・ディナーが開催され、カテゴリーウィナーの中から、World's Bestの選出が行われます。

※受賞者の詳細については下記からご確認いただけます。 https://drive.google.com/file/d/183-FgHQ8EYjNwKk2eDW0RTr1E1mDQ1ND/view



## カテゴリー最高金賞 受賞製品情報



## ブレンデッド・ウイスキー部門「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」

「嘉之助DOUBLE DISTILLERY」は嘉之助蒸溜所で3基の蒸留器を駆使して造られる「シングルモルト嘉之助」と、独自の製法と単式蒸留器で蒸留する日置蒸溜蔵の「嘉之助 HIOKI POT STILL」のそれぞれの構成原酒の中から新たに樽を選定し、2つの個性が引き立つ絶妙な配合を吟味、際立つ2つのシングルを1つにした、ブレンデッド・ジャパニーズウイスキーです。ほど良くオーキーでリッチな果実香、やわらかくビターな余韻が印象的なウイスキーです。



### ポットスチル部門「嘉之助 HIOKI POT STILL 2024 Limited Edition」

2023年10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。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いただけます。



## シングルカスク部門「シングルモルト嘉之助 蒸溜所限定 #010 (55%)」

原料や樽の組み合わせ、エイジング期間によって全く違う個性を楽しめるシングルモルト。200mlのボトルに1本ずつ手書きのボトルナンバリングを行った数量限定および嘉之助蒸溜所限定販売の商品シリーズの第10弾。

2020年に蒸溜したノンピート原酒を、いつもより「深焼き」にしたリチャー樽にて3年9か月熟成させたシングルモルト・ジャパニーズ・ウイスキー。「深焼き」から生まれる焼きプリンのような甘い風味、ビターな余韻をお楽しみください。(販売終了)

## Icons of Whisky 2025

製品の味わいに与えられる賞に加えて、「Icons of WHISKY Rest of World 2025」での受賞は下記の通りです。2部門での最優秀賞の受賞の他、最優秀賞の次点となる「奨励賞」の特別賞でも2部門で受賞を果たしました。

#### ●ブランドイノベーター部門

嘉之助蒸溜所(最優秀賞)

#### ●貯蔵庫責任者

神前拓馬(最優秀賞)

#### ●製造チーム

KANOSUKE製造チーム(次点、奨励賞)



KANOSUKEマーケティングチーム(次点、奨励賞)





## 「ワールド・ウイスキー・アワード(WWA)について」



イギリスのウイスキー専門誌「ウイスキーマガジン」主催の2007年より開催されている国際的ウイスキーコンテストで、世界各国から1,000銘柄以上のエントリーがあり、各国のウイスキー専門家による厳正なブラインドテイスティングによる審査が行われます。世界で最も権威ある品評会の1つであり、本品評会での受賞は、ブランド認知や売り上げに大きく貢献します。各国や地域ごとの最優秀ウイスキーが選出され、その地域のウイスキーシーンを代表する銘柄として注目されています。「シングルモルト・ウイスキー部門」の他、「ブレンデッド・ウイスキー部門」、「グレーン・ウイスキー部門」などが設けられています。今回発表されたカテゴリー・ウィナーを選出する第1弾の後、World's Bestの選出が3月に予定されています。

### 嘉之助蒸溜所の樽貯蔵について





嘉之助蒸溜所では、シングルモルトウイスキーのキーモルト、樽貯蔵焼酎のリチャー樽をはじめ、シェリー、バーボン、ワイン樽などを、5カ所、8つの建屋で、原酒を貯蔵しています。現状、11000樽の貯蔵が可能なキャパシティーとなっています。5,300樽収納可能な新設貯蔵庫を2024年4月に竣工、5月より運用。もっとも海に近く、海沿いの低い位置と反対側の高い位置に通気口(ガラリ)が設置されており、海風が通過するように設計されています。より吹上浜からの潮風の影響を上手く取り入れた「テロワール」を意識した貯蔵庫として、使用しています。それぞれの異なる環境の原酒をヴァッティングしてKANOSUKEの味は造られています。

(下記、写真は、新貯蔵庫「神之川5号棟」)





神前拓馬は、「**貯蔵庫責任者最優秀賞**」を受賞 鹿児島生まれ、鹿児島育ち、2013年入社。 機械工学系の知識も持ち、2020年より貯酒管理部 門チーフ。



### 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ならではのメロー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

蒸留所名:嘉之助蒸溜所

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: <a href="https://kanosuke.com/">https://kanosuke.com/</a>