



KANOSUKE®

NEXT
GENERATION
JAPANESE
WHISKY
FROM
KAGOSHIMA'S
MELLOW
COAST

嘉之助
蒸溜所

2025年3月10日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

「嘉之助 シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」(48%, 700ml)

2025年4月18日(金)より販売開始

鹿児島県産・自社モルティング麦芽「ほうしゅん」を使用

KANOSUKEで初めて「KAGOSHIMA」と銘打った、鹿児島限定販売の
シングルモルト・ジャパニーズウイスキー

「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（蒸溜所名：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、鹿児島限定販売商品「嘉之助 シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」(48%、700ml)を、4月18日(金)より発売いたします。2017年から蒸溜を開始して8年目、初めて「KAGOSHIMA」と銘打ったシングルモルト・ジャパニーズウイスキーは、鹿児島旅行のお土産に、県内の方には鹿児島県ならではのKANOSUKEとしてご愛顧いただきたい商品です。



今回販売する「嘉之助 シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」は、嘉之助蒸溜所の故郷である鹿児島・日置のテロワールへの敬意を込め、ウイスキー造りを通じた地域発展への貢献を目指して、「シングルモルト 嘉之助」として、初めて鹿児島限定で発売する特別な商品で、原料には初めて鹿児島県産大麦「ほうしゅん」を使用。焼酎造りで培ってきた製麹設備を活用した、独自の手法で自社製麦（モルティング）を行いました。この「ほうしゅん」麦芽のニューポットを、焼酎のリチャー樽で熟成させたキーモルトに、バーボン樽をはじめ多彩な樽の原酒をヴァッティング。ノンチルフILTERでボトリングしています。

KANOSUKEのフラッグシップである「シングルモルト 嘉之助」の上品で芳醇かつメローな味わいに、黒糖や、トロピカルフルーツのような甘み、ビターオレンジの香り、麦芽の香ばしさが調和。まるで鹿児島の大地を思わせるリッチな味わいに仕上がりました。

鹿児島県産大麦「ほうしゅん」・自社モルティング麦芽を使用



近年、日本のウイスキー蒸溜所では自社での製麦（モルティング）に取り組む動きが広がっています。多くの蒸溜所がスコットランド発祥の「フロアモルティング」方式を採用する中、嘉之助蒸溜所では焼酎蔵を原点とする独自の製法に挑戦。焼酎造りで使用する製麹機を活かした自社モルティングを実現しました。

原料には鹿児島県産の二条大麦「ほうしゅん」を使用。「ほうしゅん」は比較的新しい品種で、ビール醸造用に開発されながらも麦芽品質に優れた大麦です。

自社モルティングによって生まれた個性豊かな原酒をKANOSUKEのシグネチャーである焼酎リチャーカスクで熟成。爽やかな青リンゴのアロマに、オレンジマーマレードやトロピカルフルーツの甘さが溶け合い、懐かしさのある麦芽の風味が広がります。青リンゴのみずみずしさとジンジャーのほのかな刺激が心地よい余韻として感じられるのが特徴です。

ラベルデザインは、嘉之助蒸溜所のテイスティングルーム「THE MELLOW BAR」から望む東シナ海に沈む夕日と水平線をモチーフにし、大麦「ほうしゅん」をイメージしたベージュの温かみのあるカラーを採用。化粧箱には、鹿児島のシンボルでもある桜島をあしらいました。KANOSUKEの故郷・鹿児島の豊かな自然が育んだ、メロウで奥深い味わいをぜひお楽しみください。

製品概要

商品名（日本語）	嘉之助シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE		
商品名（英語）	KANOSUKE SINGLE MALT KAGOSHIMA EXCLUSIVE		
品目	ウイスキー	原材料名	モルト
度数	48度	内容量	700ml
希望小売価格（税込）	10,120円（税抜価格9,200円）		

- ・ 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の焼酎リチャーカスク、バーボン樽、その他

テイスティングノート

COLOUR：淡いべっこう色

AROMA：青リンゴ、レモンケーキ、梅ジャム、ニッキ、黒糖、バニラ

PALATE：オレンジマーマレード、カリン、グレープグミ、はちみつ紅茶、バニラウエハース

FINISH：ビターオレンジからジンジャーの香りに変化、青リンゴの甘やかな香りが、優しく長く続く



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、吹上浜からの潮風と、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/>