KANOSUKE®

NEXT GENERATION JAPANESE WHISKY FROM KAGOSHIMA'S MELLOW COAST 嘉之助蒸溜所

2025年３月13日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

「シングルモルト嘉之助」に新たな個性を加えた数量限定商品

「嘉之助 シングルモルト PEATED」（700㎖）新登場
潮風まとう、メローなピーテッド・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、フラッグシップウイスキー「シングルモルト 嘉之助」に新たな個性を加えた数量限定商品「嘉之助 シングルモルト PEATED」を、2025年5月22日（木）より全国で発売いたします。

ピート愛好家の期待に応える、KANOSUKEならではのピート表現

「嘉之助 シングルモルト PEATED」は、鹿児島・吹上浜の潮風が育む優雅で上品な味わいのKANOSUKEのフラッグシップ商品「シングルモルト嘉之助」シリーズから新たに発売となる数量限定のピーテッド・ジャパニーズウイスキーです。

KANOSUKEでは、過去に「嘉之助ニューボーン2020」、「シングルモルト嘉之助蒸溜所限定 #007 」、そしてサンフランシスコ・ワールドスピリッツ・コンペティション（SFWSC）で最高金賞に輝いた「シングルモルト嘉之助 Limited Edition 2023 」などピーテッドスタイルの商品を限定商品として展開。その香りや味わいが高く評価されてきました。

140年の焼酎造りの伝統的技術の応用や革新的なアプローチが叶えた進化したピーデットウイスキー

創業8年目を迎えた今年、製品化にあたり、まずは醪造りや蒸溜方法の最適化に取り組みました。暖かい鹿児島の環境において、スコッチウイスキーの2倍にも及ぶ発酵期間を設けることで、メローでリッチ、クリーミーな醪造りを実現。

次に、伝統的なワームタブ式コンデンサーを搭載した3基の銅製ポットスチルを駆使し、それぞれのニューポットのミドルカットのポイントを長めに調整することで、よりやわらかく奥深いスモーキーなフレーバーを持つピート原酒を生み出しました。

最後に、KANOSUKEのDNAともいえる「焼酎リチャー樽」や「バーボン樽」で熟成したピート原酒を、キーモルトに据え、6年熟成のスペイン産辛口シェリー酒「マンサニーリャ樽」をアクセントに加えることで、スモーキーな余韻に重なるシトラスやハーブのフレッシュなニュアンスが引き出されました。

ジューシーで、程よくピーティー　シングルモルト嘉之助の進化形

　カシスのような甘酸っぱさに、ハーブやシトラスのフレッシュなアロマ、洋ナシのようなジューシーな甘さが広がります。そこにピート由来のベーコンの旨味や、ほのかな塩気が重なり、リッチで奥行きのある味わいに。
「嘉之助 シングルモルト PEATED」は、 ストレートやロックはもちろん、喉越しの爽やかなハイボールは夏には特におすすめです。スモークナッツやベーコンバーガー、海辺で楽しむ海鮮バーベキューなどとも抜群の相性です。
　リッチでフルーティーな「シングルモルト嘉之助」のメローな口当たりはそのままに、試行錯誤の末たどり着いた、やわらかく膨らむスモーキーなフレーバーの心地良い調和。
　潮風まとう、メローなピーテッド・ジャパニーズウイスキーを、この夏、ゆったりとお楽しみください。

製品概要

商品名（日本語）	嘉之助 シングルモルト PEATED		
商品名（英語）	KANOSUKE SINGLE MALT PEATED		
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)	**10,450円（税抜価格9,500円）**		

- **麦芽…**ピート麦芽、ノンピート麦芽
- **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樽、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: カシス、キャラメル、ハニーバター、バゲット、優しいかつおだし
PALATE: カリン飴、洋梨、金柑のコンポート、スモークベーコン、塩飴、きな粉
FINISH: カリンの酸味とほのかな、ビター・シトラスが次の一杯を誘う

KANOSUKE 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、「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、原酒造りから蒸留・熟成まですべて国内で行うジャパニーズウイスキーです。優雅かつ芳醇な味わいが特徴で、そのルーツは140年の歴史を持つ焼酎造りにあります。1957年、日本初の、革新的な樽貯蔵米焼酎「メローコヅル」を生み出した2代目・小正嘉之助は、「日本一夕日の美しい場所から、鹿児島の蒸留酒文化を世界へ広めたい」という夢を抱き、鹿児島・吹上浜のほとりに理想の地を見つけました。世界を目指す祖父の夢を受け継いだ4代目・小正芳嗣は、この地に2017年「嘉之助蒸溜所」を創業。焼酎造りで培った蒸留技術を活かし、3基のポットスチルを駆使して造った多彩な原酒を、焼酎リチャー樽など多様な樽で熟成させ、唯一無二の風味を実現しました。
　南国特有の温暖な気候と、吹上浜からの涼しい潮風、その激しい寒暖差がウイスキーの熟成を早め、濃厚で芳醇、日置の夕日を思わせる心地よいメローな味わいを生み出しています。
　KANOSUKEはそのウイスキー造りを通じて、鹿児島から世界への挑戦を続けています。

【会社概要】
社名：小正嘉之助蒸溜所株式会社
蒸溜所名：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：https://kanosuke.com/