



<数量限定>『嘉之助 DOUBLE DISTILLERY 2025 LIMITED EDITION』

KANOSUKEの究極のブレンデッド、DOUBLE DISTILLERYの進化形、2025年9月25日発売。

新製品/2025年8月5日（火）

焼酎リチャー樽がつなぐ、ブレンドの進化。

「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（鹿児島県日置市／代表取締役 小正芳嗣）は、ブレンデッド・ジャパニーズウイスキー『嘉之助 DOUBLE DISTILLERY 2025 LIMITED EDITION』を数量限定で発売いたします。

本商品は、2024年に初登場し「ワールド・ウイスキー・アワード（WWA）2025」にてベスト・ジャパニーズ・ブレンデッドウイスキー賞を受賞した定番商品『嘉之助 DOUBLE DISTILLERY』をさらに進化させたリミテッド・エディションです。今回は、KANOSUKEのDNAともいえる焼酎リチャー樽に改めて光を当てました。

KANOSUKEでは、創業当初より、1957年に2代目・小正嘉之助が日本初の樽貯蔵焼酎『メローコヅル』に用いた焼酎樽をリチャーリングし、ウイスキー熟成に使用してきました。本商品では、定番の嘉之助蒸溜所のモルト原酒に加え、日置蒸溜蔵で焼酎造りの技術を応用して製造したポットスチル原酒（大麦・大麦麦芽を原料、嘉之助蒸溜所で貯蔵）をも、この象徴的な樽で熟成。

さらに、シェリー樽で熟成後に焼酎リチャー樽で仕上げた「ダブルカスク」モルト原酒をキーモルトとして選び、ラムカスク熟成したポットスチル原酒をエッセンスとして加えることで、香りに奥行きと立体感をもたせました。

これら多彩な原酒を丁寧にブレンドすることで、幾重にも重なる豊かでメローな味わいと、温かみのある和のスパイスが調和する深い味わいが実現しています。140年にわたり受け継がれてきた焼酎造りの伝統と、ふたつの蒸溜所を率いる兄弟の挑戦が融合したKANOSUKEのブレンデッド・ウイスキーの新たな進化をお楽しみください。

祖父が日本初で取り組んだ樽貯蔵焼酎「メローコヅル」の熟成樽を活用。
次世代が挑む「焼酎リチャー樽」に光を当てたブレンドドウィスキー。

日置蒸溜蔵で代々受け継がれてきた樽貯蔵米焼酎・麦焼酎をはじめ、常圧蒸留、減圧蒸留、5年熟成焼酎など、多様な焼酎を熟成した「焼酎リチャー樽」熟成原酒をヴァッティングしています。本商品では、モルト原酒のみならず、ポットスチル原酒をも熟成させることで、幾重にも重なる甘やかさに、和のスパイスが寄り添う設計を追求しました。

また、シェリー樽で熟成したモルト原酒をさらに「焼酎リチャー樽」で追熟した「ダブルカスク」モルト原酒に挑戦し、これをキーモルトとして採用しました。焼酎リチャー樽由来の“和”の甘やかさやクリーミーな風味と、古木を思わせる余韻をもたらしました。

さらに、日置蒸溜蔵にて試験生産する「ラムカスク」ポットスチル原酒をアクセントとして加えることで、完熟した洋梨やドライアプリコットを思わせる、ふくよかで立体的なフルーツ香が広がりました。

このジャパニーズ・ブレンドドウィスキーの新たな進化は、祖父の夢と焼酎の伝統を受け継いだ、それぞれの蒸溜所を率いる次世代の兄弟たちの挑戦の物語の一ページです。

製品概要

商品名（日本語）	嘉之助 DOUBLE DISTILLERY 2025 LIMITED EDITION		
商品名（英語）	KANOSUKE DOUBLE DISTILLERY 2025 LIMITED EDITION		
品目	ウイスキー	原材料名	大麦、麦芽
度数	59 %	内容量	700ml
希望小売価格（税込）	17,000円(税抜)、18,700円(税込)		

麦芽...ノンピート麦芽、ピート麦芽（モルト原酒）
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
樽：バーボン樽、米焼酎樽、麦焼酎樽、シェリー樽、ニューアメリカンホワイトオーク樽、ラム樽

テイastingノート

豊かなメローの調和。幾重にも重なり、和のスパイスが寄り添う
完熟の洋梨、ドライアプリコットのメローな甘やかさと、クリーミーな風味が奥行きを添える。
和のスパイスが静かに広がり、古木を想わせる余韻が続く。

COLOUR:
べっこう色

AROMA:
ドライアプリコット、梅コンポート、カヌレ、
カスタードクリーム、ニッキ

PALATE:
完熟の洋梨、すりおろしりんご、白桃、レーズン
生姜、クレームブリュレ

FINISH:
塩キャラメル、古木の余韻がゆったりと続く



KANOSUKE ブランドについて

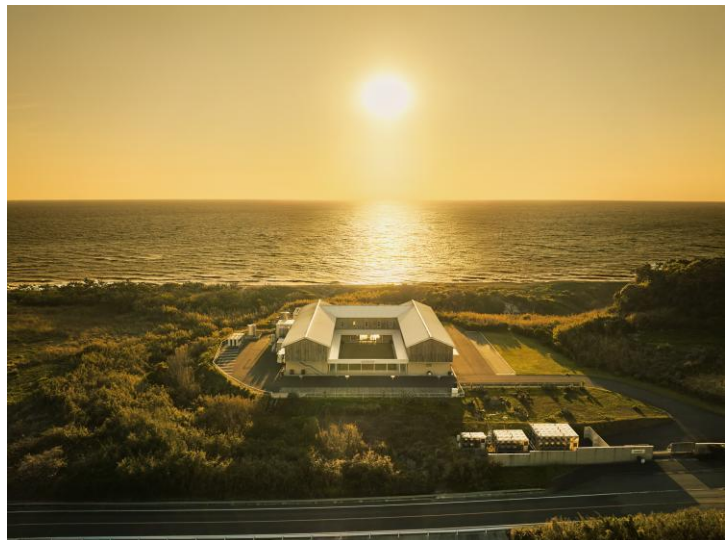
鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキー

KANOSUKEは、「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。ウイスキーの熟成を早める日置特有の激しい寒暖差と、吹上浜からの潮風が表情豊かな奥行きを育み、濃厚で芳醇、日置の夕日をお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して、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
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/>



嘉之助蒸溜所の主な受賞歴

ワールド・ウイスキー・アワード2025 3部門で「ベスト・ジャパニーズ」を受賞、
「世界最優秀貯蔵庫責任者賞」、「ブランドイノベーション部門最優秀賞」も受賞



定番商品

「シングルモルト 嘉之助」

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 2023 & 2024&2025 3年連続ゴールド

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2025 ゴールド

「嘉之助 HIOKI POT STILL」

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 2024 & 2025 2年連続ゴールド

「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」

ワールドウイスキーアワード(WWA) 2025 ベスト・ジャパニーズ・ブレンデッド・ウイスキー賞受賞