



KANOSUKE®

「日置・嘉之助蒸溜祭2025 一日置蒸溜酒トレイル」 開催概要決定！

News/ 2025年8月21日

鹿児島・日置で巡る、140年の焼酎造りとジャパニーズウイスキーの新たな挑戦
— 焼酎・ジン・ウイスキー、進化し続ける蒸溜酒の世界を3会場で体感 —



MELLOW LAND, MELLOW WHISKY をコンセプトに鹿児島県日置市でウイスキー製造を行う嘉之助蒸溜所（代表：小正芳嗣）と、その母体で焼酎をはじめとする蒸溜酒事業を展開する小正醸造 日置蒸溜蔵（代表：小正倫久）は、2025年10月12日（日）、日置の蒸溜酒文化を丸ごと体験できる年に一度の祭典「日置・嘉之助蒸溜祭2025 一日置蒸溜酒トレイル」を開催いたします。

本イベントは、嘉之助蒸溜所、小正醸造の焼酎蔵「日置蒸溜蔵」、そして地域コミュニティの象徴である旧日吉小学校（嘉之助小学校貯蔵庫）の3会場をトレイルのように巡りながら楽しむ新感覚のお祭り。当日は、嘉之助ウイスキーや小正醸造の焼酎の試飲、数量限定の蒸溜祭限定ボトル販売をはじめ、地元グルメを集めたキッチンカーコーナー、地元吹奏楽部によるステージ演奏、子ども向け縁日コーナーなど、大人から子どもまで一緒に楽しめる多彩なコンテンツをご用意しています。

さらに、前日10月11日（土）には、10名様限定の見学体験ツアー「Legacy of Komasa Spirits」を実施予定。通常非公開エリアの特別見学や、ここでしか体験できないペアリングセッションなど、今後季節ごとに開催予定の同ツアーの初回として実施予定です。

140年続く焼酎造りの伝統と、クラフトウイスキーという新たな挑戦、鹿児島・日置の地に根差す蒸溜酒文化の一今とこれから—を、存分に味わい尽くす1日に乞うご期待ください。

開催概要

タイトル：日置・嘉之助蒸溜祭2025 一日置蒸溜酒トレイル

主催：小正ホールディングス株式会社（小正醸造株式会社・小正嘉之助蒸溜所株式会社）

日程：2025年10月12日（日）10:00～16:00 ※小雨決行

会場：旧日吉小学校・日置蒸溜蔵・嘉之助蒸溜所（鹿児島県日置市）

入場料：無料 ※セミナー、限定ボトル販売など一部コンテンツは有料・要事前予約

特別企画：10月11日（土）見学体験ツアー「Legacy of Komasa Spirits」開催（限定10名様）

<3会場共通> 来場者特典と各会場の見どころ情報

■「日置・嘉之助蒸溜祭2025」3会場共通来場者特典

当日ご来場の方には下記の3つの特典をご用意しています。

- ・ 日置・嘉之助蒸溜祭2025 オリジナル缶バッジ（先着順配布、なくなり次第終了）
- ・ 振舞い酒3杯分無料（各会場1杯まで）
- ・ スタンプラリーで3会場を巡って、豪華賞品が当たる抽選会に参加！（15：00～開催予定）

■旧日吉小学校（メイン会場）10:00～16:00

造り手による蒸溜酒セミナーや試飲、初の試みとなるKANOSUKEアーカイブ製品の杯売りや、製造秘話トークショー、演奏、ウイスキーの他、「豪華客船MSCクルーズの旅」が当たる大抽選会など、多彩なコンテンツが楽しめるお祭りのメイン会場です。地元グルメを提供するキッチンカーも集合します。

<ウイスキー&焼酎・リキュール 販売・体験>

- ・ 新焼酎・ジン・リキュール・ウイスキーの振る舞い酒（1杯目は無料、有料試飲もあり）
- ・ KANOSUKEアーカイブーby the Glassー 飲み比べ（有料）
- ・ ウイスキー・焼酎セミナー（有料／事前販売・先着順）各回20名様 会場：日日nova教室
- ・ ウイスキー・ハンドフィル体験（有料／当日先着販売）会場：日日nova教室

<ステージプログラム>

①嘉之助蒸溜所・マスターブレンダー小正芳嗣トークショー「薩摩の蒸溜酒文化を深く知る」

出演：対談ゲストは後日発表

②製造秘話トークショーVol.1「鹿児島でのウイスキー造り、南国での苦労やテロワールの違いが味わいにつながる」

出演：本坊酒造チーフディスティリングマネージャー 草野辰朗氏 × 嘉之助蒸溜所所長 中村俊一

③製造秘話トークショーVol.2「熟成環境の違いによる酒質への影響」

出演：キリンディスティラリー 富士御殿場蒸溜所 原賀基晴氏 × 嘉之助蒸溜所貯酒管理チーフ 神前拓馬
その他のプログラム

- ・ 日吉学園中等部 吹奏楽演奏
- ・ 日置市による「ひおき武将隊&ひお吉くん」ショー
- ・ 豪華商品が当たる「大抽選会」特賞：豪華客船MSCクルーズの旅 他

<グルメキッチンカーエリア> ランチなどお食事はメイン会場へ

ピザ・おでん・ハンバーガー・スイーツなどの地元グルメのキッチンカーがずらっと並びます。

<アクティビティ>

子ども向け縁日コーナー：輪投げ、スーパーボールすくい 他



来場者限定！ウイスキーや焼酎の他、豪華客船MSCクルーズの旅が当たる大抽選会、今年も開催！



ウイスキー・ハンドフィル体験

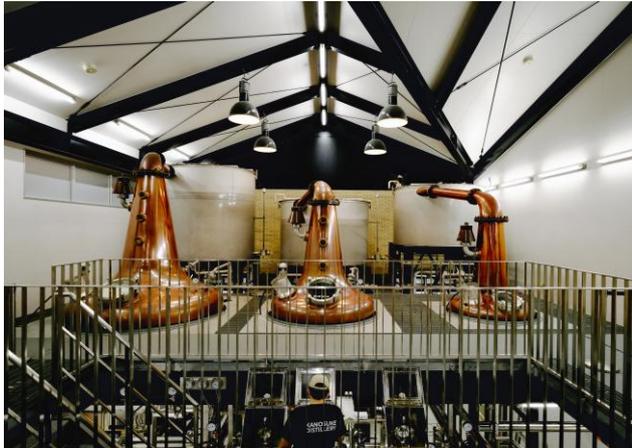
<注意事項>

セミナーチケットや、ハンドフィル体験の申し込みの詳細は、後日公式HP・SNSでご案内します。

※ スケジュールは変更になる可能性があります

■嘉之助蒸溜所 10:00～16:00

今年の嘉之助蒸溜所会場は、メローなKANOSUKEの世界観をそのままに、ウイスキーの魅力を存分に体感できる空間へ。蒸溜所限定ボトルやオリジナルグッズの販売に加え、開催時間中は製造現場の自由見学もお楽しみいただけます。ガーデンステージでの演奏を楽しみながらゆっくりとお過ごしください。



3基の銅製のポットスチルを間近で見学



嘉之助蒸溜所にはJazzバンドによる生演奏などが楽しめるガーデンステージを設置

<ウイスキー試飲&販売>

- ・KANOSUKE蒸溜祭ボトル<数量限定>16,500円（税込／事前抽選 → 当日蒸溜所でお渡すまたは、当日先着販売 → 後日配送の2択）
 - ・ウイスキー振る舞い酒（ストレート・ロック・ハイボール）：1杯目は無料／以降有料
 - ・NBA鹿児島県支部会員によるオリジナルカクテル提供：有料 会場：「THE MELLOW BAR」
 - ・マスターブレンダーが厳選！レアウイスキーを含む特別セット<限定20個>
- ウイスキー3本+お楽しみアイテム入り「福箱」：50,000円（税・送料込み、当日販売、後日配送）

<ガーデンステージ>

バグパイプ、ジャズ、スコットランド音楽バンドによるコンサート※詳細は後日HPで発表。

<実演>

- ・樽チャーリング実演（有明産業）

■日置蒸溜蔵 10:00～16:00

嘉之助蒸溜所の母体・小正醸造 日置蒸溜蔵では、この季節ならではの「新焼酎」や「KOMASA GIN」、リキュールの振る舞い酒をご提供。新装開店した「こまさや」では蔵人Barが登場。焼酎・グレーンウイスキー製造設備や手作業による焼酎造りの現場も自由にご見学いただけます。

<焼酎&スピリッツ 試飲&販売>

- ・振る舞い酒（新焼酎・ジン・リキュール）：1杯目は無料／以降有料
- ・蔵人による焼酎Bar：有料
- ・蒸溜祭限定焼酎ボトル販売：蒸溜祭限定ボトルの購入者特典としてサツマイモをプレゼント！
- ・提携農家さんの新鮮野菜販売



新装開店のこまさや（小正醸造直営ショップ）



師魂蔵も解放、自由見学が可能

■特別企画：Legacy of Komasa Spirits ツアー

10名様限定で、非公開エリア見学と唯一無二のペアリングを楽しむ「Legacy of Komasa Spirits」を初開催。今後季節ごとに開催予定の同ツアーの初回として実施予定です。



開催概要

日時：2025年10月11日（土）13：00～18:30

定員：10名（メルマガ会員限定、抽選販売）

参加費：20,000円（税込）、ツアー限定ウイスキー&焼酎（200mℓ）& JR伊集院駅からの送迎含む

蒸溜祭前日、140年の歴史を持つ小正醸造をガイド付きでじっくり巡り、2つの蔵の革新の歩みを辿る特別ツアーを開催します。ここでしか味わえない試飲・ペアリング・カクテル体験を含む、10名限定の見学・体験ツアーです。

※ツアーご参加の特典として、現在は購入できないKANOSUKEのアーカイブ商品の中から、おすすめのウイスキーの特別購入権を付与。レアボトルに遭遇できるチャンスです。

<ツアーの主な行程>

①小正醸造に所縁のある八幡神社を参拝⇒②小正醸造・日置蒸溜蔵ガイド付き見学ツアー⇒③限定商品の試飲&フードペアリング（こまさや「直営ショップ内セミナールーム」）④嘉之助蒸溜所ガイド付き見学ツアー⇒⑤嘉之助のウイスキー各種・オリジナルカクテルの提供（嘉之助蒸溜所「THE MELLOW BAR」）

※申込希望の方はKANOSUKEメルマガ購読の会員登録をお願いします。

メルマガ会員様向けに9月初旬、参加申込方法をご案内します。



アクセス



①無料シャトルバスのご案内

最寄り駅JR鹿児島本線「伊集院駅」と日吉支所（駐車場）を結ぶ伊集院線（大型シャトルバス）ならびに3会場（旧日吉小学校・嘉之助蒸溜所・日置蒸溜蔵）と日吉支所（駐車場）の計4拠点を巡回する蒸溜所線（中型バス）をご利用いただけます。

※日吉支所から旧日吉小学校までは徒歩約3分。

伊集院線（大型バス）：伊集院駅⇄日吉支所をピストン運行

始発 9:00 伊集院駅発（日吉支所行き）

最終 17:00 日吉支所発（伊集院駅行き）

※開会前・閉会後は増便運行、それ以外は1時間に1本。詳細時刻表は後日公式HPにて掲載予定。

蒸溜所線（中型バス）：

日吉支所⇄旧日吉小学校⇄嘉之助蒸溜所⇄日置蒸溜蔵を循環

始発 9:40 日吉支所発

最終 16:30（循環終了）

②お車でご来場の方（駐車場のご案内）

日置蒸溜蔵周辺に臨時駐車場をご用意しております。**嘉之助蒸溜所には駐車場はありません**（車いす専用スペースのみ）

運転者の方のテイスティング・飲酒は固くお断りいたします。

蒸溜祭2025で鹿児島に来たら足をのばして鹿児島市内へGo！鹿児島県限定販売

「嘉之助シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」をお店で楽しむキャンペーン実施

鹿児島エリアで配布の蒸溜祭の事前告知チラシ付帯のクーポンをお持ちの方に、鹿児島市内の飲食店・BARで「嘉之助シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」をご注文いただくとお得な特典が受けられるキャンペーンを実施します。

※開催店舗・特典の内容など詳細は後日公式HP & SNSにて発表いたします。

実施期間：

2025年9月27日（土）から、10月13日（月・祝）まで開催



KANOSUKE ブランドについて

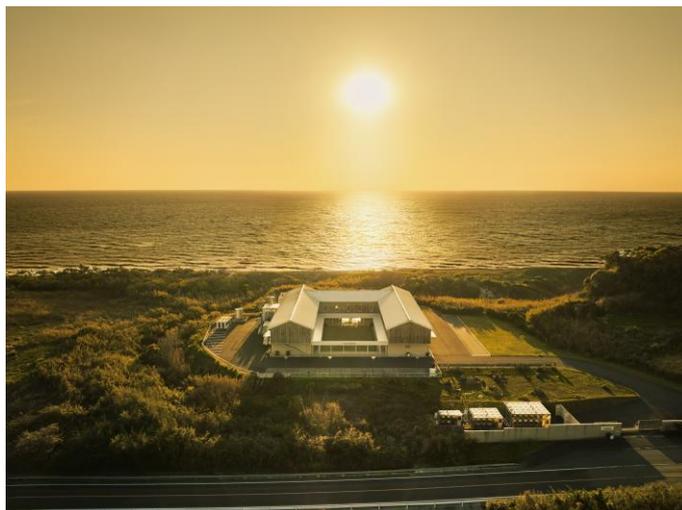
鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキー

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/>



小正醸造について

小正醸造は1883年創業の老舗蔵元。東シナ海を望む鹿児島県日置市日吉町にて本格焼酎、ジン、リキュール、ウイスキーを製造しています。原料を厳選し、先人から受け継いだ伝統の技法と、蔵人による新たな挑戦を融合させ、個性豊かで魅力ある蒸留酒造りを追求しています。

会社概要

社名：小正醸造株式会社
本社所在地：鹿児島県日置市日吉町
日置3309
代表取締役社長：小正倫久
事業内容：焼酎・スピリッツ・
リキュール・ウイスキー製造
設立：1883年
HP：<https://www.komasa.co.jp/>



本件に関する
お問い合わせ先

小正嘉之助蒸溜所株式会社 マーケティング PR/Communication

担当：丹沢 | TEL: 080-2233-5443 | press@kanosuke.com