「シングルモルト嘉之助」ジャパニーズ・ウイスキーとして初の快挙「COOL JAPAN AWARD 2025〈アウトバウンド部門〉」受賞

Award / 2025年9月4日

外国人審査員が「COOL!」と認定
焼酎リチャー樽が育む甘やかでスパイシーな「和」のニュアンスの次世代ジャパニーズ・ウイスキー

「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（本社：鹿児島県日置市、代表：小正芳嗣）のフラッグシップ商品『シングルモルト嘉之助』が、ジャパニーズ・ウイスキーとして初めて「COOL JAPAN AWARD 2025〈アウトバウンド部門〉」（主催：一般社団法人クールジャパン協議会）を受賞しました。

「COOL JAPAN AWARD」は2015年にスタートした、日本の魅力を世界に発信する認定制度です。去る9月3日、大阪・関西万博にて表彰式が行われ、2025年度の受賞者が発表されました。

本賞は、観光地、鉄道会社、農業法人、製造業、工芸品など、多彩な分野の全418件の候補から選定、一次審査（事務局）、二次審査（外国人100名）、三次審査（特別審査員）を経て、46件が受賞。受賞部門は、自治体や観光地が対象の「インバウンド部門」や、主に日本製のプロダクトが対象の「アウトバウンド部門」など計5部門。受賞者には外国人視点を取り入れた審査制度による「COOL JAPAN認定マーク」が付与され、日本の中にある素晴らしいプロダクトや技術の持つポテンシャルを引き出し、アウトバウンドの展開の支援を行うというものです。

今回の受賞については、2017年の創業以来、鹿児島・日置の自然環境と140年続く焼酎造りで培った技術を活かして希少な製法で「シングルモルト嘉之助」を製造してきた点が評価、特に海外でも注目される理由としては、この独自の製法、美しい黄金色でメローな味わい、蒸溜所ツアーも開催し、製造工程を間近に体験できることなどが挙げられ、訪日観光客にとっては日本酒や焼酎、日本ワインに続く新たな日本体験を提供している点など、多面的に高い評価をいただけました。国内外を問わず高く評価されたことは非常に光栄であり、当社が掲げる「鹿児島から世界へ挑む」というビジョンを後押しする大きな一歩となりました。

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

代表受賞コメント

小正嘉之助蒸溜所株式会社　代表取締役社長
小正 芳嗣(こまさよしつぐ)

「この度、ジャパニーズ・ウイスキーとして初めて『COOL JAPAN AWARD 2025〈アウトバウンド部門〉』を受賞できたことを大変光栄に思います。祖業である焼酎造りの技術を基盤に、嘉之助蒸溜所ならではの個性を持つウイスキーを世界に届けたいという想いが、このような形で評価いただけたことに感謝いたします。今回の受賞を励みに、これからも鹿児島発のクラフトウイスキーの魅力を発信し、世界中の方々に楽しんでいただけるよう挑戦を続けてまいります。」

＜COOL JAPAN AWARD 2025概要＞
名 称：COOL JAPAN AWARD 2025(クールジャパンアワード 2025)
ＵＲＬ：http://cooljapan.info 概 要：一般社団法人クールジャパン協議会が公募を行い、全国から応募された作品などを特別審査員含む外国人審査員100 人が選定し、「COOL JAPAN」な作品を発掘・認定・発信。
開催部門：インバウンド部門／アウトバウンド部門／メディカル部門／ナショナルパーク&離島部門

＜受賞商品紹介＞
商品名：シングルモルト嘉之助
希望小売価格：9,900円(税込)
アルコール度数：48%
原料：モルト

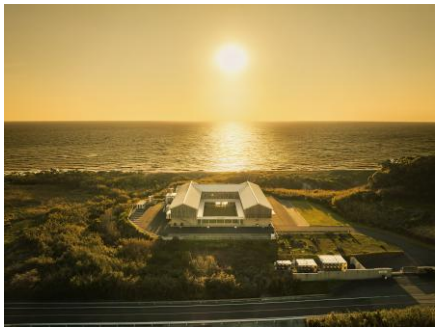
世界品評会で3年連続ゴールド

焼酎造りの技術を生かしたKANOSUKEの定番
焼酎リチャー樽による甘やかでエレガントな「和」のニュアンスと、潮風によるほのかな塩味が特徴。

KANOSUKEのシンボル、3基のポットスチルで造り分けた原酒を、日本初の樽貯蔵焼酎「メローコヅル」で使用した焼酎リチャー樽をキーモルトに、複数樽をヴァッティグ。
JAL国際線ファーストクラスで提供。 世界最大級のスピリッツ品評会で「3年連続ゴールド」。

ABOUT KANOSUKE

「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。
140年にわたる焼酎造りで培った蒸留と熟成の技術を活かし、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ています。
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日置の夕日を思わせる、心地よくメローな味わいを造りあげています。



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/