



＜数量限定＞シェリー樽が濃密に香る、果実味シングルモルト

「嘉之助シングルモルトSHERRY CASKS VATTED」11月21日新登場

New Item / 2025年9月24日

KANOSUKEのフラッグシップ「シングルモルト嘉之助」の新表現、数量限定販売

「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（代表取締役：小正芳嗣）は、フラッグシップウイスキー「嘉之助シングルモルト」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 SHERRY CASKS VATTED」を、今秋発売いたします。

今回数量限定販売となる、本商品はKANOSUKEならではの香りや味わいを、さらに華やかに引き出すべくシェリー樽にフォーカスしました。

スペイン産のオロロソとクリームシェリーの2種の樽で熟成させた原酒を惜しみなく重ね、更にアメリカンホワイトオークの新樽原酒もアクセントとして一部取り入れています。グラスを近づけるとダークチェリーの深みと、果実を贅沢に使ったパウンドケーキを思わせる甘く芳醇な香り。

口に含むと、やさしく広がるメローな果実味。鹿児島・吹上浜の夕日を思わせる穏やかでトロピカルな余韻がゆったりと感じられます。

「嘉之助シングルモルト KAGOSHIMA EXCLUSIVE」（鹿児島県限定販売）・「嘉之助シングルモルト PEATED」に続くフラッグシップ「シングルモルト嘉之助」の新たな表現。シェリー樽がもたらした芳醇で甘やかな世界をぜひゆっくり楽しみください。

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

KANOSUKEのフラッグシップ「シングルモルト嘉之助」から、シェリー樽にフォーカスした数量限定商品

定番のシングルモルトに用いる主要樽はそのままに、新たにオロロソとクリームシェリー、2種類のシェリー樽で熟成させた原酒をヴァッティングし、キーモルトとしました。オロロソ樽由来の芳醇で奥深いアロマと、クリームシェリー樽由来のなめらかで甘やかなニュアンスが重なり、ダークチェリーやレーズンを思わせるリッチな果実味を生み出します。

KANOSUKEのDNAともいえるのが、1957年、日本初の樽貯蔵焼酎「メローコヅル」の発売以来、大切に受け継がれてきた焼酎リチャー樽。本商品では、この樽由来の“和”のスパイス香をベースに、シェリー樽がもたらす濃厚な果実味を重ね、さらにアメリカンホワイトオーク新樽由来の甘いバニラ香がやさしく調和。三者が織りなす絶妙なバランスが広がります。味わいは、フェスティブシーズンに皆で囲む果実たっぷりのパウンドケーキを思わせる、甘やかで奥行きのある仕上がり。140年の歴史を誇る焼酎蔵ならではのモロミ造りへのこだわりと、3基の蒸留器を使い分ける独自の蒸留法で、芳醇でクリーミーな酒質を実現。さらにシェリー樽の個性が重なり、穏やかさの中にマンゴスチンを思わせるトロピカルな余韻が広がり、KANOSUKEならではの新しいシェリー樽表現がここに完成しました。



KANOSUKE のシェリー樽はいずれも5年～6年熟成

製品概要

商品名（日本語）	嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED		
商品名（英語）	KANOSUKE SINGLE MALT SHERRY CASKS VATTED		
品目	ウイスキー	原材料名	麦芽
度数	48 %	内容量	700ml
希望小売価格（税込）	9,500円(税抜)、10,450円(税込)		

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
樽：シェリー樽（オロロソ・クリーム）、バーボン樽、ニューアメリカンホワイトオークの焼酎リチャー樽、その他

テイastingノート

ゆたかな果実味。トロピカルな余韻をまとう焼き菓子のような
COLOUR：べっこう色
AROMA：ダークチェリー、バニラ、ニッキ、ラズベリー
PALATE：優しめのレーズン、ダークチョコ、クローブ、フルーツ
たっぷりのパウンドケーキ、ライチ
FINISH：マンゴスチン、オーキーなほろ苦さが後を引く



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/>



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
TWSC2025で、ツーリズム・アワード・オブ・ザ・イヤーを受賞



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

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