



みずみずしさ花開く。カスクフィニッシュの醍醐味
＜数量限定＞ 嘉之助 シングルモルト 2026 LIMITED EDITION

New Product / 2025 年 12月10日

バーボン樽原酒×アップルブランデー樽、焼酎リチャー樽原酒×白ワイン樽の
カスクフィニッシュ由来のみずみずしさ

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、原酒造りから蒸留・熟成まですべてを国内で行うクラフト・ジャパニーズウイスキー蒸溜所、嘉之助蒸溜所（代表取締役社長：小正 芳嗣／鹿児島県日置市）は、2026年2月25日に「嘉之助シングルモルト 2026 LIMITED EDITION」を発売いたします。

LIMITED EDITIONは、ブレンダーが酒質イメージ、樽の個性、熟成のピーク、ブレンド比率まで細部にこだわり、“その年ならではの味わい”をひとつの作品として描き出す限定シリーズです。

2026年版では、春の海辺の穏やかな潮風や、可憐なハマゴウの香りを、カスクフィニッシュで表現しました。「シングルモルト嘉之助」のベースとなるバーボン樽熟成原酒をアップルブランデー樽で、そしてKANOSUKEのDNAともいえる焼酎リチャー樽熟成原酒を白ワイン樽でそれぞれ後熟し、この二つをキーモルトとして採用。白ワイン樽由来のオレンジの花のような軽やかな香りと、アップルブランデー樽がもたらすゆず餡のような、爽やかな果実感、丸みのある甘やかさが広がり、グレープフルーツと潮風の心地よい余韻が長く続きます。さらに、複数のシェリー樽原酒とごく少量のピーテッド原酒を重ねることで、味わいが引き締まり、奥行きが生まれました。今回の仕上げには、新たに導入した「スロー・ディリュージョン」の技法を取り入れ、段階的にゆっくりと加水することで、よりメローでやわらかな口当たりを実現しています。嘉之助蒸溜所が建つ吹上浜の春の海辺に思いを馳せて、静かな春の宵にそっと寄り添うように楽しめる一本。

大胆なカスクフィニッシュと緻密なブレンドが生み出す、“みずみずしさが花開く”「嘉之助シングルモルト 2026 LIMITED EDITION」がここに誕生しました。

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

みずみずしさ、花開く。

甘やかなバーボン樽原酒はアップルブランデー樽で、そしてKANOSUKEのDNAともいえる焼酎リチャー樽原酒は白ワイン樽で、それぞれカスクフィニッシュを施しました。

この二つの原酒をキーモルトに据え、複数のシェリー樽原酒を重ね合わせ、仕上げにピート原酒を“エッセンス”としてわずかに加えることで、ゆず餡を思わせる爽やかで丸みのある甘さに、奥行きと立体感が生まれています。さらに、ピート由来のほのかな塩気が全体の爽やかさを引き締め、味わいに心地よいアクセントを添えます。

緻密で多層的なヴァッティングが導くのは、驚くほど繊細で軽やかな味わい。透明感の奥に、穏やかな甘みと、潮風を思わせるやわらかなミネラル感がそっと広がります。

“スロー”な製法が叶えた、際立つメローな余韻

鹿児島特有の温暖な気候と大きな寒暖差により、KANOSUKEのウイスキー造りは熟成スピードが速いことが特徴です。この早熟な熟成に耐えうるフルボディーな酒質を引き出すため、従来通りのしっかりとした原酒造りを行う一方、本商品ではヴァッティング後の原酒に対し、従来以上に時間をかけて加水する「スロー・ディリューション」を採用。

ゆっくりとアルコールと水が溶け合うことで、角の取れたまろやかな口当たりが生まれ、フィニッシュには香り高くメローな余韻が静かに漂います。

製品概要

| | | | |
|----------|---|------|-------|
| 商品名（日本語） | 嘉之助シングルモルト 2026 LIMITED EDITION | | |
| 商品名（英語） | KANOSUKE SINGLE MALT 2026 LIMITED EDITION | | |
| 品目 | ウイスキー | 原材料名 | 麦芽 |
| 度数 | 57% | 内容量 | 700mℓ |
| 希望小売価格 | 14,850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：バーボン樽、白ワイン樽、アップルブランデー樽、シェリー樽（オロロソ・クリーム）

テイastingノート：

みずみずしく華やか。爽やかで優しい「和」の甘さ。

柑橘の甘酸っぱさとフローラルな香りと、ゆず餡を思わせる爽やかで柔らかな甘さ。グレープフルーツと潮風の余韻が穏やかに広がる。

COLOUR：ゴールドアンバー

AROMA：オレンジブロッサム、アップルピール、白ブドウ、ハマゴウ

PALATE：バニラ、ゆず餡、はちみつ、アップルブランデー

FINISH：グレープフルーツとアップルピール、春の潮風が穏やかに続く



吹上浜に咲くハマゴウと酒質のみずみずしさを表現したパッケージ

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、「日本一タ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」受賞
「世界最優秀貯蔵庫責任者賞」、「ブランドイノベーター部門最優秀賞」受賞
TWSC 2025 ベストディスティラリー賞 特別部門「Tourism of the Year」を受賞



定番商品

「シングルモルト 嘉之助」

世界最大級のスピリッツ品評会で「3年連続ゴールド」

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

JAL国際線ファーストクラスで提供されたジャパニーズウイスキー

ジャパニーズウイスキーとして歴代初、「COOL JAPAN AWARD 2025」受賞

「嘉之助 HIOKI POT STILL」

世界最大級のスピリッツ品評会で「2年連続ゴールド」

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

「嘉之助 DOUBLE DISTILLERY」

世界一に選ばれた「ジャパニーズ・ブレンデッド・ウイスキー」

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