



KANOSUKE®

KANOSUKE® OWNER'S CASK 2026

躍動を分かち合う、KANOSUKE第一の成熟

躍動を分かち合う、KANOSUKE第一の成熟

「KANOSUKE OWNER'S CASK 2026」 本日より抽選販売募集開始

PRODUCT RELEASE / 2026年2月9日

KANOSUKE、5年熟成バーボン樽×シングルカスク×カスクストレンジングス、10樽限定抽選販売決定
—オーナー様のお名前と、想いをのせ、ボトリングしてお届け—

小正嘉之助蒸溜所株式会社（所在地：鹿児島県日置市、代表：小正芳嗣）は、嘉之助蒸溜所のシングルカスク・プログラム「KANOSUKE OWNER'S CASK 2026」の抽選募集を、2026年2月9日（月）より開始いたします。

KANOSUKEは、「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」を掲げ、原酒づくりから蒸留、熟成に至るまでを国内で一貫して行うジャパニーズウイスキー。140年を超える焼酎造りの歴史と、その蒸留技術を礎に、形状の異なる3基のポットスチルが生み出す多彩な原酒を、焼酎リチヤー樽をはじめとする多様な樽で熟成。鹿児島・日置市の土地の厳しい寒暖差と、眼前に望む吹上浜からの潮風が、ウイスキーの熟成に奥行きを与え、濃厚で芳醇な、心地よい余韻を生み出してくれます。

熟成に終わりはありません。しかし、ウイスキーの躍動が始まる瞬間は確かに存在します。鹿児島にある嘉之助蒸溜所における「5年」は、原酒が最も鮮やかに、最もエネルギーに個性を開花させる—私たちは、これを“第一の成熟”ともいえる節目と考えています。

今回「KANOSUKE OWNER'S CASK 2026」として蔵出しするのは「5年熟成×バーボン樽×カスクストレンジングス」の厳選樽（各樽198本のボトル数確約）。アンピーテッド麦芽／ピークリッド麦芽の2種類をご用意しています。節目を迎えた樽を、オーナー様のお名前と想いとともに瓶詰めし、世界にひとつのオリジナルボトルとしてお届けするプログラムです。人生や企業の節目、チームの達成、家族の記念日など、残したい瞬間を「確かな形」にするためにご用意しました。今回のプログラムに寄せる想いや、KANOSUKEとの出会いなど、想いを綴っていただいた上で厳正なる抽選を行い、ご当選されたオーナー様にお求めいただく形式となっております。

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®

KANOSUKE OWNER'S CASK 2026 概要

- ◆ 「5年熟成バーボン樽 × シングルカスク × カスクストレングス」10樽限定
- ◆ ボトリング確約本数（198本）での納品、証明書・樽鏡板など付帯
- ◆ アンピーテッド麦芽原酒(4,356,000円)／ピーテッド麦芽 原酒(4,554,000円)の2タイプ

1) 製品仕様

原酒：シングルモルト（アンピーテッド麦芽／ピーテッド麦芽）

熟成：60ヶ月以上

樽：バーボン樽

内容量：700ml／本

本数：198本（確約本数）

アルコール度数：58度～60度程度（カスクストレングス／樽により異なります。）

カスタマイズラベル：ご購入いただいたプライベートカスク情報に加え、オーナー様名を記載できます。

2) 販売価格（税込）

バーボン樽 5年熟成（アンピーテッド麦芽）：4,356,000円

バーボン樽 5年熟成（ピーテッド麦芽）：4,554,000円

【価格に含まれるもの】

- ・ OWNER'S CASK 2026 証明書
- ・ CASK NO.入り樽鏡板（直径 約53cm／厚さ 約4.5cm）
- ・ 化粧箱入りカスタマイズラベルボトル（全198本確約）

※有料オプションの一部に、鏡板を使用した加工品が含まれます。該当する場合、**鏡板の送付は行いません**ので、あらかじめご了承ください

【有料オプション】

ボトリング後のバーボン樽「空樽」納品（配送／配送料別）

鏡板／樽材を用いた加工オプション（蒸溜所グッズ、ツールからキーホルダーまで）

3) お申し込み（抽選販売へのお申込み）

本プログラムは**抽選販売**となります。専用お申し込みフォームより、必要事項に加え、KANOSUKEへのメッセージ／本プログラムに寄せる想いをご記入の上、お申込みください。厳正なる抽選を実施し、結果は**当選者の方に限り**ご連絡いたします。

KANOSUKE OWNER'S CASK 2026 応募フォーム

4) ご購入までのスケジュール

STEP1 | 抽選お申し込み：2026年2月9日(月) 11:00～3月1日（日）23:59

STEP2 | 当選のご連絡（当選者のみ）：2026年3月10日（火）

STEP3 | 契約書締結・商品代金の一部（10%）のお支払い：2026年3月11日～4月10日

STEP4 | カスタマイズラベル制作（表記内容確定・入稿）：2026年4月13日～5月10日

STEP5 | 最終ご精算（残金のお支払い）：2026年5月11日～6月15日

STEP6 | ボトル発送：2026年6月中（順次発送）

注意事項（抜粋）

- ・ 当社によるオーナー様決定通知後のキャンセルは不可。
- ・ 本製品を販売（飲食店における杯売りを想定する場合を除く）する目的でのご購入はできません
- ・ ご購入前のご試飲は承っておりません
- ・ お受け取りは原則国内のみ一括配送となります。海外発送は承っておりません
- ・ 一定期間ご連絡が取れない場合、または期日までにお支払い確認ができない場合、お申し込みを無効（キャンセル扱い）とする場合があります、この場合も着手金の返金不可となりますのでご注意ください。

味わいの特徴

5年熟成バーボン樽 × シングルカスク × カスクストレンジングス



嘉之助蒸溜所の原酒が“第一の成熟”を迎え、個性が最も鮮やかに立ち上がる5年熟成。そのピークを捉えたバーボン樽原酒を、KANOSUKEの特性をピュアに味わえるシングルカスクでご提案します。さらに、原酒本来の躍動とエネルギーをそのまま伝えるため、58度～60度※のカスクストレンジングスでボトリングいたします。※ボトリング時確定いたします。樽により異なります。

アンピーテッド麦芽 | Tasting Note

香り立ちは、シナモンを思わせ、バーボン樽由来のバニラやハチミツの甘やかさがまっすぐに立ち上ります。続いて、パイナップルやフルーツキャンディを想起させる、南国らしい明るく伸びやかな果実味が広がっていきます。温暖な鹿児島・日置の気候、そして東シナ海から吹き込む穏やかな潮風。KANOSUKEならではのテロワールが、素直に、そして力強く映し出された、透明感あふれるシングルモルト・ジャパニーズウイスキーです。

ピーテッド麦芽 | Tasting Note

リッチでスイートな酒質を芯に、力強いピートスモークが重なり、香味の輪郭をくっきりと描き出します。そこへ、潮風を思わせるほのかな塩味が寄り添い、バーボン樽由来のバニラやキャラメルの甘さと溶け合いながら、味わいに奥行きを与えていきます。鹿児島・日置のメローな環境が育んだ、やわらかな丸み。ピートの力強さとKANOSUKEらしい調和が、美しく結実した、個性豊かなシングルモルト・ジャパニーズウイスキーです。

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」を掲げ、原酒造りから蒸留、熟成に至るまでをすべて国内で一貫して行うジャパニーズウイスキーです。優雅で芳醇な味わいの源流には、140年にわたる焼酎造りの歴史があります。

1957年、日本初の樽貯蔵米焼酎「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、吹上浜のほとりに理想の地を見つけました。その志を受け継いだ4代目・小正芳嗣が、2017年にこの地で「嘉之助蒸溜所」を創業。

焼酎造りで培った蒸留技術を礎に、形状の異なる3基のポットスチルから多彩な原酒を造り分け、焼酎リチャード樽をはじめとする多様な樽で熟成。日置特有の寒暖差と、吹上浜から吹き込む潮風が熟成に奥行きを与え、濃厚で芳醇、そして夕日を思わせる心地よい“メロー”な味わいを育みます。

KANOSUKEは、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/>

