



KANOSUKE®



数量限定・スモールバッチ

焼酎リチャー樽原酒×2種のダブルIPA樽でカスクフィニッシュ  
シトラス弾ける、クラフトウイスキー×クラフトビールの協演  
〈スモールバッチ〉「嘉之助シングルモルト IPA CASK FINISH」数量限定発売

NEW PRODUCT RELEASE / 2026年3月10日

本日3月10日（火）より公式オンラインショップにて先行販売開始  
3月13日（金）20:00～は、発売記念の緊急Instagram Live配信も決定！

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに鹿児島県日置市でウイスキー造りを行う嘉之助蒸溜所（代表取締役：小正芳嗣）は、〈スモールバッチ〉「嘉之助シングルモルト IPA CASK FINISH」を、2026年4月1日（水）より嘉之助蒸溜所で、同年4月10日（金）より公式オンラインショップで、数量・販路限定にて発売いたします。本商品は、シングルモルト嘉之助のキーモルトである“焼酎リチャー樽原酒”を軸に、2種のダブルIPA樽でカスクフィニッシュした原酒をヴァットイングして仕上げた限定品です。

この取り組みは、創業後まもなくクラフトブルワリーから寄せられた「KANOSUKEの樽でバレルエイジドビールを造りたい」という声をきっかけに始まりました。使用したIPA樽は、もともとKANOSUKEの原酒を熟成していた樽（主に焼酎リチャー樽）を、志を共にする二つのクラフトブルワリーへ預けることで生まれたものです。各ブルワリーで、その樽で、ホップのフレーバーが豊かなダブルIPA／インペリアルIPAビールなどを一定期間バレルエイジし、商品化。その後、個性をまとめて蒸溜所へ戻った樽にKANOSUKEの焼酎リチャー樽原酒を改めて入れてカスクフィニッシュを行い、複数の後熟原酒をヴァットイングして完成します。クラフトブルワリーとの協力により実現した。クラフトウイスキーとクラフトビール、それぞれの個性が協演する一杯を、是非ご堪能ください。

なお、公式オンラインショップでは、2026年3月10日（火）～3月17日（火）正午までの期間限定で、先行販売を実施いたします（お一人様2本まで）。先行販売分は、2026年4月1日（水）の発売日までにお届け予定です。さらに、先行販売分に限り、2本ご購入で、送料無料にてご案内いたします。また新商品の発売を記念し、3月13日（金）20:00～、公式Instagramにて緊急Instagram Liveを配信し、開発背景や味わいのポイントなど、本作に込めた想いをお届けします。

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](mailto:press@kanosuke.com)



## リッチなウイスキーに、シトラスの彩りを添えるダブルIPA樽

シングルモルト嘉之助のキーモルト「焼酎リチャー樽原酒」を、重厚感と軽やかさという対照的な個性を持つ2種のダブルIPA樽でフィニッシュ。

ホップの豊かなフレーバーが、KANOSUKEならではの厚みと奥行きのあるメロウな酒質に、はちみつやライムを思わせるシトラスのニュアンスを重ね、味わいに新たな彩りと輪郭をもたらしました。

さらに、焼酎リチャー樽由来のニッキを思わせる“和”のアクセントが、甘やかさとホップ由来の凛としたほろ苦さをやわらかく結びます。

クラフトウイスキーとクラフトビール、それぞれの個性が響き合う、KANOSUKEらしいリッチで甘やかなIPA樽カスクフィニッシュ、新発売。

### 製品概要

**商品名：嘉之助シングルモルト IPA CASK FINISH**  
(KANOSUKE SINGLE MALT IPA CASK FINISH)

**品目：ウイスキー**

**希望小売価格：11,550円（税込）／10,500円（税抜）**

**アルコール分：48%**

**容量：700ml**

**麦芽：ノンピート麦芽**

**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**

**貯蔵樽：バーボン樽、アメリカンホワイトオークの焼酎リチャー樽、IPA樽  
ほか**

**販売方法：数量限定<スモールバッチ>／蒸溜所・オンラインショップ限定**

#### <オンラインショップ先行販売>

[https://kanosuke.com/products/presale\\_single\\_malt\\_ipa](https://kanosuke.com/products/presale_single_malt_ipa)

**先行販売期間：3月10日（火）10:00～3月17日（火）正午**

**販売価格：11,550円（税込）**

**送料：別途**

※2本ご購入で送料無料

**購入上限：お一人様2本まで**

**お届け予定日：4月1日（水）**

※先着順のため、販売期間内であっても予定本数に達し次第終了となります。

※配送先氏名・住所情報の重複により購入上限数を超えるご注文が確認された場合は、キャンセルとさせていただきます。

※決済方法はクレジットカードのみとなります。

※お電話でのご注文は承っておりません。

※ギフト包装は承っておりません。

※発送は日本国内のみとなります。

#### <数量・販路限定販売>

**嘉之助蒸溜所 THE SHOP：4月1日（水）10:00より店頭発売**

**公式オンラインショップ：4月10日（金）より発売**

※一般流通での販売は予定しておりません。予定数量に達し次第、販売終了となる場合がございます。

### テイastingノート

**シトラス踊る。凛としたホップと甘やかなはちみつの調和**

青りんごを思わせる爽やかなアロマに、はちみつやライムのニュアンス。ニッキのアクセントが、味わいに印象的な輪郭を与えます。

#### COLOUR

べっこう色

#### AROMA

フレッシュな青りんご、綿あめ、モルト、ニッキ

#### PALATE

ライム、ホップ、はちみつ

#### FINISH

爽やかな甘みと心地よいほろ苦さが広がる





## 発売記念！緊急Instagramライブ配信 2026年3月13日（金）20:00～

「嘉之助シングルモルト IPA CASK FINISH」の発売を記念し、  
公式Instagramにて、Instagramライブ配信の開催が急遽決定しました。

当日ライブ配信をご視聴いただいた方の中から、  
**抽選で1名様に、今回先行販売中の、「嘉之助シングルモルト IPA CASK  
FINISH」の出演者3名サイン入りボトルをプレゼントいたします。**

当日は、嘉之助蒸溜所 代表・マスターブレンダーの**小正芳嗣**、  
本商品のブレンドを担当した**神野僚汰**、そしてKANOSUKE ブランドアンバサ  
ダーの**石原達也**が出演。

本商品の魅力や開発背景について、熱く語ります。  
ライブ配信は、**約30分**を予定しています。



公式Instagramリンク

公式HPの商品情報や、開発の舞台裏についての詳細は[こちら](#)から

### 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・  
熟成まですべて国内で行うウイスキーです。

その原点は、焼酎蔵(日置蒸溜蔵)・小正醸造の挑戦の歴史にあります。

1957年、小正醸造二代目・小正嘉之助は、日本初となる樽貯蔵米焼酎「メローコヅ  
ル」を世に送り出しました。そして、「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」という夢を抱き、吹上浜のほとりに理想の地を見つけます。

2017年、嘉之助の孫であり四代目の小正芳嗣が、祖父の夢を受け継ぎ、その地に嘉之  
助蒸溜所を創業しました。

140年の焼酎造りで培った発酵・蒸留・熟成の知恵や技術をウイスキーへ“越境”させ、  
独自のメローな味わいを追求しています。

長時間発酵したもろみを、ワームタブを備えた形状の異なる3基のポットスチルで丁  
寧に蒸留し、焼酎リチャー樽など多様な樽で熟成。

吹上浜からの潮風、熟成を早める鹿児島・日置特有の厳しい寒暖差など、南国の風土  
を融合。

濃厚で芳醇、和のスパイスのニュアンスを持ち、日置の夕日を思わせる心地よいメ  
ローな味わいを育てています。

KANOSUKEはこの鹿児島の地から、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/>

