



夕日を味わう、メローハイボール



KANOSUKE初のハイボール缶をローソン限定で全国発売
2026年4月28日（火）より、全国の酒類取り扱いローソン店舗約14,000店にて
「嘉之助シングルモルト」ミニボトルと同時発売

NEW PRODUCT | 2026年4月15日 「夕日を味わう、メローハイボール」誕生

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに、鹿児島県日置市でウイスキーを製造する嘉之助蒸溜所（小正嘉之助蒸溜所株式会社、代表取締役：小正芳嗣）は、KANOSUKE初となるハイボール缶「嘉之助シングルモルト ハイボール 350ml」（税込660円）を、2026年4月28日（火）より、全国の酒類取り扱いローソン店舗約14,000店にて、ローソン限定商品として発売します。あわせて、KANOSUKEのフラッグシップ商品「嘉之助シングルモルト」のミニボトル（200ml／税込2,970円）も同時展開いたします。ジャパニーズウイスキーを使用したハイボール缶をローソン限定で発売するのは、今回が初の取り組みとなります。

KANOSUKEは、2017年の創業以来焼酎造りの知見をウイスキー造りへと越境させながら、濃厚で芳醇、和のスパイスを感じさせ、日置の夕日を思わせるメローな味わいを追求してきました。

今回発売するブランド初のハイボール缶「嘉之助シングルモルト ハイボール 350ml」は、KANOSUKEならではの上品な甘やかさと“和”のスパイシーさを活かし、アルコール分9%のハイボールとして仕立てた一本です。しっかりとした飲みごたえがありながら、日常のさまざまなシーンで気軽にKANOSUKEの魅力をお楽しみいただけます。また、同時展開する「嘉之助シングルモルト」ミニボトルは、200mlの手に取りやすいサイズで、シングルモルトの本格的な味わいをご体感いただける新商品です。ハイボール缶をきっかけにKANOSUKEに興味を持っていただいたお客様にも、ストレートやロックなどで、ブランドの味わいをより深くお楽しみいただけます。

嘉之助蒸溜所が位置する鹿児島県日置市は、東シナ海に沈む美しい夕日を望む地です。私たちは、この風景を「MELLOW LAND」と名づけ、その情景に重なる、穏やかで余韻のある味わいのウイスキーを生み出してきました。今回発売するハイボール缶とミニボトルのデザインにも、その象徴的な夕日の世界観を落とし込んでいます。全国に展開するコンビニエンスストア「ローソン」との取り組みを通じて、創業当初からKANOSUKEを応援して下さるファンの皆様はもちろん、初めてKANOSUKEに触れていただくお客様にも、鹿児島発の“夕日の味わい”をお届けしてまいります。

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

嘉之助 シングルモルト 鹿児島発、140年の焼酎造りが生み出した、夕日の味。

焼酎造りの知見を、原料設計から発酵、蒸留、熟成に至るまでウイスキー造りへと越境させた、KANOSUKEを代表する定番商品です。キーモルトである焼酎リチャー樽原酒と、鹿児島の風土が織りなす、夕日と潮風を想わせる味わいが特長です。ニッキのような、“和”のスパイシーなニュアンスと、円熟感のある甘やかさが調和します。2023年の発売以来、世界最大級の蒸留酒品評会であるサンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティションにて3年連続でゴールドを受賞。そしてジャパニーズ・ウイスキーとして初、COOL JAPAN AWARD2025を受賞。さらにJAL国際線ファーストクラスで提供されるなど、その味わいは国内外で高く評価されています。



夕日を味わう、メローハイボール

製品情報

嘉之助 シングルモルト ハイボール 350ml

品目：ウイスキー（発泡性）
原材料名：モルト、炭酸
原料原産地名：国内製造（モルトウイスキー）
アルコール分：9%
内容量：350ml
エネルギー：51kcal（100ml当たり）
製造年月日：缶最下段に記載
販売者：Jリカー
製造所：株式会社チェリオ中部
ローソン標準価格：660円（税込）



製品情報

嘉之助シングルモルト 200ml ※ローソン先行販売

品目：ウイスキー
原材料名：モルト
原料原産地名：国内製造（モルトウイスキー）
アルコール分：48%
内容量：200ml
製造者：小正嘉之助蒸溜所株式会社
ローソン標準価格：2,970円（税込）

上記2 製品販売店舗：

全国酒類取扱ローソン店舗（約14000店：2026年3月末時点、「ローソストア100」を除く）

KANOSUKEとは

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・熟成までを国内で行うジャパニーズウイスキーです。その原点には、焼酎蔵・小正醸造の挑戦の歴史があります。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」を発売しました。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その夢を受け継ぎ、その地に嘉之助蒸溜所を創業しました。140年にわたり焼酎造りで培ってきた発酵・蒸留・熟成の知恵と技術をウイスキーへと生かし、独自の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、焼酎リチャー樽をはじめとする多様な樽で熟成。吹上浜からの潮風や、熟成を早める鹿児島・日置特有の寒暖差など、南国の風土とともに、濃厚で芳醇、和のスパイスのニュアンスを備えたKANOSUKEならではの味わいを育んでいます。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/>

<関連メディア情報>

今回の新商品2種の発売にあわせ、BSフジ「ウイスキペディア」にて、2026年5月3日（日）、10日（日）21:30より2週連続での放送予定です。番組では、「嘉之助シングルモルト」の製造現場レポート、新商品2種誕生の背景、ならびに弊社代表とローソンご担当者による新商品飲み比べ企画などが紹介されます。