



KANOSUKE®



SABUROMARU

KANOSUKE「嘉之助コラボレーションシリーズ」を始動

第1弾「01 KANOSUKE×SABUROMARU」を6月18日(木)より数量限定発売

鹿児島・日置のメローと、富山・砺波のピートが会って生まれた、ブレンデッドモルト・ジャパニーズウイスキー

NEW PRODUCT | 2026年6月11日

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、鹿児島県日置市でウイスキー造りを行う嘉之助蒸溜所（小正嘉之助蒸溜所株式会社、代表取締役社長：小正芳嗣）は、国内外の蒸溜所との原酒交換を通じて、新たな味わいの可能性を探求する「嘉之助コラボレーションシリーズ」を始動します。

その第1弾として、富山県砺波市の三郎丸蒸溜所とのコラボレーションにより誕生した「01 KANOSUKE×SABUROMARU」を発売いたします。

本商品のテーマは、“Mellow Meets Peated”。力強いピートを前面に押し出すのではなく、潮気を帯びたピートと穏やかなスモークが、KANOSUKEらしい果実感のあるメローな酒質と調和。両蒸溜所の技術と感性が重なり合うことで生まれた、特別な味わいをお楽しみいただけます。

嘉之助蒸溜所と三郎丸蒸溜所は、ともに長い日本の酒造りの歴史を基盤に持ち、2017年にウイスキー造りを本格化させた、次世代のジャパニーズウイスキーを担う同世代の蒸溜所です。互いの個性を掛け合わせる本取り組みは、新たな価値創出にとどまらず、ジャパニーズウイスキー産業全体の発展と持続性の向上にも寄与するものと考えています。なお、本ブレンデッドモルト・ジャパニーズウイスキーは、三郎丸蒸溜所から発売される「三郎丸 龍虎~Double Distillery~ SABUROMARU × KANOSUKE」と同時発売となります。

嘉之助蒸溜所 創業者・マスターブレンダー 小正芳嗣 コメント

蒸溜所の環境や設備、発酵、蒸留、熟成環境の違いにより、ピート原酒が持つ表情は大きく変化します。KANOSUKEのピートは、どこか柔らかく、甘みに寄り添うような印象が特徴です。一方、三郎丸蒸溜所のピートは輪郭が明確で、力強さと奥行きを兼ね備えています。その対照的ともいえる個性があったからこそ、今回のブレンドでは互いの魅力がより立体的に引き出されました。メローな酒質とピートの骨格が重なり合うことで、単独では到達し得ない新たなバランスを表現できたと実感しています。

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

製品情報

メローな果実感に重なる、潮風を帯びたピート

「嘉之助コラボレーションシリーズ 01 KANOSUKE×SABUROMARU」は、「Mellow meets Peated」を商品コンセプトにした、三郎丸蒸留所(富山県)とのコラボレーション。

KANOSUKE側のリリースとなる本商品では、KANOSUKEのやわらかく芳醇な酒質を主体に、三郎丸蒸留所の力強く奥行きあるピート香を重ねています。

“Mellow Meets Peated”は、KANOSUKEのメローと、三郎丸のピートという2つの個性の出会いを表した言葉です。単なる原酒の組み合わせにとどまらず、同世代のジャパニーズウイスキー蒸留所が、それぞれの土地に根ざした酒質を持ち寄り、新しい味わいの可能性を探求した一本です。

TASTING NOTE

潮風を帯びたピート、メローな果実感と響き合う

COLOUR: ゴールド

AROMA: 潮風、グレープフルーツ、キャラメル、ライチ、青リンゴ、オーク材の焼き火

PALATE: はちみつ、ニッキ、金柑、バニラ、パッションフルーツ、黒胡椒、ヨード感

FINISH: シトラスとトロピカルフルーツに潮風を思わせるヨード感、穏やかなピートスモークが心地よく続く



商品名：嘉之助コラボレーションシリーズ 01 KANOSUKE×SABUROMARU

品目：ブレンドドモルト・ジャパニーズウイスキー

原材料名：モルト

アルコール分：50%

内容量：700ml

製造者：小正嘉之助蒸留所株式会社

希望小売価格：22,000円(税込)

発売日：2026年6月18日(木)

販売方法：

■公式オンラインショップ抽選販売■

<スケジュール>

抽選申込期間：6月11日(木)13:00～17日(水)23:59

当選者発表：6月19日(金)

購入期限：6月25日(木)14:00まで

商品発送：7月上旬

■嘉之助蒸留所 SHOP 限定販売■

発売日：6月18日(木)10:00～

<KANOSUKE、SABUROMARU 2本セット>

- ・「嘉之助コラボレーションシリーズ01 KANOSUKE×SABUROMARU」700ml 1本
 - ・「三郎丸 龍虎 ～DOUBLE DISTILLERY～ SABUROMARU×KANOSUKE」700ml 1本
- 販売価格：44,000円 (税込)

■他、全国の洋酒特約酒販店

※数量限定品につきなくなり次第終了となります。

※販売開始時期・取扱状況は販売先により異なる場合がございます。

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

製造詳細 (KANOSUKE原酒)

麦芽・・・ピート麦芽、アンピート麦芽

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・・・焼酎リチャー樽、バーボン樽、シェリー樽、その他



「嘉之助コラボレーションシリーズ」について

国内外の他の蒸留所との原酒交換により、新たな可能性を探求していくシリーズ企画です。

今後も、共鳴する蒸留所とのコラボレーションを予定しています、02以降のラインナップにもご期待ください。

三郎丸蒸留所（若鶴酒造株式会社）について

三郎丸蒸留所は、富山県砺波市に位置する北陸最古のウイスキー蒸留所です。1952年にウイスキー製造を開始し、日本海側の寒暖差と豊かな水に育まれた土地で、70年以上にわたり「スモーキーなウイスキー」にこだわり続けています。地元・高岡銅器の伝統技術を活かし、世界初の鋳造製ポットスチル「ZEMON」を導入するなど、革新的な挑戦でも注目されています。伝統と革新を融合させながら、富山ならではの個性と妥協のないものづくりで、唯一無二のウイスキーを生み出しています。

今回のコラボレーションについて、

若鶴酒造株式会社 代表取締役社長 / 三郎丸蒸留所 マスターブレンダー 稲垣貴彦氏 コメント

「龍虎」という言葉には、優れた二者、力ある存在同士が並び立つようなイメージがあります。今回、嘉之助蒸溜所さんと原酒交換を行い、それぞれのウイスキーを発表するにあたって、2つの蒸留所の個性を表す名前として、この言葉を掲げました。それぞれの蒸留所の個性をどう伝えていくか。そして、互いの原酒を組み合わせることで、どのような新しい味わいが生まれるのかに、今回の取り組みの意味があると考えています。「龍虎」は、三郎丸らしいスモーキーさを軸にしながら、KANOSUKEの持つメローな甘やかさが加わることで、丸みのある仕上がりになっています。お互いの個性が立ちながらも、バランスよく重なった商品になったと思います。



商品名：

三郎丸 龍虎 ~DOUBLE
DISTILLERY~

SABUROMARU x KANOSUKE

品目：ブレンドモルト・ジャパニーズウイスキー

原材料名：モルト

アルコール分：50%

内容量：700ml

製造者：若鶴酒造株式会社（三郎丸蒸留所）

希望小売価格：22,000円（税込）

発売日：2026年6月18日（木）

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、発酵・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/>

