

「日置・嘉之助蒸溜祭2026 一日置蒸溜酒トレイル」 開催概要決定！

News/ 2026年8月21日

鹿児島・日置で、薩摩蒸溜酒文化を巡る1日限りの祭典



“MELLOW LAND, MELLOW WHISKY”をコンセプトに掲げる嘉之助蒸溜所（代表：小正芳嗣）と、その母体として、焼酎をはじめ、ウイスキー、ジン、ラム、リキュールなど多彩な蒸溜酒を作る小正醸造 日置蒸溜蔵（代表：小正倫久）は、2026年10月25日（日）、「日置・嘉之助 蒸溜祭 2026」を開催いたします。

本イベントでは、2つの蒸溜所をトレイルのように巡りながら、薩摩の蒸溜酒文化と、蒸溜酒が生まれる現場を間近に体感していただけます。両会場での振る舞い酒をはじめ、嘉之助蒸溜所の造り手やブレンダーによる中・上級者向けウイスキーセミナー、日置蒸溜蔵の蔵人が開発秘話を語る特別セミナー、オリジナルカクテル、地元グルメを楽しめるキッチンカー、ジャズライブなど、多彩なコンテンツをご用意。日置の豊かな自然のなかで、140年続く焼酎造りの伝統とクラフトの新しい挑戦を心ゆくまで味わう、特別なひとときをお届けします。

「嘉之助シングルモルト 蒸溜祭2026限定ボトル」 抽選販売

今年も「日置・嘉之助 蒸溜祭 2026」の開催を記念して、「嘉之助シングルモルト 蒸溜祭2026限定ボトル」を発売いたします。今年は、700mlのフルボトルに加え、来場の記念やお土産にもぴったりの200mlのミニボトル*が初登場。フルボトルは数量限定の抽選販売、ミニボトルは蒸溜祭当日、嘉之助蒸溜所にて数量限定で販売いたします。

*2Pウイスキー項④を参照

嘉之助シングルモルト 蒸溜祭2026限定ボトル（700ml）

蒸溜祭の記念にふさわしいフルボトル。今年は、KANOSUKEの味わいの原点ともいえる「焼酎リチャー樽」原酒を、希少なマデイラワイン樽で後熟しました。嘉之助蒸溜所へご来所いただいた方限定で、抽選販売にご参加いただけます。

価格：16,500円（税込）／15,000円（税抜）

購入制限：おひとり様2本まで

販売方法：抽選販売。当日も抽選申込のみとなり、販売はございません。

抽選販売スケジュール

抽選申込場所：嘉之助蒸溜所 SHOP

※館内に設置されたQRコードから抽選にお申し込みいただけます。

スマートフォンを忘れずにお持ちください。

抽選申込期間：2026年10月11日（日）～10月25日（日）

当選発表：2026年11月1日（日）

購入期限：2026年11月1日（日）～11月6日（金）※当選された方にのみご連絡いたします。

商品お届け：2026年11月中旬頃より順次発送予定



日置・嘉之助蒸溜祭2026 開催概要

2会場をゆったり巡り、蒸溜酒が生まれる現場を体感

日程	2026年10月25日（日）10:00～16:00 ※小雨決行
会場	日置蒸溜蔵・嘉之助蒸溜所（鹿児島県日置市）
入場料	無料 ※セミナー、限定ボトル販売など一部コンテンツは有料・要事前予約
ご来場特典	①振る舞い酒：両蒸溜所で各1杯無料 ②蒸溜祭2026オリジナル缶バッジ（先着順、なくなり次第終了）
主催	小正醸造株式会社・小正嘉之助蒸溜所株式会社
お問い合わせ	日置・嘉之助蒸溜祭2026実行委員会 099-201-7700 /https://kanosuke.com/blogs/explore-kanosuke/festival2026

■第1会場：嘉之助蒸溜所 10:00～16:00

“MELLOW LAND, MELLOW WHISKY”の世界観に包まれながら、KANOSUKEのウイスキーの魅力を存分に体感できる嘉之助蒸溜所会場。蒸溜祭限定ボトルやオリジナルグッズの販売に加え、開催時間中は製造現場を自由にご見学いただけます。ガーデンステージでのライブ演奏とともに、メロウなひとときをゆっくりとお楽しみください。



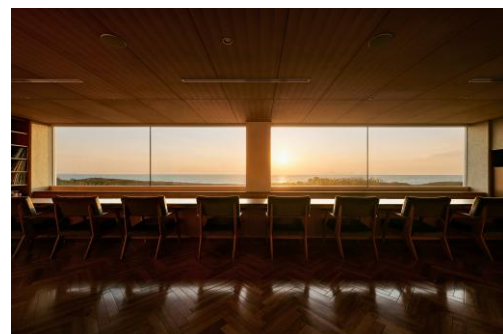
■ウイスキー〈試飲・体験・販売〉

KANOSUKEのウイスキーを、味わい、知り、より身近に感じていただける多彩なコンテンツをご用意します。

① 振る舞い酒：KANOSUKEウイスキー

お好きなKANOSUKEウイスキーを、最初の1杯に限り無料でご提供します。お気に入りの一杯で、蒸溜祭をお楽しみください。

※2杯目以降は有料



② オリジナル・ウイスキーカクテル

鹿児島県内で活躍するバーテンダーがTHE MELLOW BARに登場。KANOSUKEを使用した、この日ならではのオリジナルカクテルを、海を望むバーからご提供します。

※有料

③ ハンドフィル体験

未発売の希少な原酒を樽からご自身の手でボトリングし、ラベルまで仕上げる「ハンドフィル体験」を今年も実施します。蒸溜祭2026開催記念の希少な酒質をご用意。

※有料（詳細は後日公開）



④ 嘉之助シングルモルト 蒸溜祭2026 限定ミニボトル（200ml）*

蒸溜祭への来場記念やお土産に最適な200mlのミニボトルが、蒸溜祭限定商品として**初登場**します。

当日、嘉之助蒸溜所にて数量限定で販売します。販売の詳細は後日公開いたします。

価格：4,950円（税込）／4,500円（税抜）

購入制限：おひとり様1本まで

販売日：2026年10月25日（日）

商品お渡し：当日、嘉之助蒸溜所にて販売。（詳細は後日公開）

※嘉之助シングルモルト 蒸溜祭2026限定ボトル（700ml）は、抽選にて販売します。会場での販売はございません。



■見学・セミナー

①「レガシー熟成庫」を特別公開

1970年代に2代目・小正嘉之助が遺した、半地下構造の貯蔵庫「レガシー熟成庫」を無料で特別公開します。通常は立ち入ることのできない歴史ある空間を、時間制でご案内します。

※無料・時間制

② 蒸溜所見学エリアを無料開放

通常は有料ツアーでご案内している嘉之助蒸溜所ビジターセンターの見学エリアを、蒸溜祭当日に限り無料で開放します。

形状の異なる3基のポットスチルや、焼酎蔵の仕込みを想起させる発酵槽など、KANOSUKEのウイスキー造りを支える設備を自由にご見学いただけます。

※無料・自由見学

③ 造り手によるウイスキーセミナー

KANOSUKEの造り手が、ウイスキー造りの奥深い世界をご紹介する特別セミナーを開催します。

※有料・事前予約（詳細は後日公開）



■その他

①キッチンカー：鹿児島や日置のご当地グルメが一堂に集結。

②焼酎リチャードのチャリング実演：有明産業による実演。

③ガーデンステージ：バグパイプ、JAZZなどのライブ演奏。

■第2会場 | 日置蒸溜蔵 10:00～16:00

嘉之助蒸溜所の母体である小正醸造 日置蒸溜蔵では、この季節ならではの「新焼酎」をはじめ、「KOMASA GIN」、新作の「KOMASA RUM」、果実を使ったりキュールなど多彩な蒸留酒をお楽しみいただけます。

会場では焼酎やグレーンウイスキーの製造設備に加え、蔵人が手仕事で焼酎を造る現場も自由にご見学いただけます。

■焼酎&スピリッツ〈試飲・販売〉

① 振る舞い酒

「新焼酎」「KOMASA GIN」、新作の「KOMASA RUM」、リキュールなどから、好きな1杯を無料でご提供します。 ※2杯目以降は有料

② 蒸溜祭限定・本格芋焼酎

蒸溜祭のために特別に吟味した本格芋焼酎を、数量限定で販売いたします。ご購入いただいた方には、契約農家が育てたさつま芋をプレゼントします。 ※先着順・なくなり次第終了

③ ハンドフィル体験

未発売の希少な焼酎を、ご自身の手でボトルに詰め、オリジナルラベルを作成していただけます。 ※有料・先着順（詳細は後日公開）



■見学・セミナー

① 歴史ある蔵を特別公開

焼酎造りの歴史を受け継ぐ蔵の一部を無料で開放します。製造現場を自由にご見学いただけます。

② 日置蒸溜蔵が造る蒸留酒の特別セミナー

日置蒸溜蔵の最前線商品を特別にテイasting。蔵人が、人気商品の開発秘話やものづくりへのこだわりをご紹介します。商品の飲み比べとともに楽しみください。

※有料・先着順（詳細は後日公開）



■その他のコンテンツ

①キッチンカー

鹿児島・日置ならではの味を楽しめるキッチンカーが集結します。

②子ども縁日

輪投げやお菓子釣りなど、お子さまも楽しめるアクティビティをご用意します。

アクセス

■無料シャトルバス

JR鹿児島本線・伊集院駅と嘉之助蒸溜所を結ぶ無料シャトルバス及び、嘉之助蒸溜所・日置蒸溜蔵間で無料巡回バスをご利用いただけます。シャトルバス時刻表は、[こちら](#)

■駐車場 ※運転者の方のテイスティング・飲酒は固くお断りいたします。

第1駐車場：嘉之助蒸溜所

第2駐車場：小正醸造 日置蒸溜蔵

注意事項

- セミナーチケット販売の方法は、後日公式HP・公式SNSでご案内します。
- 蒸溜祭ボトル販売方法は、後日公式HP・公式SNSでご案内します。
- イベント中、公式カメラマンによる撮影が行われる場合がございます。
あらかじめご了承ください。
- 運転される方のテイスティング、飲酒はお断りいたします。
- 会場内、駐車場内のトラブル（お客様同士・盗難等）に関しては、弊社は一切の責任を負いかねます。
- 飲酒は20歳から。飲酒運転は法律で禁じられています。
- 飲酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

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、「日本一タ日の美しい場所から、鹿児島の蒸溜酒文化を世界へ」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/>



ACCESS

鹿児島県
日置市内の2会場



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