



KANOSUKE、100%自社原酒でつくるブレンドッド・ジャパニーズウイスキー 「嘉之助メローブレンド」を11月27日発売

通年販売商品として、クラフト・ジャパニーズウイスキーの新しい選択肢を提案

新商品 / 2026年10月6日

MELLOW LAND, MELLOW WHISKYをコンセプトに掲げる小正嘉之助蒸溜所株式会社（本社：鹿児島県日置市、代表取締役：小正芳嗣）は、2026年11月27日（金）、ブレンドッド・ジャパニーズウイスキー「嘉之助メローブレンド」を全国で発売します。本商品は、KANOSUKEの新たな通年販売商品であり、嘉之助蒸溜所および日置蒸溜蔵で製造した100%自社原酒のみを使用したブレンドッド・ジャパニーズウイスキーです。

140年以上にわたり培ってきた焼酎造りを背景に、2017年の蒸溜開始以来磨き続けてきたウイスキー造りの技術を融合。KANOSUKEならではの豊かな味わいを受け継ぎながら、日常の食事やくつろぎの時間にも寄り添う、やさしくメローな味わいを追求しました。

これまでシングルモルトをはじめとするプレミアムレンジを展開してきたKANOSUKEから、ウイスキーファンはもちろん、よりカジュアルに、日常的にウイスキーを愉しむ方々へ向けて、クラフト・ジャパニーズウイスキーの新しい選択肢を提案します。

日置の夕日が育んだ「やさしい時間」

KANOSUKEの故郷である鹿児島県日置市は、日本三大砂丘のひとつである吹上浜と、東シナ海に沈む美しい夕日で知られています。一日の終わりをやさしく包み込む夕日の穏やかな情景を届けたいという願いを込めて「嘉之助メローブレンド」は、「今日の自分に、やさしい時間を。」をキーメッセージに掲げました。

香ばしい麦の甘さと果実の華やかさが調和した味わいは、肩の力を抜きたい夕暮れ時や、家族や友人と食卓を囲む時間に寄り添います。和洋中のさまざまな料理とともに食中酒として楽しめるほか、仕事や予定を終えた一日の終わりに、ゆっくりとグラスを傾けるひとときにも。

日常の中に、心地よい余白をつくる一杯として、KANOSUKEが提案する新しいウイスキーです。

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

100% FAMILY CRAFTED

ふたつの蒸溜所で生まれた100%自社原酒

「嘉之助メローブレンド」を構成するのは、嘉之助蒸溜所と日置蒸溜蔵で造られた100%自社原酒です。主体となるのは、140年に渡る焼酎造りのノウハウを活かし、未発芽大麦と麦芽を原料に単式蒸留器で蒸留した、日本では珍しいアイリッシュスタイルのポットスチル原酒。大麦由来の香ばしさ、豊かな穀物感と洋梨を思わせる爽やかな果実香が特長で、そこに嘉之助蒸溜所の華やかな果実香と奥行きのある味わいを持つモルト原酒をブレンド。丁寧に育んだ原酒とその個性を知り尽くしたブレンダーが感性を重ねることで、KANOSUKEらしい豊かな味わいと、新しい軽やかな飲み口を両立させました。

MELLOW HIGHBALL

「嘉之助メローブレンド」は、ハイボールがおすすめ。

たっぷりの氷を入れたグラスに「嘉之助メローブレンド」を注ぎ、よく冷えたソーダで割る。グラスから立ち上るのは、杏やバナナチップを思わせるリッチで甘やかな香り。口に含むと、麦由来のやさしい香ばしさとふくよかな甘みが広がります。フィニッシュには、白い花や潮風、淡いミントを思わせる軽やかで心地よい余韻が続きます。「嘉之助メローブレンド」が生み出す「メローハイボール」をお楽しみください。

FOOD PAIRING

多様な食事シーンに寄り添う、「メローハイボール」

「メローハイボール」は、料理の甘辛い味わいや香ばしさを引き立てながら、炭酸とほのかなミントのニュアンスがもたらすすっきりとした飲み口で、次のひと口へと自然に誘います。焼き鳥などの和食をはじめ、イタリアンや中華、ハムカツなどの居酒屋メニューまで、幅広い料理と好相性。家族や仲間と食卓を囲むひとときにも、気の置けない仲間との外食シーンにも寄り添います。料理とウイスキーをもっと自由に楽しむ、新しい日常のスタイルを提案します。

商品概要

商品名：嘉之助メローブレンド

英文名：KANOSUKE MELLOW BLEND

品目：ブレンデッド・ジャパニーズウイスキー

原材料名：大麦、モルト

アルコール分：43%

内容量：700ml

希望小売価格：3,850円（税別）／4,235円（税込）

発売日：2026年11月27日（金）

製造者：小正嘉之助蒸溜所株式会社

販売場所：全国の取扱酒販店、料飲店ほか

※日本洋酒酒造組合が2021年に制定した「ジャパニーズウイスキーの表示基準」に準拠した商品です。

TASTING NOTE

香ばしい甘さ。潮風をまとったやわらかなミントの余韻。

AROMA：瑞々しいあんず、バナナチップ、シナモン、ミルクチョコ

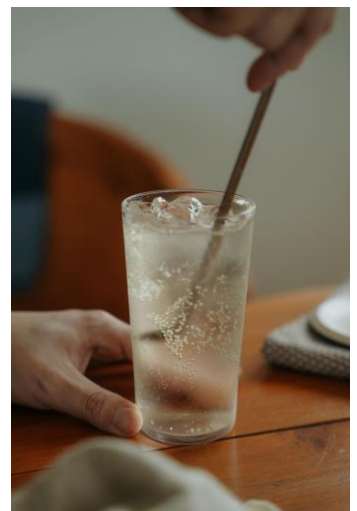
PALATE：メロンクリームソーダ、麦の旨み、カモミールティー、熟した黄桃

FINISH：完熟フルーツの甘み、白い花のアロマ、潮風にほどける淡いミントの余韻

特設WEBサイト：<https://kanosuke.com/mellow-blend/>

公式Instagram：<https://instagram.com/kanosukemb/>

鹿児島・日置の夕日の情景や、「嘉之助メローブレンド」があるやさしい時間を、情報発信してまいります。



小正芳嗣

代表取締役社長／マスターブレンダー ご挨拶

私たちのウイスキー造りの原点には、1883年の創業以来、140年以上にわたり受け継いできた、「日置蒸溜蔵」での焼酎造りの歴史があります。原料と向き合い、蒸留し、熟成させ、最もおいしいかたちでお客様へお届けする。その営みを、家族と蔵人たちが世代を超えて紡いできました。

「嘉之助メローブレンド」は、私たちの故郷である鹿児島県日置市で造られた自社原酒のみを使用した、100% FAMILY CRAFTEDのブレンド・ジャパニーズウイスキーです。焼酎造りの技術と、嘉之助蒸溜所で挑戦を重ねながら磨いてきたウイスキー造りの知見。その両方を結集し、豊かな味わいと親しみやすさを兼ね備えた一本に仕上げました。

私たちは、ジャパニーズウイスキーが特別な日のためだけのお酒ではなく、食卓を囲む時間や、一日の終わりにほっとくつろぐ時間にも寄り添う存在であってほしいと考えています。「嘉之助メローブレンド」は、そんな想いから生まれた新たな挑戦です。

また2027年、嘉之助蒸溜所は蒸留開始から10周年を迎えます。この節目を前に誕生した「嘉之助メローブレンド」は、KANOSUKEの次の10年に向けた新しいスタートでもあります。私たちが大切にしているものづくりの哲学と品質を、より多くの方へお届けし、未永く愛されるブランドへと育てていきたいと考えています。

私たちの故郷・日置の夕日が人々をやさしく包み込むように、「嘉之助メローブレンド」を通じて、やさしくメローな時間を全国の皆さまへお届けしてまいります。



ラベルデザインについて

KANOSUKEの原点である日置の夕日を象徴的なモチーフとして描き、日本的な美意識を感じさせる余白を活かしたデザインに仕上げました。さらに、和紙素材の自然な風合いや繊細な質感を際立たせることで、静けさと温もりを感じる上質な存在感を表現しています。

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「メローコゾル」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/>

