

「嘉之助コラボレーションシリーズ 02 KANOSUKE × TSUNUKI」が数量限定発売



「鹿児島クラフトの道を切り拓く」をテーマに開発された新たなブレンデッド・モルトウイスキー

新商品 / 2026年10月29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、マルス津貫蒸溜所とのコラボレーションによる数量限定商品「嘉之助コラボレーションシリーズ 02 KANOSUKE × TSUNUKI」を、2026年11月20日（金）に発売いたします。

異なる個性と技術が交わり、新たな価値を生み出す「嘉之助コラボレーションシリーズ」

「嘉之助コラボレーションシリーズ」は、異なる個性を持つ蒸溜所同士の原酒交換を出発点に、樽の選定や熟成環境、クラフトマンシップまで領域を広げながら、それぞれの魅力が響き合う新たなウイスキー造りに挑戦するプロジェクトです。

富山県の三郎丸蒸溜所との取り組みに続く第2弾となる今回は、「Leading the Way in Kagoshima Craft（鹿児島クラフトの道を切り拓く）」をテーマに、同じ鹿児島を拠点とするマルス津貫蒸溜所との共創が実現しました。ともに世界を見据えて歩を進める二つのクラフトウイスキー蒸溜所が、それぞれの持ち味と技術を掛け合わせ、新たなウイスキーの表現に挑みます。

ニューメイクの交換と相互熟成から生まれた、二つの異なる個性

2020年春、両蒸溜所は、熟成前原酒であるニューメイクを交換。津貫のニューメイクは海辺に佇む嘉之助蒸溜所で、嘉之助のニューメイクは盆地に位置する津貫蒸溜所で熟成され、両蒸溜所が独自のブレンディングで、それぞれの商品を完成させました。嘉之助蒸溜所にとり、ニューメイクを自社とは異なる環境で熟成させることで、単独では生み出せない新たな個性を創出する初の試みとなりました。

それぞれの熟成庫での6年という時を経て、異なる表情を見せる二つの鹿児島ブレンデッドモルト・ジャパニーズウイスキーの誕生は、鹿児島クラフトウイスキーの多様性と可能性を感じさせる仕上がりとなりました。

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

クラフトマンたちの自由な発想が生んだ、新たな鹿児島クラフトの表現

「嘉之助コラボレーションシリーズ 02 KANOSUKE × TSUNUKI」の開発にあたり、嘉之助蒸溜所では、マルス津貫蒸溜所から預かったニューメイクを、バーボン樽と焼酎リチャー樽で熟成。バーボン樽由来の華やかな果実香に、焼酎リチャー樽がもたらす黒糖を思わせる甘やかさやハーバルなニュアンス、オイリーな厚み、それぞれの樽が引き出す個性を丁寧に見極め、ブレンドの可能性を探りました。

キーモルトには、焼酎造りの技術をウイスキー造りへと応用するKANOSUKEならではの「麦焼酎ノンリチャー樽熟成原酒」を採用。さらに、熟成年数の異なるバーボン樽原酒や、焼酎リチャー樽で熟成させた原酒を赤ワイン樽で追熟したダブルカスク原酒をアクセントとして加え、芳醇な果実味と奥行きのある甘みを重ね合わせました。津貫ニューメイク由来の瑞々しい果実感と心地よいビターさが加わることで、複雑さと厚みを備えた味わいへ。異なる環境で熟成させた原酒同士が響き合い、それぞれの個性を生かしながら、ひとつの蒸溜所の原酒では表現しきれなかった奥行きと余韻を生み出しました。造り手たちの自由な発想と探求心から生まれた、新しい鹿児島クラフトウイスキーの可能性をお楽しみください。

「KANOSUKEと津貫、それぞれの個性を掛け合わせることで生まれた味わいの奥行きや余韻の広がり、私たちの想像を超えるものでした。普段、KANOSUKEの原酒だけでブレンドに向き合うときは異なる表情があり、造り手同士が互いをよく知るからこそ実現できた、新たな魅力を感じています。」 嘉之助蒸溜所 ブレンダー 芹川直子 コメント

商品概要

製品名：嘉之助コラボレーションシリーズ 02 KANOSUKE × TSUNUKI

品目：ウイスキー

タイプ：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：57%

内容量：700ml

製造者：小正嘉之助蒸溜所株式会社

希望小売価格：15,000円（税抜）／16,500円（税込）

発売日：2026年11月20日（金）

商品詳細ページ：

<https://kanosuke.com/products/kanosuke-collaboration-series-02-kanosuke-x-tsunuki>

TASTING NOTE

完熟果実の華やかさと、心地よいビターな余韻

COLOUR：黄金色

AROMA：ドライアプリコット、洋梨、カスタードクリーム、パイナップル

PALATE：カスタードクリーム、すりおろしりんご、マーマレード、グレープフルーツ
ジュース

FINISH：円みを帯びた果実味とビターな味わいが長く続く

販売方法：

公式オンラインショップ・抽選販売

応募期間：2026年10月29日（木）～11月4日（水）

当選発表：2026年11月7日（土）

購入期間：2026年11月7日（土）～11月13日（金）

商品到着：2026年11月下旬予定

他、全国特約酒販店他で取り扱い予定、嘉之助蒸溜所SHOPで数量限定販売



「嘉之助コラボレーションシリーズ 02 KANOSUKE×TSUNUKI」と「マルスウイスキー モルトデュオ 津貫×KANOSUKE」の両ボトルを手に、鹿児島のテロワールを象徴する桜島を背景に撮影。左から、本坊酒造株式会社 代表取締役社長 本坊和人氏、株式会社小正嘉之助蒸溜所 代表取締役社長 小正芳嗣

マルス津貫蒸溜所からは、「マルスウイスキー モルトデュオ 津貫×KANOSUKE」が登場。それぞれの新商品を2026年11月20日（金）に同時発売します。

「蒸溜所の垣根を越えて原酒を預け合い、それぞれの環境で熟成させることで、ニューメイクの段階では見えなかった個性が、熟成を重ねるにつれて際立っていく様子を目の当たりにしました。
今回のコラボレーションボトルを通じて、それぞれの蒸溜所が持つ個性の違いを楽しんでいただくとともに、両者に共通する『鹿児島らしさ』も感じていただければ幸いです。この取り組みが、新たなジャパニーズウイスキーの可能性を知るきっかけになれば嬉しく思います。」

マルス津貫蒸溜所 チーフディスティリングマネージャー兼ブレンダー 草野辰朗氏 コメント

同時発売商品「マルスウイスキー モルトデュオ 津貫×KANOSUKE」

製品名：マルスウイスキー モルトデュオ 津貫×KANOSUKE

アルコール分：51%

内容量：700ml

製造者：本坊酒造株式会社

希望小売価格：参考小売価格13,000円（税抜）、14,300円（税込）



マルス津貫蒸溜所について

マルス津貫蒸溜所は、本坊酒造発祥の地である鹿児島県南さつま市津貫に2016年開設されたウイスキー蒸溜所です。盆地特有の寒暖差の大きな環境を活かしながら、多彩な樽熟成と丁寧な原酒づくりによって、力強さと華やかさを併せ持つジャパニーズウイスキーを生み出しています。



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、原酒造りから蒸溜・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・蒸溜・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溜し、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/>

