

PRESS RELEASE

2026年2月17日

小正醸造株式会社

日本初の樽熟成米焼酎「メローコヅル」を“桜樽”で後熟
<数量限定>「メローコヅル 桜カスクフィニッシュ」桜の季節に新発売



小正醸造株式会社（本社：鹿児島県日置市、代表取締役社長：小正倫久）は、1957年に日本で初めて発売した樽熟成米焼酎「メローコヅル」をベースに、国産の桜材を用いた樽で後熟（カスクフィニッシュ）させた数量限定商品「メローコヅル 桜カスクフィニッシュ」を、2026年3月19日（木）より全国で発売いたします。

本商品は「日本らしさと熟成の奥深さが融合した、特別なひとときに愉しむメローコヅル」をコンセプトに設計しました。桜の季節に訪れる訪日外国人のお土産需要や、新年度のご贈答シーンに向けて、桜のビジュアルを配した限定パッケージとして提案します。

本格米焼酎を二段熟成。複層的な香味設計

蒸溜後の熟成・貯蔵によって香味を深めた「メローコヅル」シリーズでは、樽貯蔵の経験と技術を背景に、“熟成による本格焼酎の新しい表現”を提案してきました。新商品「メローコヅル 桜カスクフィニッシュ」は、そのシリーズの新たな一步として、二段熟成（ダブルマチュレーション）により、奥行きのある香味設計を目指しました。

一次熟成では、**アメリカンホワイトオーク樽**で熟成を行い、酒質の骨格となるバニラやココナッツを思わせる甘やかな香味、まろやかな口当たりを形成。続く二次熟成では、**国産の桜材を用いて**後熟（カスクフィニッシュ）させ、穏やかで品のある“和のニュアンス”を重ねました。桜材は、熟成の初期から用いると香りが強く出やすく、繊細な米焼酎の酒質を覆ってしまう可能性があります。本商品ではあえて“仕上げ”として桜樽を使用することで、桜の香りをほのかに、上質に重ねることに成功。バランスの取れた酒質に仕上げています。なお、香料は使用しておらず、桜樽の木材に由来する自然な木香で表現しています。

商品情報

商品名：メローコヅル 桜カスクフィニッシュ

品目：本格焼酎

原材料：米（国産）、米麹（国産米）

アルコール分：41%

容量：700 ml

発売日：2026年3月19日（木）順次発売、なくなり次第終了

希望小売価格：4,180円（税込）

販売エリア：全国（一部店舗、空港免税店）

飲み方：まずはストレート／ロックで香りを楽しみ、食中は少量加水で広がりを。和菓子とのペアリングもおすすめです。



TASTING NOTE

香り：アメリカンホワイトオーク樽由来のバニラやココナッツの甘やかさ。奥から桜餅、白い花を思わせる“和”的ニュアンス。

味わい：なめらかな口当たりとやさしい甘み。桜餅の葉のような心地よい渋みがアクセントとなり、しっとりとした和の余韻が長く続きます。

春の空気感を静かに引き立てる、限定パッケージ

後熟によるまるみと、ほのかで繊細な香味の広がりを、視覚的にも伝えることを目指しました。パッケージは、和の趣を基調にしながら、春の空気感を静かに引き立てるデザインを採用。お花見の季節の手土産や、新年度のご贈答用としても選びやすい“上質感”を意識しています。

メローコヅル・シリーズについて

1957年、小正醸造2代目・小正嘉之助が、6年貯蔵の日本初の樽熟成焼酎「メローコヅル」を発売。焼酎の地位向上を目指し「樽熟成でさらに焼酎がおいしくなる」という信念から発想、国内外で高い評価を得てきた商品。現在では小正醸造の姉妹蔵「嘉之助蒸溜所」で、このメローコヅルの熟成で使用した樽「焼酎リチャー樽」を使用し熟成する「シングルモルト嘉之助」のキーモルトとしても使用されており、樽熟成のメローコヅルと「ウイスキー」、またそのウイスキーで使用した樽でカスクフィニッシュした「焼酎」など双方の熟成の思想など、伝統と革新、進化を続ける小正醸造にとっての重要なシリーズとして毎年、限定商品も発売しています。



小正醸造について

1883年創業の焼酎蔵元。東シナ海を望む鹿児島県日置市日吉町にて、本格焼酎・ジン・リキュール・ウイスキーを製造しています。厳選した原料と、先人から受け継いだ伝統の技法に加え、蔵人たちの新たな挑戦を融合させることで、個性豊かで魅力あふれる蒸留酒づくりを追求しています。

会社概要

会社名：小正醸造株式会社

所在地：鹿児島県日置市日吉町日置3309

代表者：代表取締役社長 小正倫久

創業：1883年（明治16年）

事業内容：本格焼酎・スピリット・リキュール・

ウイスキーなど蒸留酒の製造・販売

この件に関する掲載等お問い合わせ：広報（丹沢）

pr@komasa.co.jp

HP: <https://www.komasa.co.jp/>

