

2026年5月26日
小正醸造株式会社

小正醸造・本格芋焼酎「TROPICAL TIGER」を夏本番に向けて季節・数量限定で再発売



昨年完売店が相次いだ“香り系焼酎”「TROPICAL TIGER」が、夏本番に向けて今年も登場。
トロピカルな香りとビターな余韻を、炭酸割りで楽しむ本格芋焼酎

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、季節限定の本格芋焼酎「TROPICAL TIGER（トロピカルタイガー）」を、2026年6月26日（金）より、全国の特約店限定で再発売いたします。

「TROPICAL TIGER」は、本格焼酎分野において新たなカテゴリーとして注目されている“香り系焼酎”の可能性を追求し、本格焼酎にまだ親しみのない若い世代にも、その面白さを感じていただくことを目指して開発した商品です。

開発には3年の歳月をかけ、芋焼酎の従来のイメージを覆すような、トロピカルで華やかな南国果実を思わせる香りと、口に含んだ後に広がるビターな余韻を実現しました。2025年の発売時には、小正醸造史上でも特に革新的な香り系焼酎として注目を集め、発売後すぐに完売となる店舗も相次ぎました。今年も、夏本番に向けて、炭酸割りで爽快に楽しめる季節限定商品として再登場いたします。

トロピカルな香りの秘密

原料には、鹿児島県産のコガネセンガンを使用しています。サツマイモの品種選定をはじめ、酵母や蒸留技術の工夫を重ねることで、特定の果実だけでは表現できない、複層的でトロピカルな香りを引き出しました。口に含むと、南国果実を思わせる華やかな香りが広がり、後味には、果実の皮のほろ苦さをイメージした、まるでグレープフルーツのようなビターな余韻が続きます。華やかさだけでは終わらない、クセになる味わいが特徴です。

ネーミングとボトルラベルについて

南国果実を思わせる華やかな香りを「トロピカル」、後味に残るビターな余韻を「虎」の野性味と愛嬌に重ね、「TROPICAL TIGER」と名付けました。

ラベルは、2022年に鹿児島県日置市へ移住し、鹿児島を拠点に活動するイラストレーター・オカタオカ氏が手掛けています。遊び心のあるネーミングと印象的なラベルデザインにより、これまで本格焼酎にあまり触れてこなかった方にも手に取っていただきやすい一本に仕上げました。

夏の食卓や、スパイシーな料理とともに。香り系焼酎「TROPICAL TIGER」は、本格芋焼酎の新しい楽しみ方を提案する、季節限定の一本です。

HIOKI DISTILLERY

商品情報

商品名：TROPICAL TIGER

品目：本格焼酎

原材料：さつま芋（鹿児島県産）、米麹（国産米）

アルコール分：25%

容量：720 ml / 1800ml

発売日：2026年6月26日(金) より順次発売、なくなり次第終了

希望小売価格：1,925円（税込）/3,520円（税込）

販売エリア：全国（一部店舗）

飲み方：基本の割合は、焼酎3：炭酸7。炭酸水を注ぐ際は、氷に直接当てず、グラスの内側に沿わせるように注ぐと、より爽やかな香りが引き立ちます。

特設WEBサイト：[【新発売】TROPICAL TIGER | トロピカルタイガー](#)



TASTING NOTE

AROMA / 香り

グレープフルーツ、ライチ、青いバナナ、黄桃、パッションフルーツ、ココナッツミルク

PALATE / 味わい

グレープフルーツ、ゴーヤ、ライム

FINISH / 余韻

果実の皮を思わせるビターな余韻



スパイス料理 × TROPICAL TIGERのペアリング



タコス

スパイス香るカルニタスのメキシカンタコス。爽やかでピリッとしたサルサの辛みと、ジューシーな肉の旨み。その一つひとつを焼酎がやさしく包み込み、気づけばグラスがどんどん進む。



スペアリブBBQスタイル

アメリカ南部のソウルフード。甘辛いBBQソースをまとったジューシーな肉に、Tropical Tigerを合わせれば相性は抜群。一口ごとに食欲も、グラスも進む



トルティーヤチップスや、フライドポテト

トウモロコシの風味豊かなトルティーヤチップス、ピリッとチリスパイスを効かせたフライドポテト。揚げたての香ばしさとTropical Tigerは相性抜群。軽快なおつまみとも、心地よく寄り添います。

最高のペアリングを見つけたら #tropicaltiger をつけてInstagramへ！

HIOKI DISTILLERY

小正醸造について

1883年創業の小正醸造は、鹿児島県日置市日吉町に本社を構える、伝統ある酒類メーカーです。東シナ海を望む豊かな自然環境のもと、本格焼酎をはじめ、ジン、リキュール、ウイスキーなど、多様な酒類の製造に取り組んでいます。

厳選した原料と、創業以来受け継がれてきた伝統の技に、蔵人たちの新たな挑戦を重ねながら、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。

また、関連会社として、ジャパニーズウイスキー「嘉之助シングルモルト」を製造するクラフトウイスキー蒸溜所「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）があります。

蒸溜蔵見学ツアー概要

小正醸造では、小正の焼酎・スピリッツづくりについてより深く知ることができる、蒸溜蔵見学ツアーを開催しています。

エントリーコース

試飲付き／所要時間：約60分／1,000円（税込）

開催日：火・水・木

開催時間：10:30／13:30／15:00

蒸留室と手造り蔵「師魂蔵」を巡り、蒸留酒づくりの神髄を体感いただけるコースです。見学後には、3種の蒸留酒をテイスティングいただけます。

スタンダードコース

試飲付き／所要時間：約90分／2,000円（税込）

開催日：月・金

開催時間：10:30／15:00

エントリーコースの内容に加え、より深く焼酎の世界を体験いただけるコースです。大型仕込み蔵「本蔵」と手造り蔵「師魂蔵」を巡り、麹造りから蒸留までの工程の違いを感じていただけます。見学後には、5種の蒸留酒をテイスティングいただけます。

※10名以上の団体でのご参加は、事前にお問い合わせください。

※見学開始5分前までに受付をお済ませください。

※休業日：土日祝、GW、お盆、年末年始

※ご予約・団体のお問い合わせは、小正醸造公式サイト「蔵見学」ページよりお願いいたします。

SHOP概要

直営ショップ「こまさや」では、定番商品のほか、直営ショップ限定の本格焼酎、オリジナルジェラート、本格焼酎に合うジャッキーなどを販売しています。また、人気イラストレーター・オカタオカ氏とのコラボレーショングッズも展開しています。

ショップ内にはテイスティングルームを併設しており、蒸溜蔵見学ツアー後のテイスティングもこちらでお楽しみいただけます。



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・スピリッツ・リキュール・

ウイスキーなど蒸留酒の製造・販売

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

本件に関するお問い合わせ先：

小正ホールディングス株式会社 マーケティング本部

担当：丹沢 080-2233-5443 | pr@komasa.co.jp