

ごあいさつ

GREETINGS

〈嘉之助蒸溜所〉は、2017年より

ウイスキーの製造を始めたクラフトウイスキーブレイダーです。明治より4代にわたって焼酎づくりに勤しんできた

小正醸造が、さらなる蒸溜酒の可能性を探索すべく始動しました。長年の焼酎づくりを通じて、また樽熟成焼酎のハイオクニアとして、時間をかけて培ってきた繊細な職人技を存分に発揮して、日々、ウイスキーづくりに挑んでいます。

〈嘉之助蒸溜所〉のある日置市日吉町は、

地元への神社への御神酒づくりから始まった小正醸造の原点です。

緑生い茂る山並み、50kmあまりにわたって続く白い砂浜。

懐深い自然はものづくりに最適な環境です。

ゆったりと時間が流れていくこの場所で、

私たちは、メローで味わい豊かなウイスキーづくりを目指します。



蒸溜所名について

ABOUT THE NAME

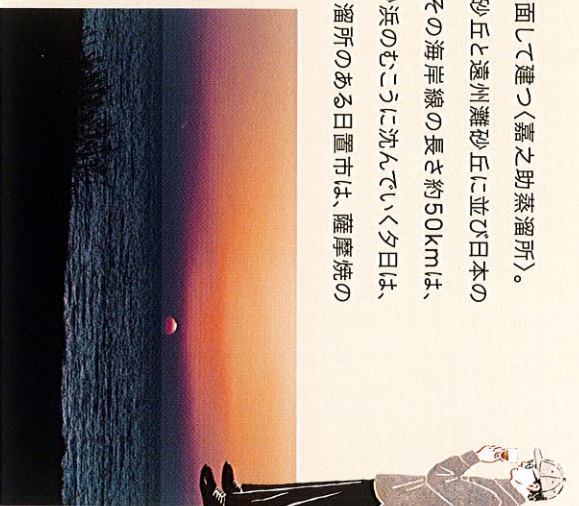
蒸溜所の名前の由来となった小正醸造の2代目・小正嘉之助は、世界に通用する焼酎を目指し、国内外の蒸溜酒を研究しま

した。そうして1957年、ウイスキーやブランデーを参考に、米焼酎を樽に貯蔵して長期熟成した「メローコソル」の発売に至るのです。熟成を経た焼酎の味わいは、大きな驚きと賛辞をもって迎え入れられ、今も多くの人々に愛飲されています。

〈嘉之助蒸溜所〉が建つのは、かつて嘉之助が「メローコソル」専用の製造場の建築を夢見た土地。蒸溜酒の世界への大いなる冒険を続けた2代目の思いが、この場所には受け継がれています。



環境
LOCATION
薩摩半島の西岸、東シナ海に面して建つ〈嘉之助蒸溜所〉。眼前に広がる吹上浜は、鳥取砂丘と遠州灘砂丘に並び日本の三大砂丘に数えられており、その海岸線の長さ約50kmは、日本一ともいわれます。白い砂浜のむこうに流んでいく夕日は、息をのむような美しさです。蒸溜所のある日置市は、薩摩焼の郷として知られ、多くのクラフトマンが憧れる美山も擁します。古くから、豊かな自然の恵みのなかで、ものづくりが行われてきた土地なのです。



MELLOW LAND, MELLOW WHISKY

KANOSUKE® HIOKI POT STILL JAPANESE WHISKY



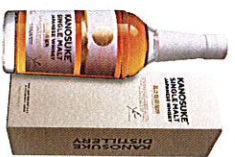
これまでのウイスキーとは一線を画す新たなポットスタイルウイスキー！

本製品は冷却濾過を行っておらず、コルクには天然コルクを使用しております。沈殿物や濁り、コルク片が見られる場合がありますが、香味成分や天然素材ですので、品質には問題ありません。

Tasting Notes

色	深みのあるベッコウ色
香り	バターサンド、かぼす、あんず、梅のコンポート
含み	ロードレーヌ・オキー、ほど良い塩味・マレー・ロード、温州みかん
余韻	パニョ・ド・フランスジヤール、優しい甘さが長く続く

KANOSUKE® SINGLE MALT JAPANESE WHISKY



嘉之助蒸溜所、初の定番シングルモルトウイスキー！

Tasting Notes

色	ベッコウ色
香り	はちみつ、バナナ、レモンデイナー、キャラメル
含み	かりん飴、ニツキ、生姜、灰かにスモークチップ
余韻	上品な甘苦さが穏やかに長く続く

KANOSUKE® DOUBLE DISTILLERY JAPANESE WHISKY



2つの蒸溜所の個性が溶け合う絶妙なブレンドウイスキー！

Tasting Notes

色	ベッコウ色
香り	甘いパニョ、ミント、レモングラス、あんず、メロン、桃
含み	リッツナな甘み、クローブ、紅茶、みかん、ニツキ
余韻	ほど良いオキー、リッツナ果実香、やわらかくピタナ余韻

KANOSUKE DISTILLERY

●飲酒運転ならびに20歳未満の飲酒は法律で禁じられています。●妊娠中や授乳期の飲酒は胎児、乳児の発育に影響するおそれがあります。●適度の飲酒をお楽しみください。