

2016年2月19日

IWC 2016「SAKE 部門」審査会、5月に兵庫県で開催

～SAKE、故郷に錦を飾る～

世界で最も権威のあるワインの品評会、インターナショナル・ワイン・チャレンジによる
記念すべき10回目の日本酒の審査会
エントリー受付も開始



調印後、握手を交わす兵庫県の井戸敏三知事（右）とIWCのマネージング・ディレクターのアンドリュー・リード（左）

本日、兵庫県の井戸敏三知事とインターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）のマネージング・ディレクター、アンドリュー・リードとの間で契約書が正式に調印されたことを受け、兵庫県が今年5月に行われる第10回、IWC 2016「SAKE 部門」審査会の開催地に決定しました。関連する市や組織による実行委員会の支援を受け、兵庫県は2016年5月16日（月）から18日（水）の3日間開催される同審査会の舞台となります。

今年の審査会はまた、日本酒造青年協議会（酒サムライ アソシエーション）とインターナショナル・ワイン・チャレンジの10年間のコラボレーションを記念する、節目の年でもあります。この長期間にわたるパートナーシップにより、国際的な知名度や輸出が増加したこと、そして日本国内での人気の上昇などもあいまって、日本酒の売上は世界中で拡大しています。IWCのSAKE部門では、最も経験豊富な54名以上の審査員が世界中から集まり、1,000以上の候補銘柄をブラインド・テイストングし、酒の奥深い魅力とその多様性を厳選に審査します。日本でIWC「SAKE 部門」審査会が



News Release

開かれるのは、大成功に終わった特別開催の2012年に続き2回目ですが、地方自治体の支援を受けての本格的な開催は今回が初めてです。

IWCの「SAKE部門」は、34年の歴史を誇る、ワインの品評において世界的に最も権威あるIWCが、日本酒の可能性に着目し、日本酒の美味しさを日本のみならず、世界に広めようと2007年から始めた審査会です。世界で愛される日本酒の選定のために、審査は同数の日本人と外国人によって、完全なるブラインド・テイastingで行われます。IWCのメダルを受賞することで、商品が世界的に認められ、生産者にとっては世界規模での販売促進の機会を得ることができます。また、小売業者や卸業者にとっても受賞ワインを取り扱うことを誇りとしています。

IWCのSAKEイベント・ディレクター、クリス・アシュトンが次のようにコメントしています。「『SAKE部門』審査会の10年目のお祝いを、日本酒の故郷である日本でできることをとてもうれしく思います。兵庫県には日本でも最大級の蔵があり、開催地として選ばれるのは自然なことでした。過去9年間のIWC『チャンピオン SAKE』（SAKE部門の最高賞）のうち、6つは兵庫県で栽培された山田錦を使って仕込まれたものです。兵庫県知事率いるチームからは非常に力強いサポートをいただいています。今回、IWC『SAKE部門』審査会を日本で再度開きたいという我々の願いを叶えていただいた知事のご尽力には感謝しかありません。」

また、「今回の審査員も、経験豊かで、多様なメンバーが一堂に会しており、これまでには実現できなかった素晴らしい顔ぶれになります。エントリー数も今まで以上になると予想しています。日本酒の良さを皆さんで感謝できる、素晴らしいイベントになるでしょう」と話しています。

2016年5月16日（月）から18日（水）の間、日本人と外国人の審査員の双方が、カテゴリーごとにエントリーされた1,000以上の銘柄をブラインド・テイastingし、栄誉ある金賞（Gold medal）、銀賞（Silver medal）、銅賞（Bronze medal）と推奨酒（Commended awards）を選定、今年は10回目を記念した賞も設定されます。さらに、受賞酒にはSAKEトロフィーが授与され、評価が最も高かった銘柄が「チャンピオン SAKE」に認定されます。

5月20日（金）に、金、銀、銅賞と推奨酒のトロフィーの授与式が神戸市の生田神社会館で行われます。また、「チャンピオン SAKE」に認定される銘柄は、2016年7月7日（木）にロンドンで開催されるIWCアワードディナーで発表されます。

審査会へのエントリーは現在受け付け中で、締め切りは2016年4月20日（水）です。

今年の審査会のカテゴリーは、それぞれの日本酒の特徴に合わせて蔵が応募しやすいよう、普通酒、本醸造、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸、大吟醸、古酒、スパークリング酒の9部門に区分されています。



News Release

また、すべてのカテゴリーから「グレートバリューSAKE」が選ばれ、金賞と銀賞が授与されます。「グレートバリューSAKE」に選ばれるのは、全国の小売店やインターネットで販売される、生産量が75,000リットル以上で、720mlあたりの小売価格が1,000円以下の酒です。

昨年の審査会では、審査員により、金賞が43、銀賞が180、銅賞が214、推奨酒が296銘柄選ばれ、合計733のメダルが授与されました。金賞を受賞した酒が醸造されたのは、9つの県です。また、IWC2015の「チャンピオンSAKE」には、東日本大震災で大きな被害を受けた福島県にある、ほまれ酒造の「会津ほまれ」が選ばれました。

IWCアンバサダーの吉武^{よしたけ}理恵は次のようにコメントしています。「昨年の審査会でも、多様な日本酒が上位入賞を果たし、さらに福島県の蔵がトップになるなど、なんともうれしい驚きがたくさんありました。日本で2回目の開催となるIWC『SAKE部門』審査会ですが、より多くの銘柄がさらに上位入賞を狙い、日本酒のレベルを向上していくことで、世界中でより多くの人々がこの素晴らしい飲み物を楽しんでくれることを願います。」

コンペティションの詳細やエントリーについては、こちらのウェブサイトをご参照ください。

<http://www.internationalwinechallenge.com>（英語）

インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）について

設立から33周年をむかえるインターナショナル・ワイン・チャレンジは、もっとも厳しい審査を行うことで知られる、世界でトップクラスのコンペティションです。IWCはすべてのワインをブラインド・テイastingし、そのスタイル、生産地域、ビンテージに忠実に作られているかどうかを判定します。ワインはすべて、最難関のワインの資格、マスター・オブ・ワインの称号の保有者を含む最低でも10名の審査員により、3回の別々のテイastingを経てメダルが授与され、アワードには金賞、銀賞、銅賞のメダルの他に、推奨酒（Commended）があります。IWCは、素晴らしいワインを消費者に届けることを使命として活動しており、受賞ワインのラベルにあるメダルは、最高の品質であることを保証しています。

IWC「SAKE部門」審査会について

IWC「SAKE部門」審査会は2007年に始まり、今では何百もの清酒がエントリーする審査会になりました。昨年は日本、カナダ、ノルウェー、米国からエントリーがありました。IWCでは日本酒の専門家と多数契約し、毎年のコンペティションを実施しています。「SAKE部門」審査会は、インターナショナル・ワイン・チャレンジ同様、厳格なプロセスに準拠して実施され、各審査員の豊富な経験も相まって、同種のコンペティションの中ではもっとも信用度の高いものとして知られています。

<本件に関するお問い合わせ先>

IWC「SAKE部門」審査会 PR事務局
キャンドルウィック株式会社
木村・菊地
Tel: 03-6455-5820 / Fax: 03-6455-5821
E-mail: press@candlewick.co.jp

兵庫県農政環境部農政企画局
農業経営課 IWC担当
磯崎・佐々木
Tel: 078-362-3406