



第 16 回
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2022

2022年11月4日金曜日 開催
2022年10月7日金曜日 申込締切

16th
International SAKE Challenge 2022

Judging: Friday 4th November 2022

Deadline: Friday 7th October 2022





Anthony Rose

共同審査委員長 アンソニー・ローズ

私がインターナショナル・サケ・チャレンジに審査員として参加させて頂いて今年で15年目となります。最初に参加した2007年から比べ、日本酒のイギリスや諸外国における存在感についてより実感できるようになりました。日本の醸造家や代表者達がロンドンを訪れ、イギリスの業者相手にきき酒を行い、レストランや高級小売店が日本酒を世界の中でも歴史のある酒類として認知して行くのを目撃しました。

現在の所、世界における日本酒の市場はまだまだ狭く、一部の先駆者達の間にはしか認知されていません。しかし、私は日本酒への存在的需要はまだまだ手付かずに残されていると確信しています。イギリスや諸外国へ高級な日本酒を輸出し続ける確固とした意思が継続する限り、日本酒が酒類販売市場の主流へ参入する余地はあります。しかし、その為には高いコミュニケーション能力と、時間、金銭、そして情熱の継続した投資が必要となります。

アンソニー・ローズはイギリスの有力なインディペンデント誌の特派員です。週刊のコラム (www.independent.co.uk) を執筆し、ワインや旅行関連の記事を寄稿しています。またデカンタ誌とワールド・オブ・ファイン・ワイン誌にも寄稿していて、更にリース・スクール・オブ・フード&ワインのサティフィケート・コースとWSETの初級コースの講師も務めました。デカンタ・ワールド・ワイン・アワードではオーストラリア地域とデカンタ・ワイン・リテール・アワードの委員長を務めています。ワインに関する執筆では、2008年にルイ・ロデレールの年間最優秀国際ワインコラムニストに選ばれるなど多数の受賞歴があります。ザ・ワイン・ギャング (www.thewinegang.com) の創設メンバーであり、ブログや記事寄稿を行っています。ブログに関しては、自身のサイト (www.anthonyrosewine.com) もルイ・ロデレールの国際ワイン賞候補となっています。

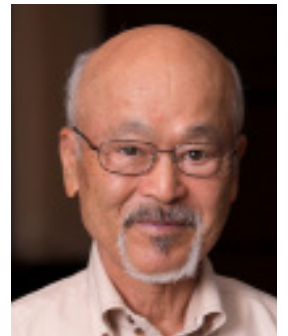
Dr. Tetsuo Hasuo

共同審査委員長 蓮尾 徹夫

神代の昔より、日本の民族酒として、日本人に癒しと楽しみを供給してきた文化と伝統の酒である日本酒は、いま日本という原産国のみに留まることなく、世界のアルコール飲料としての地位を確立しようとしています。こうした時期に当たって今般、インターナショナル・サケ・チャレンジが東京で開催されることは、日本酒の国際化にとっての一里塚であり、大変意義深いものと考えます。また、本チャレンジに出品される多くの日本酒の鑑定に当たっては、我々日本人審査員が長年培ってきた評価の方法と、海外市場・消費者の評価を体現する、国際審査員の評価をすり合わせるにより、今後確立すべき真の世界的な日本酒の評価の形を提示する機会になるものと期待をし、公平・公正な立場から審査委員長の責めを全うしたいと考えております。

蓮尾博士は、1943年福岡県大牟田市に生まれ、九州大学農芸化学科卒業後、1967年国税庁入庁。その

後、名古屋国税局鑑定官室を始め、大阪、福岡、関東信越、東京国税局の鑑定官室に勤務しました。また那覇税務署副署長や国税庁醸造試験所の研究員、主任研究員を歴任し、国税庁鑑定企画官、国税局酒類監理官なども務めました。1984年には東京大学より農学博士の学位を授与されています。35年にわたり日本酒の鑑定官を務め、その経験を「日本酒鑑定官35年」として上梓しました。退官後は、2002年から2008年まで日本酒造組合中央会の理事を務めていました。同会では様々な技術的問題に対応すると共に、「女性のためのOsakeスクール」の校長（講師）を務めるほか、杜氏組合の鑑評会の審査員を毎年務めて、近年は全米日本酒鑑評会、International Wine Challenge/SAKE部門の審査員を務めるなど、国内外で日本酒の啓蒙・普及活動を行っています。2008年に中央会理事退任後は日本醸友会会長として醸造に関するシンポジウムきき酒会を開催しています。



Haruo Matsuzaki

審査員 松崎 晴雄

日本酒の価値を世界に広めていく場として、本年も「インターナショナル・サケ・チャレンジ」が行われることを、大変喜ばしく思います。それはこの審査会が単に賞を設けて表彰を行なうだけでなく、出品される酒全体が香味の多様性、技術の優秀性、地域性や蔵元の個性といった情報を雄弁に語り、世界に向けて発信していくことになると思うからです。その意味で審査員の役割も非常に重要ですが、日本国内と海外各地の著名な酒類専門家、ジャーナリストから構成されるメンバーには、目を見張るものがあるといえるでしょう。毎回参加して感じるのは、真摯に酒をきいていく姿勢は万国共通であるということ。各人が感性を研ぎ澄ませきき酒を進めていく雰囲気、まさに世界市場へと日本酒が雄飛していく瞬間を見たような思いがします。今回もまたその一員に加わることを光栄に思います。

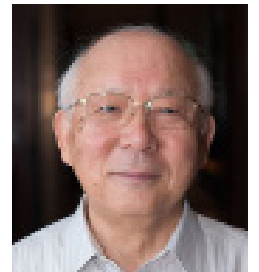
松崎氏は世界に向けて日本酒のイメージ向上、普及啓蒙に努め、各種セミナーや試飲会等の活動を行っている主要人物の一人として、広く知られています。彼は大手百貨店の酒類バイヤー、売場担当を経て1997年に独立し、以後は日本酒を中心とする酒類ジャーナリスト、コンサルタントとして活動してきました。日本酒に関する著書も多く、連載も数多くこなし、毎月数ヶ所で愛好家向けのセミナー講師も務めています。また同年に設立された「日本酒輸出協会」会長を勤めるほか、長野県、佐賀県、原産地呼称制度の審査委員や、福島県、静岡県、酒造組合の嘱託を受けて、各県の鑑評会の審査員を務めるなど、そのきき酒能力には定評があります。純粋日本酒協会主催のきき酒コンテストでは、通算30回以上名人として認定され、「永久名人」として表彰されています。

Shuji Horie

審査員 堀江 修二

酒類コンサルタント。自身の約50年間の研究成果をつづった「日本酒の来た道～歴史から見た日本酒製造法の変遷」を出版。県立出雲産業高（現・出雲工）を卒業後、県工業試験場（現・県産業技術センター）に入り、日本酒や農水産物加工品について研究。約40年間、県産ブランドを全国に発信しようと、品評会で金賞が取れ

るような香り高い日本酒開発に力を注いできました。その後、古文書をもとに室町時代や江戸時代、明治の各時代に飲まれていた日本酒の復元に本格的に取り組みました。その中で、いつの時代でも日本酒は食事に合うような風味に造られており、香りを追求した酒造りは本来の姿ではないという結論にたどり着きました。



Koji Uchiyama

審査員 内山 幸二

1946年生まれ

日本大学農獣医学部農芸化学醸造工学部卒業、勤務
国税庁醸造試験所 関東信越、東京、仙台 国税局
鑑定官室 酒造技術
(株) 太田商店顧問

内山氏のコメント

「本醸造酒や普通酒もぜひエントリーされて頂きたいです」



Nobutoshi Kurihara

審査員 栗原 信利

昭和45年(1970年)東京都港区に生まれる
東京農業大学農学部醸造学科卒業
平成5年(1993年)兵庫県加西市にある富久錦(株)
に入社し、酒造りを学ぶ
平成7年(1995年)東京都町田市にある実家の(株)
栗原(屋号 さかや栗原)に入社
平成12年(2000年)(株)栗原 代表取締役に就任

平成22年(2010年)東京都港区元麻布に(株)森山
(屋号 さかや栗原麻布店)を開店
平成23年(2011年)熟成古酒専門問屋(株)オール
ド・サケ・ギャラリーの代表取締役に就任
現在、東京小売酒販組合町田支部副支部長

昨年度開催の第15回インターナショナル・サケ・チャレンジでは、審査員長の下、日本酒エキスパートの方々に
日本側審査員としてご参加いただきました。
第16回においても日本国内の利き酒専門家の方々をお招きし、海外審査員と共に審査していただきます。

【2022年度参加予定審査委員】

蓮尾徹夫(審査委員長、日本酒造組合中央会理事)
アンソニー・ローズ(審査委員長)
松崎晴雄(酒類ジャーナリスト、コンサルタント、
純粋日本酒協会主催き酒コンテスト「永久名人」)
堀江修二(島根大学地域共同研究センター客員教授)
内山幸二(酒造コンサルタント)
栗原信利(さかや栗原社長)
友田晶子(日本料飲ビジネス研究会会長、
トータル飲料コーディネーター)

大越智華子(リカープラザ代表)
田中克幸(ワインライター・教育者)
エデュアルド・ディングラ(モリモト・レストラン・グループ
料飲ディレクター)
石田敬三(松瀬酒造杜氏)
松窪一人(住吉酒販)
山本祐也(未来酒店)

INTERNATIONAL JUDGES 海外審査員



Andrew Caillard MW (Australia) アンドリュー・カイヤード (オーストラリア)

『ラングトンズ・ファイン・ワイン・クラシフィケーション・オブ・オーストラリアン・ワイン』(高級
オーストラリアワインの重要な資料)の創刊者であり、オーストラリアのウールワース・グループ(国
際的にも多大な影響力を持つオーストラリア最大のワイン小売グループ)のワイン指導者です。ワイン・
ライター、教育者、そして競売者として国際的な尊敬を集めており才能のある芸術家でもあります。

John Salvi MW (France) ジョン・サルヴィ (フランス)

ワイン・アンド・スピリッツ・アソシエーション・オブ・グレート・ブリテンの代表者です。ワイン
貿易に43年もの間関わり、また、インターナショナル・ユニオン・オブ・エノロジストの代表も勤め
ています。プロのワインテスター、コンサルタントであり、ワインライターでもあります。



Eduardo Dingler (USA) エデュアルド・ディングラ (アメリカ)

モリモト・レストラン・グループの料飲ディレクターとして世界中に様々なプログラムを發展させてきました。
日本酒と日本酒文化のためにある『サケ・ドリンカー・アンド・フレンズ』という月一回の番組の司会も
務めています。

The Institute of Masters of Wine 【インスティテュート・オブ・マスターズ・オブ・ワイン】



インスティテュート・オブ・マスターズ・オブ・ワインは、ワイン業界における教育的な業績を推進する為の最高レベルの機関で、マスター・オブ・ワイン (MW) は最高峰の資格として国際的に認知されています。

『インスティテュート・オブ・マスターズ・オブ・ワインは、ワイン教育の先端をゆく威信のある位置づけである事を誇りに思っております。』

*注釈：MW・・・"Master of Wine (マスター・オブ・ワイン)"の略称。インスティテュート・オブ・マスターズ・オブ・ワインが認定する、世界最高峰の資格として認知される称号です。

インスティテュートは、ワイン業界で高い知識を持ったプロを目指す熱心な人々の関心の的となっています。今年度は3名のマスター・オブ・ワインが、インターナショナル・サケ・チャレンジの審査員として参加します。

<www.mastersofwine.org>

Wine & Spirit Education Trust (WSET) 【ワイン・アンド・スピリット・エデュケーション・トラスト】



1969年にワイン＆スピリッツ業界によって設立された Wine & Spirit Education Trust (WSET) はワイン＆スピリッツの教育のすぐれたコース内容と講義において他に類を見ない実績があります。現在ではWSETはワイン＆スピリッツ業界において世界規模で教育を提供する最大の機関で、62カ国以上の56,000人以上の受験者が18カ国以上の言語によるWSETの試験を受けました。日本においてはWSETの資格はJALアカ

デミーとアカデミー・デュ・ヴァンにおいて得ることが可能です。WSETに関する詳細(人々、資格、コース供給者など)はウェブサイトまでアクセスください。

デイヴィッド・リグリー MWはWSETのインターナショナル・デベロップメントディレクターです。

<www.wset.co.uk>

San Francisco International Wine Competition 【サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティション】



サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティションはアメリカで最も重要な国際ワイン審査会で、毎年4,000以上ものエントリーがあり現在34年目を迎えています。

アンソニー・ダイアス・ブルーは、SFIWCのエグゼクティブ・ディレクターです。

<www.sfwinecomp.com>

ISC 2021 審査結果

昨年度開催の第15回インターナショナル・サケ・チャレンジには約150種類もの応募があり、海外審査員と日本人審査員が一堂に会して厳正なる審査を行い、所定の各賞を決定いたしました。

その結果、金賞21種、銀賞55種、銅賞56種が選ばれ、

さらに金賞受賞酒の中から、11種の日本酒が見事トロフィー賞を受賞しました。



ENTRY FORM / 参加申込書

1. 参加申込書及び参加費用は、**2022年10月7日(金)**まで受付けております。

2. 参加申込は Email または郵送にて下記宛先までお送りください
(Email にてお申込みの場合、原本の送付は不要です)。

〒 103-0004 東京都中央区東日本橋 1-9-10 TME ビル
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2022 事務局
info@sakechallenge.com

3. 参加申込書及び日本酒フォームには正確に漏れなくご記入ください。
ご記入いただいた情報を元に賞状に記載いたします。会社名(英語表記を含む)及びご住所、
TEL/FAX、ご担当者名、参加カテゴリー、品名、生産県を必ずご記入ください。

4. 各日本酒のラベル(裏/表)を同封してください。写真やデータ、PDF ファイルでも代替可能です。
これはサケ・チャレンジ審査専用のラベルシール作成や、実際に届く日本酒を確認するために必要です。

5. お申込受付後、「お申込受付書兼外箱用ラベル」を事務局より PDF データでお送りします。
これを印刷し、日本酒を送る箱の外側に貼付願います。

6. 参加日本酒は **2022年10月14日(金)**までに下記、倉庫までご送付願います：

〒 143-0002 東京都大田区城南島 7-2-2
三信倉庫 城南流通センター
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2022
Tel: 03-5825-9177

※倉庫は事務局とは住所が異なりますので、お間違えのないようご注意ください。



線
取
り
切
り
線

1. お申込者情報

社名 / 酒蔵名：

社名 / 酒蔵名 - 英語表記：

ご担当者：

ご担当者 (ひらがな)：

ご住所： 〒

Tel：

Fax：

E-mail：

ウェブサイト：

※社名 / 酒蔵名 (英語表記含む) は、賞状並びに出版物等に掲載されますので、お間違えのないようご明記ください。

参加出品数	品	@ ¥30,000(消費税込)	総合計	円
-------	---	-----------------	-----	---

*出品数の制限はなく、参加費用は1種類につき30,000円になります。

2. お支払い方法

●銀行振込

*下記口座にお振込ください(振込手数料は参加者のご負担となります)。

銀行名：三菱UFJ銀行 支店名：堀留支店(322)

口座番号：普通 1165993

口座名義：ブラウン・アンド・カンパニー株式会社

3. アンケート

質問. 海外マーケット並びに輸入業者をお探しですか? 下記にチェックを入れてください。

はい

いいえ

- 事務局から請求書は一切発行しません。参加申込み時に参加費用も併せてお支払いください。
- 入金確認後、事務局から領収書を発行します。

お申込社名 / 酒蔵名				
カテゴリー	大吟醸・吟醸 / 純米大吟醸 / 純米吟醸 / 純米 / 熟成 / プレミアム / 発泡酒 / その他 []			
品名				
品名 英語表記：	* 英語のニックネームがある場合はご明記ください ()			
生産県		容量 (1本)		希望小売価格 (税込)

※精白歩合を指標とした分類と速醸・生もと・山廃という分類を同列にするのは論理的に見て難があるという点により、2019年度の審査よりカテゴリー変更を行い、生もと山廃部門を撤廃し、上記5部門での審査を行いました。30点満点の評価表を用いて以前よりも更に詳細な項目に分かれた外観、香り、味わい、そしてそれらの総合的印象として調和と気品、精神的高揚感・充足感の有無も評価し審査しました。今年度はカテゴリーも増やし、この審査方法を採用する予定です。

※品名(英語表記含む)は、賞状並びに出版物等に掲載されますので、お間違えのないようご明記ください。

※2本以上出品される場合は、本フォームをコピーしてご使用ください。

製品ラベルを貼付願います

写真やデータ、PDF ファイルを Email にてお送り頂いても受付可能です。

International

裏ラベルを貼付願います

SAKE
Challenge

カテゴリー

第15回インターナショナル・サケ・チャレンジのカテゴリーは下記グループに分かれます。

- 大吟醸・吟醸 ●純米大吟醸・吟醸 ●純米吟醸 ●純米
- 熟成 ●プレミアム ●発泡酒

本醸造は高級日本酒のクラスに入りますが、2つの理由からカテゴリーとしては含めません。1つは審査の簡素化のため、もう1つは本醸造が高級日本酒の中でも低価格帯に位置しており、海外の消費者にあまり知られていないためです。

また、生酛山廃速醸は関係なく、精白歩合だけでカテゴリー分けします。生酛及び山廃は、通常、特異なスタイルを持ち、他の多くの日本酒と直接比較することは、例えるなら「オレンジとリンゴ」を比較するように、困難であり、はっきりとした違いがでることが予想されるので、こうした分類になりました。

吟醸と純米吟醸は(大吟醸と純米吟醸と同様に)、フレーバーのイメージが一般的に異なっているためカテゴリーを分けました。また、プレミアムとは、生産者が自ら「蔵を代表する最高品質品、最高級品」と考えるお酒です。

テイasting用グラス

高レベルのワインテイスターと高レベルの利き酒のプロフェッショナルとが並んで日本酒を審査するという点が、当イベントの妥当性と信頼性を示す鍵となります。しかしこれらの2つのグループは、通常使用するテイasting用の容器が異なります。そこで審査では、テイasting用ワイングラスと、日本酒用利き猪口を用意します。

日本人かそうでないかに関わらず、審査を行う人に、イベントの妥当性と信頼性がグラス容器の選択によって不運にも影響を受けたと感じさせるような状況は避けるべきです。日本人審査員に「日本酒をワイングラスで評価す

るのは落ちつかない」と思わせたり、また逆に、海外審査員に「チューリップ型のグラスではなく、直立型のタンブラーで、どうやってこのような上質な日本酒を評価できるのか」と思わせたりすることは避けたいと思います。全ての審査員が、ベストを尽くし、結果に満足できるように準備を整える必要があります。

そして海外審査員には、日本人審査員が通常行うのと同じ方法で、日本酒の審査を経験し楽しんでもらいたいと考えます。そこで、審査される日本酒の瓶をテーブルの端に並べ、公式鑑評会で標準の180ccの利き猪口をその前に置きます。全審査員がこの猪口を用い、自分のペースで試飲し、採点を行います。ただし、ワイングラスを好む審査員は、標準ワインテイasting用グラスの使用が可能です。審査員はどちらを使用してもよいのです。なお、リーデル大吟醸グラスもワイングラスの代わりに使用されますが、これは大吟醸の審査のみに限られます。

各賞について

金賞、銀賞、銅賞

公正な審査を行うため、全ての日本酒は審査員全員によって審査されます。審査に当たっては30点満点方式が採用されます。金賞を獲得するためには、30点中28.5点から30.0点のスコアに達しなければなりません。銀賞は、27.0点から28.4点、銅賞は25.5点から26.9点のスコアが必要となります。

トロフィー

上記の賞に加え、決定した金賞の中から各カテゴリーに1つずつ、審査員が最も優れているとみなしたのものにはトロフィーが与えられます。トロフィーには下記のカテゴリーがあります：

- 最優秀大吟醸・吟醸
- 最優秀純米大吟醸
- 最優秀純米吟醸
- 最優秀純米
- 最優秀熟成
- 最優秀プレミアム
- 最優秀発泡酒

RULES FOR ENTRY 応募方法

1. 出展酒の必要条件

同時期に同じ容器から取り出されて瓶詰めされた、単一の日本酒のみが応募資格を有します。

2. カテゴリー

出品の酒に適切なカテゴリーを選択して下さい。出展された日本酒はできる限り同一カテゴリーの日本酒とともに審査されます。

3. 参加費用

参加費用は、1種類につき30,000円(消費税込)で、お支払い方法は銀行振込みのみとなります。参加申込みと同時に支払いを行って下さい。入金の確認ができるまでは、正式な参加と認められません。事務局から請求書の発行は一切発行しません。支払い完了時に領収書は発行します。なお、一度支払われた参加費用は返却いたしかねますので、あらかじめご了承ください。

*下記口座にお振込みください(振込手数料は参加者のご負担となります)。

銀行名:三菱UFJ銀行
支店名:堀留支店(322)
口座番号:普通1165993
口座名義:ブラウン・アンド・カンパニー株式会社

4. 提出ボトル数について

1種類につき3本(720ml)を提出してください。再テイasting、トロフィーテイasting、写真撮影のため必要となります。

5. 参加申込書の送付

2022年10月7日(金)までに下記宛先へEmailまたは郵送にてお送りください(E-mailにてお申込みの場合は原本の送付は不要です)。

〒103-0004 東京都中央区東日本橋1-9-10 TMEビル
インターナショナル・サケ・チャレンジ2022
info@sakechallenge.com

参加受付完了後、事務局より「お申込受付書兼外箱用ラベル」をPDFでお送りします。

6. 日本酒の送付について

2022年10月14日(金)までに下記宛てにご送付下さい。

〒143-0002 東京都大田区城南島7-2-2
三信倉庫 城南流通センター
インターナショナル・サケ・チャレンジ2022
Tel. 03-5825-9177

発送の際、「お申込受付書兼外箱用ラベル」のコピーを箱の外側に貼付して下さい。エントリー番号が記載されているため到着後の管理のために必要です。複数の箱を送る時は箱番号(例:1/3)を記載して下さい。

発送費用は全て参加者負担となります。参加費・発送費用が支払われなかった場合、参加は認められません。

インターナショナル・サケ・チャレンジ用の日本酒の発送・到着については、参加者がすべての責任を負うものとします。

主催者側では輸送中の事故等の責任は一切負いかねます。また、日本酒が期日より遅れて到着した場合は、エントリー受付をお断りすることがあります。その場合、参加費用の返金は致しかねますので、ご了承下さい。なお審査日までは15度の定温倉庫で保管しますが、冷蔵保存ではございませんので、その点をご留意ください。

7. インターナショナル・サケ・チャレンジのロゴ使用について

インターナショナル・サケ・チャレンジのロゴ入りステッカー(有料)を各賞およびトロフィー受賞者に用意しています。ロゴの商標権はインターナショナル・サケ・チャレンジが所有しているため、非公認な使用、複製およびロゴの変更は固くお断りいたします。受賞者が広告印刷物、テレビ等の宣伝の目的でトロフィー、各賞を使用する場合には、その賞がインターナショナル・サケ・チャレンジにおいて授与されたものである旨を明記してください。ご不明な点、ご質問等ございましたら、インターナショナル・サケ・チャレンジまでお問い合わせ下さい。

8. 結果発表

審査結果は12月16日(金)にウェブサイトにて発表致します。授賞式の詳細も追って掲載致します。また事務局よりデジタル賞状をお送りします。

9. メダルシール

結果発表の賞状発送時にインターナショナル・サケ・チャレンジのオリジナル・メダルシールの注文書を同封します。

また、ホームページなどにご利用できるデジタルロゴマークもご用意致します。

CHECK LIST チェックリスト



参加申込書の送付及び参加費の支払は **2022年10月7日(金)** までに行う。

<参加申込書送付先>

インターナショナル・サケ・チャレンジ 2022
〒103-0004 東京都中央区東日本橋 1-9-10 TME ビル
info@sakechallenge.com

<参加費用>

*下記口座に銀行振込にてご手配ください(振込手数料は参加者のご負担となります)。

銀行名: 三菱 UFJ 銀行
支店名: 堀留支店(322)
口座番号: 普通 1165993
口座名義: ブラウン・アンド・カンパニー株式会社

参加申込書に必要事項が明記されている(担当者名・住所・連絡先等の会社情報、日本酒情報)。

各日本酒のラベルを参加申込書(日本酒フォーム)に貼付、またはラベルの電子データを info@sakechallenge.com まで送信する。

お申込み完了後に事務局から PDF にてお送りする「お申込受付書兼外箱用ラベル」を、配送する箱の外側に貼付する。

日本酒の配送料は参加者負担となっている。

日本酒を **2022年10月14日(金)** までに、下記三信倉庫まで送る。

<日本酒送付先>

インターナショナル・サケ・チャレンジ 2022
〒143-0002 東京都大田区城南島 7-2-2
三信倉庫 城南流通センター
Tel: 03-5825-9177

2022年開催スケジュール

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 10月7日(金) | インターナショナル・サケ・チャレンジへの参加申込書送付期限 |
| 10月14日(金) | 日本酒送付期限 |
| 11月4日(金) | 第16回インターナショナル・サケ・チャレンジ2022 審査開催 |
| 12月16日(金) | ウェブサイトにて審査結果発表 |
| 2023年2月17日(金) | コンラッド東京ホテルにてトロフィー賞授賞式開催(予定) |

Important Dates to Remember in 2022

- | | |
|---------------------------|--|
| Friday 7th October | Last date for Entry Forms to be submitted |
| Friday 14th October | Sake must arrive at the Warehouse by this date. |
| Friday 4th November | International SAKE Challenge Tasting by Judges |
| Friday 16th December | Results Announcement on ISC Website |
| Friday 17th February 2023 | Trophy Awards Ceremony at the Conrad Tokyo Hotel (TBA) |



CONTACT

International SAKE Challenge

TME Bldg. 1-9-10 Higashi Nihombashi, Chuo-ku,
Tokyo, Japan 103-0004
info@sakechallenge.com



お問合せ先

インターナショナル・サケ・チャレンジ事務局

〒103-0004 東京都中央区東日本橋 1-9-10 TME ビル
info@sakechallenge.com