19th International SAKE Challenge 2025

第 19 回 インターナショナル・サケ・チャレンジ 2025

Judging: Monday 22nd September

Entry Deadline: Wednesday 10th September

9 月 22 月曜日 開催

9 月 10 日 水曜日 申込締切

International SAKE Challenge 19 YEARS

OUR JUDGES / 審査員

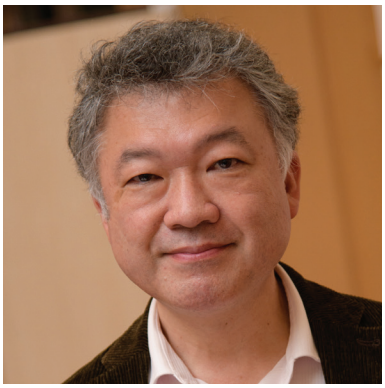
Anthony Rose
Co-Chairmen
アンソニー・ローズ
共同審査委員長

『私が初めて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してから今年で 17 年目です。初参加の 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様になりました。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。
インターナショナル・サケ・チャレンジでのメダル受賞はその鍵を握っていると信じています。』

イギリスの有力なインディペンデント誌特派員。
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。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、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 講師も務める。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。
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出。ザ・ワイン・ギャング (www.thewinegang.com) の創設メンバーで、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。

『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に、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な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、佐賀県の原産地呼称制度の審査委員や、福島県、静岡県の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。



Haruo Matsuzaki
Co-Chairmen
松崎晴雄
共同審査委員長

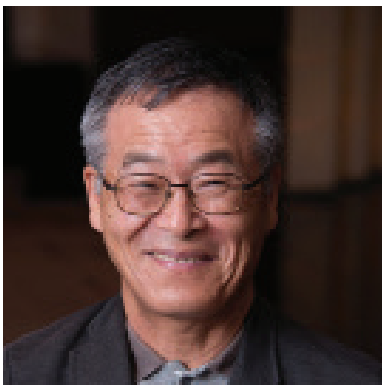
Katsuyuki Tanaka　田中克幸
Co-Chairmen　共同審査委員長

ワインと食の評論家、ワイナリーやレストランのコンサルタント。
複数のワイン雑誌において創刊時の主筆ないし執筆主幹。ワイン教室「日本橋浜町ワインサロン」主宰。文京学院大学ではワイン文化論を教える。フランスのジェラール・ベルトランやドイツのギズラー、グスタフスホフ、新潟県のフェルミエ、滋賀県の松瀬酒造等でビオディナミ応用醸造の助言・指導を行う。田中式ワインの最新作は、ジェラール・ベルトランのフランス最高価格ロゼワイン、「クロ・デュ・タンプル」。
日本で最高のワイン・ライター、テイスターの一人として認知されており、日本酒のコンサルタントとしても活躍しています。独自の視点を持ち、ワイン・日本酒には生涯尽きることのない関心を抱いており、彼の味覚は世界中から尊敬を集めています。

Shuji Horie　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注力。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む。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く。

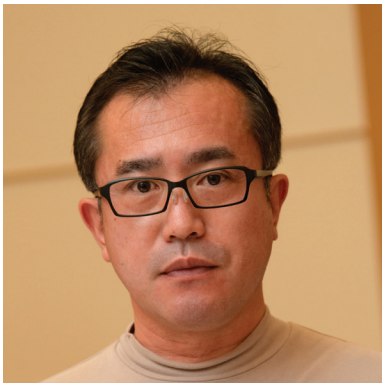
ISC LOCAL JUDGES / 日本国内審査員



Koji Uchiyama　内山幸二

1946 年生まれ
日本大学農獣医学部農芸化学醗酵工学部卒業、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

『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　栗原信利

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
兵庫県加西市にある富久錦㈱に入社し、酒造りを学んだ後、東京都町田市にある実家の㈱栗原（屋号　さかや栗原）に入社。
代表取締役に就任後は東京都港区元麻布に㈱森山（屋号　さかや栗原麻布店）を開店。
熟成古酒専門問屋㈲オールド・サケ・ギャラリーの代表取締役に就任した後、現在、東京小売酒販組合町田支部副支部長を務める。

昨年度開催の第 18 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 19 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。

【2025 年度参加予定審査委員】

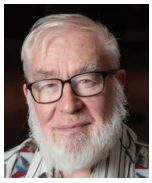
アンソニー・ローズ (審共同査委員長)
松崎晴雄（共同審査委員長。酒類ジャーナリスト、コンサルタント、純粋日本酒協会主催きき酒コンテスト「永久名人」）
田中克幸（共同審査委員長。ワインライター、教育者）
堀江修二 (島根大学地域共同研究センター客員教授)
内山幸二 (酒造コンサルタント)
栗原信利（さかや栗原社長）
友田晶子（日本料飲ビジネス研究会会長、トータル飲料コーディネーター）
大越智華子（リカープラザ代表）
エデュアルド・ディングラー（モリモト・レストラン・グループ料飲ディレクター）
石田敬三　（松瀬酒造杜氏）
松窪一人　（住吉酒販）
山本祐也　(未来酒店)

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・エノロジスツの代表も勤めています。プロのワインテースター、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・ディングラー（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発展させてきました。
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。

Copyright © International SAKE Challenge. All rights reserved.

関係団体

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。』

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>

* 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。

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。

ディヴィッド・リグリー MW は WEST 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 2024　審査結果

昨年度開催の第 18 回インターナショナル・サケ・チャレンジには 150 種類を越える応募があり、

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 25 種、銀賞 53 種、銅賞 42 種が選ばれ、

さらに金賞受賞酒の中から、7 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、2025 年 9 月 10 日 (水) 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 2025 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 2025 年 5 月 1 日 (木) から 9 月 17 日 (水) の間に下記までご送付願います :

〒 143-0001 東京都大田区東海 4-3-10 B4F
三菱倉庫株式会社 東京支店 大井営業所
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2025
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。

＜切り取り線＞

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	@ ￥33,000(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 33,000 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。

Copyright © International SAKE Challenge. All rights reserved.

SAKE FORM / 日本酒フォーム

No.

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。

裏ラベルを貼付願います

International SAKE Challenge

＜切り取り線＞

THE COMPETITION / 審査

カテゴリー

第 19 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。

テイスティング用グラス

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、通常使用するテイスティング用の容器が異なります。そこで審査では、テイスティング用ワイングラスと、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ガ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、標準ワインテイスティング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
●最優秀純米吟醸
●最優秀熟成
●最優秀発泡酒
●最優秀純米大吟醸
●最優秀純米
●最優秀プレミアム

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 33,000 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。再テイスティング、トロフィーテイスティング、写真撮影のため必要となります。

5. 参加申込書の送付

2025 年 9 月 10 日 (水) までに下記宛先へ Email または郵送にてご送付下さい (Email 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 2025
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

2025 年月 9 月 10 日 (木) から 9 月 17 日 (水) の間に下記宛てにご送付下さい。

〒 143-0001 東京都大田区東海 4-3-10 B4F
三菱倉庫株式会社 東京支店 大井営業所
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2025
Tel. 03-5825-9177

発送の際は「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おり到着後の管理のために必要)。
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。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。

8. 結果発表

審査結果は 10 月 24 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

デジタル賞状発送時にインターナショナル・サケ・チャレンジのメダルシールのご案内を致します。
また、ホームページや SNS, 様々な販促物などにご利用できるデジタルメダルデータもご用意致します。

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 2025 年 9 月 10 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 2025
〒 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 2025 年 5 月 1 日 (木) から 9 月 17 日 (水) の間に倉庫まで送る。

＜日本酒送付先＞

〒 143-0001 東京都大田区東海 4-3-10 B4F
三菱倉庫株式会社 東京支店 大井営業所
インターナショナル・サケ・チャレンジ 2025
Tel. 03-5825-9177

2025 年度スケジュール

9 月 10 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
5 月 1 日 (木)- 9 月 17 日 (水)	日本酒送付期間
9 月 22 日 (月)	第 19 回インターナショナル・サケ・チャレンジ 2025 審査開催
10 月 24 日 (金)	ウェブサイトにて審査結果発表
2026 年 2 月 20 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

Important Dates to Remember in 2025

Friday 10th September	Last date for Entry Forms to be submitted
Thursday 1st May - Wednesday 17th September	Delivery period for SAKE samples
Monday 22nd September	International SAKE Challenge Tasting by Judges
Friday 24th October	Results Announcement on ISC Website
Friday 20th February 2026	Trophy Awards Ceremony at the Conrad Tokyo Hotel

CONRAD TOKYO

RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

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

お問合せ
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

International SAKE Challenge 19 YEARS

www.sakechallenge.com