

平成 30 年 9 月 12 日

報道関係各位

初開催！日本酒コンクール“SAKE selection”を応援するクラウドファンディングが、2018年9月12日より未来ショッピングにて開始

地元三重を代表する二つの蔵元に協力いただき、リターン品としてぐい呑みをご用意。

URL：<https://shopping.nikkei.co.jp/projects/sakeselection>

世界 55 カ国から 1 万本以上のワインが出品される、国際的な権威を持つワインコンクール「ブリュッセル国際コンクール(CMB)」が今年、日本酒部門「SAKE selection」を新設します。「SAKE selection」は 2018 年 10 月 11 日～13 日の 3 日間、三重県鳥羽市にて開催。11 月 21 日には、駐日ベルギー大使館で表彰式が行われます。



日本中の様々な蔵元から出品された銘酒を、欧州を中心に世界各国のソムリエやジャーナリスト、日本酒輸入業者などの専門家から選ばれた 35 名の審査員が審査します。本コンクールで受賞した日本酒は国内での注目、認知向上はもちろん、ブリュッセル国際コンクール(CMB)の海外トレードショーでの PR や、機関誌への記事掲載など、海外での認知・販路拡大にも寄与します。



今回、初めて開催される「SAKE selection」を地元で盛り上げたい、という思いから開催に向けて、クラウドファンディングをスタートさせました。地元三重を代表する二つの窯元に協力いただき、リターン品に酒器(ぐい呑み)を用意しております。

■半泥子廣永窯（三重県津市）



東の魯山人、西の半泥子と称された粹人、川喜田半泥子は自邸に窯を築き、愛弟子らとともに作陶に励みました。その窯は今も残り、「半泥子廣永窯」として半泥子の心を受け継ぐ陶器を生み出し続けています。

半泥子廣永窯からは、土の色合いに生命力を感じる【灰釉刷毛目平盃】と、白磁に映える多幸唐草が品良く、かわいらしい【染付多幸唐草深盃】をリターンとしてご用意しています。

■酔月陶苑（三重県四日市市）



四日市で三代続く、四日市萬古焼、酔月陶苑。現在の三代目酔月氏は、300年の伝統を守りながら、新しい技術、新しいデザインを常に追及。昭和51年に日本伝統工芸展に入選以後29回入選等、数々の賞を受賞し、天皇家や伊勢神宮にも器を献上、奉納しました。

紫泥の器の表面をサンドブラストで加工した【萬古鶴文ぐい呑】をリターンとしてご用意。

■(SAKE selection 運営事務局) 株式会社百五総合研究所 代表取締役社長 荒木康行 コメント

「SAKE selection」は世界各国から来日する審査員にとって、日本の食文化に直接触れられる絶好の機会となります。今回の開催を通して国内はもとより海外で日本酒の知識と理解が一層深まり、良質な日本酒が世界の人々に楽しんでもらえる環境づくりが進むことを期待しております。

また受賞酒が地方創生のカギとして、今後の開催地を含め各地の観光資源とのコラボレー

ションやインバウンド誘致を推し進める架け橋となれば幸いに思います。

■クラウドファンディング概要

- ・ URL : <https://shopping.nikkei.co.jp/projects/sakeselection>
- ・ 期間 : 2018年9月12日(水)~2018年11月30日(金)

■「SAKE selection」コンクール開催概要

- ・ 開催日程 : 2018年10月11日(木)~13日(土)

- ・ 開催場所 : タラサ志摩ホテル&リゾート

〒517-0025 三重県鳥羽市浦村町 1826-1

- ・ 主催 : ブリュッセル国際コンクール (CMB)
- ・ 運営事務局 : 株式会社百五総合研究所

■本件に関する報道関係者からのお問合せ先

- ・ 株式会社新東通信
- ・ 担当 : 丹羽
- ・ 電話 : 052-951-3875
- ・ メールアドレス : y.niwa@shinto-tsushin.co.jp
- ・ FAX : 052-951-0672