



報道資料

令和7年 10月 吉日
一般社団法人Miss SAKE

20種類超のキャビアと日本酒・シャンパーニュが銀座に集結！

Miss SAKEが特別な日本酒ペアリングで彩る

「第1回 キャビアフォーラム 2025」 11月8日(土)開催

～世界三大珍味の粋を超え、日本発の新しい美食文化を創造する一夜～



一般社団法人Miss SAKEは、この度、一般社団法人日本キャビアソムリエ協会が主催する「第1回 キャビアフォーラム 2025」を共催いたします。本フォーラムは、20種類を超える国内外の厳選キャビア と、それに合わせるシャンパーニュ、日本酒、ワインといった銘酒が一堂に会する 国内最大の美食イベントです。Miss SAKEは、日本の伝統と美意識を体現する存在として、キャビアと日本酒の奥深いペアリングを通して、日本の食文化の新たな魅力を世界に発信します。

食通を唸らせるキャビアテイスティングのほか、銀座の格式高い会員制クラブ「City Club of Tokyo」にて、“味わい、学び、語ろう” 至高の体験をお届けします。

【イベント概要】

【日程】 2025年11月8日(土)

18:30 開場 / 19:00 開宴 (21:00 終了予定)



- 【会場】 City Club of Tokyo （東京都中央区銀座3丁目3-1 ZOE銀座9階）
【料金】 一般価格：40,000円 （有資格者、協会正会員向け優待価格あり）
※キャビアを使用した立食形式、20種類以上のキャビアテイスティング、
フリーフローのアルコールを含む。
【定員】 80名
【ドレスコード】 スマートカジュアル
【詳細・申込】 <https://jcsa.or.jp/caviarforum/>

イベントのハイライト

1. 20種類超のキャビアを一堂に。世界初の試みと「ライブショー」

本フォーラムの最大の魅力は、世界三大珍味の一つとして美食家に愛される国内外のキャビアを、20種類以上 テイスティングできる国内初の試みです。

- ・【希少な体験】 出来立ての生キャビア体験： チョウザメをその場で捌き、ゲストの目の前で「出来立ての生キャビア」に仕上げるプレミアムなライブショーを実施します。
- ・awa酒との新たなペアリング： 生キャビアをawa酒でウォッシュしていただくなど、これまでにない新しいキャビアの楽しみ方を提案します。





2. Miss SAKEが演出する「日本酒ペアリング」の奥深さ

共催であるMiss SAKEメンバーがゲストをお出迎えし、キャビアと相性の良い銘酒、特に日本酒とのペアリング体験を深く追求します。

- ・ Miss SAKEが推薦する日本酒は、キャビアの持つ繊細な風味、塩味、テクスチャーを引き立て、新たな美食の世界を拓きます。

- ・ シャンパーニュやワインのソムリエに加え、日本酒蔵元自らによる各銘酒のプレゼンなども交え、キャビアとのペアリングを学ぶ機会も提供します。



3. 食の未来を語らう、生産者・専門家との交流

本フォーラムは、単なる美食イベントに留まりません。

- ・ キャビア生産者 や料理人、ワインソムリエ、キャビアソムリエ資格者 など、食文化を支えるプロフェッショナルとの交流が可能です。

- ・ 協会は、キャビアを「世界三大珍味」の枠を超え、“**未来の食文化の象徴**”として発信することを目指しており、参加者とともに美食文化の未来を語り合います。

【タイムテーブル】

18:30 受付開始・ドリンクサービス

19:00 開宴／ご挨拶・乾杯

19:30 キャビアライブショー（予定）

20:00 メーカー挨拶



20:30 交流タイム・ブース訪問

21:00 終宴

※進行は一部変更になる場合があります。

共催団体一覧

主催：一般社団法人日本キャビアソムリエ協会

共催：DURATION株式会社 / 一般社団法人Miss SAKE / 株式会社レクチャン / 株式会社ワトソン / 近藤商店株式会社 / 仏陀倶楽部

【本件に関する問い合わせ】

一般社団法人Miss SAKE 担当：大西

〒105-0012 東京都港区芝大門2-10-7 桜門会ビルⅡ 4階

Tel/Fax 03-6822-2470 03-6822-2471

Mail: sake@misssake.org