



**S A K E**  
— *selection* —  
EXPERIENCE THE EXCELLENCE  
*by Concours Mondial*

# 出品募集要項

SAKE selection出品事務局

## □CMB SAKE selection によるこそ

良質な日本酒を世界に発信。

日本酒の認知拡大と国内外の販路開拓・拡大で日本酒とその市場を活性化。

2013年、「和食」が世界無形文化遺産に登録されたことを契機に、海外では日本酒の人気が高まり、清酒の輸出量は2017年まで過去最高を更新し続けている反面、輸出先の多くはアメリカ、東アジア（韓国、中国、台湾、香港）であり、ヨーロッパを中心とした国際的な認知と消費拡大には、まだまだ大きな可能性を秘めています。

SAKE selectionは、良質な日本酒を世界に発信し、日本酒ブランドの認知拡大と販路開拓と輸出拡大を後押しし、国内の酒造業界の活性化に貢献していくために企画されました。

SAKE selectionの審査員は外国人ソムリエ・ジャーナリスト等の専門家28名、日本人専門家7名の計35名で構成されています。日本でワインの普及にソムリエが大きな役割を果たしたように、審査員が日本酒大使となり、良質な日本酒の多様な魅力と日本酒を楽しむ生活習慣を伝えるべく、ヨーロッパを中心とする世界各地でプロモーション活動を展開していきます。

また、日本酒は歴史と伝統のある、日本の観光資源でもあり、開催地の三重県は、2016年「伊勢志摩サミット」の開催や、全国から良質の酒が納められる伊勢神宮の伝統と歴史の背景などにより、三重県開催が決まりました。

蔵元の皆様には、本コンクールの開催意義にご理解とご賛同をいただき、ご出品をいただきますと誠に幸いです。



## 開催概要

### □開催の目的

国際舞台でも十分通用する日本酒の醍醐味を広く知っていただくために、世界中の専門家から選ばれた35名の審査員が出品酒を審査致します。

コンクール受賞酒は、ブリュッセル国際コンクール（CMB）が世界中で主催するイベントを通じてアピールし、日本の文化と歴史、そして開催地の食文化も広く世界に喧伝されることとなります。

審査員がそれぞれの国で日本酒の魅力伝え、彼らの食生活の中にペアリングさせる伝道師になります。

日本酒とその市場が世界に更なる飛躍を遂げるため、今回のCMB「SAKE selection」は大きな役割を担います。

### □出品のメリット

- ・受賞酒は、在欧州大使館でのイベント等でPR機会を提供します。
- ・ブリュッセル国際コンクール(CMB)の、海外トレードショー[VINISUD(ヴィニシュッド)パリ他]において受賞酒および受賞酒蔵のPRを行います。
- ・CMBを運営するベルギーの現地法人、Vinopres社が発行するヨーロッパを中心とした機関誌（ワイン・ビール等約100万部）に記事を掲載し、海外での認知拡大に寄与します。
- ・審査員から最大5名を「酒大使」に任命し、本コンクールの結果や受賞酒を継続的にPRします。
- ・受賞酒にはCMBの受賞を謳ったアイテム（ボトルネックなど）が使用できます。

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（VINOPRES）
後援	外務省、農林水産省、日本政府観光局、日本貿易振興機構（JETRO）、日本ソムリエ協会、共同通信社、時事通信社、日本経済新聞社、中日新聞社、伊勢新聞社、三重テレビ放送、三重エフエム放送、三重県、三重県産業支援センター、津市、伊勢市、鳥羽市、志摩市、伊賀市、三重県商工会議所連合会、三重県商工会連合会、伊勢志摩観光コンベンション機構、伊勢市観光協会、鳥羽市観光協会、伊勢商工会議所、鳥羽商工会議所、三重県酒造組合、百五銀行
運営事務局	株式会社百五総合研究所



【主催者】 Baudouin Havaux (ブリュッセル国際コンクール 代表取締役社長)

私の望みが叶えられることになりました。年月を重ねて、ようやく「ブリュッセル国際コンクール」は国際的に認められるコンクールとして成長しました。日本酒は非常に特別な存在で、その進化と消費という意味においても、長い時代をその歴史と文化によって育まれてきました。

この日本文明の証として誕生した日本酒は、アルコール飲料として、他のどのカテゴリーとも結びつけることができない過程を経て進化してきました。日本文化の象徴である日本酒を、適格に評価することが私達の目的です。「CMB」はこれまで長い年月、世界で最も優秀なものを求めてきました。今回の「SAKE selection」で世界の人々が日本酒の理解を深め、最高の日本酒を手に入れられるため、私達の知識と感性を集めてコンクールの開催が実現できることは、大変名誉なことであるとともに、光栄なことだと思っています。

「SAKE selection」で受賞される日本酒には、「ブリュッセル国際コンクール」が世界に窓口を開くお手伝いをするを通して、千年以上の歴史を持つ日本酒に接する機会を世界の人々に提供していきたいと思っています。



【主催者】 Thomas Costenoble (ブリュッセル国際コンクール 副社長)

歴史や技術など、多様性をもった日本酒は、国際的な食文化の発展を担っている素晴らしい飲料です。それは、疑う余地もなく、本物を見る目があり、それを愛する消費者のための飲物。同時に、最も気高くも、手軽に手が届く大衆飲料でもあります。

この特異な日本酒は、日本人の遺産として独特の伝統に継承されて今日までに至り、今後も大切に継承されるべきものです。

我々がこの気高い日本酒をテーマに「SAKE selection」として開花させることに情熱を見出したことを嬉しく思っております。ブリュッセル国際コンクールの専門知識、厳格性、プロ意識が、日本酒の品質と多様性を世界に広く公開していくことをお約束致します。「SAKE selection」は、市場拡大に寄与できる世界的なイベントを通じ、日本酒の高い品質と哲学を世界にアピール、多くのファンを作るための努力をずっと続けていきたいと願っております。



【アンバサダー】田崎 真也 (日本ソムリエ協会会長)

伝統と格式のあるブリュッセル国際コンクールにおいて日本酒部門が創設されることは日本酒業界のみならず、我々ソムリエや消費者にとっても大変重要なことであり、主催者、運営に携わる全ての方々へ感謝申し上げます。

2015年12月25日に地理的表示「日本酒」が指定されました。他の国々との間の貿易に関する契約の中に、「日本酒」の地理的表示の保護が可能となったタイミングでの、日本酒コンクールとなります。また、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、本醸造酒、スパークリング日本酒、熟成古酒のカテゴリーに分けて行われることも、海外でワインとは違う「美味しさ」を演出できる食中酒として認知され始めている新たな市場に対するアプローチ上も大切であることから、テイストの基準も食中酒としての日本酒を評価する基準が設けられると期待しております。

受賞した日本酒が、内外に告知されることにより、ブランド化、販路、輸出の拡大につながり、消費者のセレクトの指標となり、生産者の方々の技術向上にも繋がることなど、その影響は無量大であり、ご成功を祈念しております。



【アドバイザー】高野 豊 (高野総本店 代表取締役/マスターソムリエ)

世界で最も高度な技術により生産されている日本酒。その品質の素晴らしさを世界中の専門家に知っていただくステージが用意されました。

神話に登場する「八塩折之酒」から、最新鋭の醸造設備から生まれる「純米大吟醸」に至るまで、千年を越える歴史の中に息づく日本酒。「麹菌・酵母菌・乳酸菌」の三種の菌類を使って仕込まれる世界で

最も複雑かつ高度な醸造法から生まれた作品は、深い想いのこもった芸術作品でもあります。品質、技術力、歴史。その全てを世界に発信するまたとない機会です。日本酒の国際的な地位を高めるイベントに、数多くの生産者の皆様が参加されますことを期待しています。



【運営事務局】荒木 康行 (百五総合研究所 代表取締役社長)

日本酒は「お神酒」とも呼ばれ、古くから神事と深い関わりがあります。三重県の伊勢神宮では毎年10月に行われる神嘗祭をはじめとする重要な祭典で、全国の蔵元からお神酒が供えられ、1年を通じた酒造りを祈っています。また三重は古代より皇室・朝廷に海産物を貢いできた地域であることから「御食国」ともいわれ、食材の宝庫でもあります。

「SAKE selection」は、日本の食文化や日本酒と食とのマリアージュを海外に発信していくことがミッションの一つであり、初回の開催地として三重県での開催を決めていただきました。G7伊勢志摩サミットの開催経験も評価されたところです。

「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です。



## 【審査委員長】Sylvain Huet

近年日本酒に対する海外の関心は目を見張るほど高まっています。特にヨーロッパにおいて日本酒の輸入が爆発的に拡大しており、今ではアジア、アメリカ地域など従来の輸入国をいずれ追い越さんばかりの歴史的な現象が生まれております。

20年以上前、武術と日本文化に強く憧れを持った私は来日し、蔵元の仕事を知るにつれもっと日本酒を勉強したいとの思いに駆られ、定期的に多くの蔵元を訪問しました。

そして、海外では未知の飲み物である日本酒を、まずはフランス、次いでヨーロッパ、そして世界にもっと紹介して、その魅力を知ってもらいたいと活動を始めたのです。

多くのイベントを企画して研修セミナーを開催し、特に「サロン・デュ・サケ」は日本国外における展示会として認知されるようになり、その業績が評価され、2012年にフランス人として初めて「酒サムライ」という名誉ある称号を与えて頂きました。ブリュッセル国際コンクールは世界的に権威のある品評会です。

今回このコンクールの日本酒専門家として、私は日本のパートナーの方々と一緒にできる事になりました。

私は、日本の生産者への絶対的な尊敬の念と伝統様式を遵守しつつ、世界に通用する審査を厳格に行いたいと思っております。

この新しい国際コンクールに参加することによって、蔵元の理念を尊重しつつ、積極的に世界市場へ日本酒の情報を発信することが可能になります。蔵元の方々が是非とも「SAKE selection」に参加されることで、本格的に世界への市場へ羽ばたいていただきたいと願っております。

## ▣審査方法

ブラインドされた状態で、審査基準シートに基づき、公平・一貫性のある審査を実施します。

①審査温度（選択可）：冷酒：10～12℃／常温：18～20℃

②使用グラス：ワイングラス

③評価方法：

点数の算出は審査委員会の責任において行われます。

審査員の決定に対する異議申立は認められませんのでご承知おきください。

出品酒の開栓は主催者が行います。

## ▣審査基準

①独自かつ厳正なテイasting環境により、審査員が各出品酒を正當に評価・記録し、新鮮な状態で公平な採点を提出します。

②それぞれの出品酒の香り、味わいそして日本酒の総合的なバランスなど、独自の評価基準を満たすかどうかを真摯に審査していきます。それぞれのカテゴリー審査の評価基準と感覚的な評価も加えて採点致します。

③出品酒は完全にブラインド状態を施され、設定されている同じ温度の条件で準備し、審査（グラスに注がれる前まで常に完全な管理状態を維持）されることにより、それぞれの出品酒が最大の公平性を保って審査されます。

この審査を実施するにあたり、出品酒の順番・手順などに細心の注意を払います。

これは生産者の方々による努力の結晶を、尊重したいという考えからです。

④審査員は世界の各方面で活躍されているあらゆる職業の方々から構成されています。（世界中の日本酒に関わるソムリエ・ジャーナリスト・バイヤー・輸入業者・販売業者・酒類技術関係研究者など）

国際的な審査員によって選出される受賞酒は、その品質が世界で認知されることになり、各審査員が世界各国の消費者に味わって頂けるよう、多くの機会を提供していきます。

⑤審査には、2つのテイasting温度（冷酒・常温）から選ぶことができます。

これは、流通される条件に最も近い状態を設定したいということで、出品酒の持つ最大の強みを引き出すために設定する審査方式です。

## ▣審査委員会

- ・審査委員長  
Sylvain Huet(シルヴァン ユエ 国籍：フランス)
- ・審査員  
国外28名 国内7名 計35名

## ▣表彰

全エントリー日本酒の内、最大25%以内で表彰されます。  
評点により、プラチナ / ゴールド / シルバーの順で決定します。

## ▣結果発表

2018年10月下旬 公式ホームページ上で発表

## ▣表彰式

日時：2018年11月21日（水）  
場所：駐日ベルギー王国大使館（東京都千代田区二番町5-4）

## ▣トロフィー酒セレモニー※予定

日時：2019年1月～2月頃  
場所：ベルギー王国 ブリュッセル市庁舎  
プラチナ受賞酒の中からトロフィー酒を決定し、ベルギーにて表彰式を行う予定です。



【審査会場】  
タラサ志摩ホテル&リゾート（三重）



【表彰式会場】  
駐日ベルギー王国大使館（東京）



【トロフィー受賞酒セレモニー会場】  
ブリュッセル市庁舎（ベルギー）

## 出品部門

出品部門は以下の7部門となります。各部門、複数の出品が可能です。

出品1点につき、いずれかを選択して申込してください。

※生酒は不可。（火入れ・殺菌したものに限りです）

### ①純米大吟醸酒

精米歩合50%以下の白米・米こうじ・水を原料として造られた日本酒で、醸造アルコールを添加していないもの。

### ②純米吟醸酒

精米歩合60%以下の白米・米こうじ・水を原料として造られた日本酒で、醸造アルコールを添加していないもの。

### ③純米酒（特別純米酒を含む）

白米・米こうじ・水を原料とし、醸造アルコールを添加していない日本酒。

### ④吟醸酒（大吟醸酒を含む）

精米歩合60%以下の白米・米こうじ・水・醸造アルコールを原料として造られた日本酒で、

醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%を超えないもの。

### ⑤本醸造酒（特別本醸造酒を含む）

精米歩合70%以下の白米・米こうじ・水・醸造アルコールを原料として造られた日本酒で、

醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%を超えないもの。

### ⑥スパークリング日本酒

発泡日本酒。炭酸ガスを注入するなどして、発泡性を持たせた日本酒。

### ⑦熟成古酒

清酒を3年以上蔵元で熟成させた日本酒（糖類添加酒を除く）。

## 出品条件

①酒類製造免許をもつ、日本国内の酒造場で製造された日本酒であること。

②一般に販売されている日本酒であること。

③再使用できない打栓方式で封緘されている。

④未完成の出品酒は審査対象外とします。

⑤ボトル詰めされた日本酒。720ml～750mlを基本とします。※出品について③参照。

⑥仮ラベルの添付は認めますが、仮ラベル上の情報は本ラベルの情報と同一であること。

## エントリー期間

2018年7月20日（金）～8月31日（金）

## エントリー方法

エントリーはSAKE selection公式サイト（[sakeselection.jp](http://sakeselection.jp)）のエントリーフォームからのみ受け付けます。

必要事項を記入して送信してください。

※WEB受付が困難な場合は、出品事務局にご相談ください。

## お支払い方法

出品料：32,400円（税込）※出品1点につき

支払方法：銀行銀込 ※振込手数料は出品者の負担とさせていただきます。

◎振込先：百五銀行 本店営業部

◎口座番号：1200680 普通口座

◎口座名：SAKE selection 事務局

◎お支払い期日：エントリーフォーム送信後2週間以内とします。但し、最終期限は2018年9月7日（金）です。

## 評価シート（英語表記）

別途2,700円（税込）

ご希望の出品者には、審査員からの出品酒についてのレポート（英語）をお送りすることが可能です。

エントリーの際にお申し込みください。

## □主なスケジュール

2018年7月20日より募集開始予定。(WEBエントリーのみ受付)

- ①ホームページ内のエントリーフォームに必要事項を記入して送信してください。
- ②出品事務局から、出品料支払いを記載したメールを送信します。
- ③入金確認及び、お申しいただいた内容に不備が無ければ正式受理となり、メールにてお知らせします。
- ④出品事務局から、出品酒送付について記載した資料をご案内します。

## □エントリーフォーム記入における注意事項

正しく記入してください。記載漏れや誤った情報により出品酒が不利になる場合があります。基本情報の入力には1回のみ記入してください。出品酒情報は1点ごとに記入が必要です。

### ①出品者の基本情報

Eメールアドレスは出品事務局との連絡に使用いたしますので、お間違いの無いようにしてください。酒造場は酒造免許を持っている必要があります。

### ②出品酒の主な詳細

銘柄名	ラベル記載の名称と同一にしてください。エントリーの名前が異なると混乱を招き、認定書が誤った名前で見られる可能性があります。
出品酒カテゴリー	正しいテイastingグループに分類するためのものです。正しく分類することにより公正かつ一貫性のある審査ができます。
審査時の温度選択	冷酒：10～12℃／常温：18～20℃
醸造年度(任意)	醸造年度 (BY = Brewery Year) 7月1日～翌年6月30日 日本酒が的確に分類され、公正かつ一貫性のある審査ができます。
原料米	主要原料米を明記して、比率を記入してください。
精米歩合	お酒の原料になるお米を磨いた(削った)後に残っている部分の大きさを表す数値。
アルコール度数	アルコール飲料に対するエタノールの体積濃度を百分率(パーセント、%)で表示した割合。
日本酒度	甘辛を知るための目安となる数値で、水の比重をゼロ(±0)としたとき、酒の比重はいくらであるかを数値化したもの。
酸度	お酒の中に含まれる、有機酸(乳酸、コハク酸、リンゴ酸など)の総量を示したものです。10m lのお酒を中和するのに要する、水酸化ナトリウム溶液のm lを指しています。
アミノ酸度	酒のコクや旨味のもとになるアミノ酸の量を相対的にあらわす数値。
酵母の種類	酵母の名称、記号を記入してください。非開示の場合は記入不要です。

## □エントリーのキャンセル

エントリーをキャンセルする場合は、キャンセルする出品酒と企業名を記載して 出品事務局までEメール(jimukyoku@sakeselection.jp)又は電話にてお知らせください。

2018年9月7日までにご連絡いただければ出品費用全額を返金します。

それ以降のキャンセルについては返金をいたしかねますので予めご了承ください。

## □個人情報の取り扱いについて

個人情報保護に関する法令、国が定める指針、その他の規範を遵守します。

皆さまよりご提供いただく個人情報は、主催者、運営事務局、出品事務局が出品者情報の管理、内容確認、出品関わる各種案内や質問に対する回答を目的とした連絡や資料の送付に利用させていただきます。万一、当該目的以外の目的で利用する場合や、利用目的そのものを変更する場合は、事前に皆様にお知らせいたします。

また、取得した個人情報は、法令で定める場合を除き、本人の同意なしに第三者への提供は行いません。外部委託を行う際には、適格性を十分に審査し、情報管理を徹底するよう指導、監督します。

## ▣出品酒

- 容量：720ml～750mlを基本とします。（4合瓶）
- 数量：出品酒1点につき4本送付していただきます。
- ※500mlの場合：6本／500ml未満の場合：8本
- ◎出品された日本酒は何日かに分けて厳正に審査します。
- ◎ラベルが付したもの
- ◎送付された出品酒はすべて主催者が管理します。
- ◎募集要項に合致しない出品酒は審査対象外とし、申込者へ連絡後返送します。
  - ※返送費用は申込者の負担とさせていただきます。
- ◎出品酒の所有権については、主催者のものとなります。

## ▣出品酒送付期間

2018年9月3日（月）～9月21日（金）

## ▣出品酒送付先

- 〒519-1114 三重県亀山市関町萩原字山神750番1
- ダイセーエプリー二十四 株式会社
- TEL 0595-97-8024 FAX 0595-97-8122
- 平日10：00～17：00（土日祝休み）
- ※冷蔵庫内5℃～8℃程度で保管。※コンクール会場までの運搬はチャーター便を使用。
- ※出品酒の到着確認以外、コンクールに関するお問い合わせは受付いたしておりません。
- 出品事務局までお問い合わせください。

## ▣梱包

出品酒を梱包する際は、十分に環境に配慮してください。発泡スチロールの代わりにリサイクル可能な段ボールや、緩衝材など様々な梱包材が利用可能です。充填材が必要な方はポリスチレンくずをお使いください。

## ▣コンクールの主な日程

- 2018年7月20日（金）～8月31日（金） 出品酒エントリー
- 2018年9月3日（月）～9月21日（金） 出品酒送付
- 2018年10月11日～13日 本審査
- 2018年10月下旬 審査発表
- 2018年11月21日(水) 表彰式（駐日ベルギー王国大使館）
- 2019年1月～2月 トロフィー酒セレモニー（ベルギーブリュッセル市庁舎）

## ▣関連イベント日程

2018年10月10日（水） 田崎真也氏講演会・ウェルカムパーティー@ホテルグリーンパーク津

## ▣ SAKE selectionの名称

受賞酒はコンクールの受賞を現すアイテム（ボトルネックなど）が使用できます。SAKE selectionの名称は、ブリュッセル国際コンクール主催者の独占的所有物です。いかなる形であれ、ラベル、賞状、広告媒体への複製、或いはインターネット上での掲載などに関しては、主催者の特別な許可がある場合に限り使用できる。許可のない使用が確認された場合は、その使用者及び関係者に対して法的措置を講じる可能性があります。

## ▣お問合せ

- SAKE selection 出品事務局 平日10：00～17：00（土日祝休み）
- 〒460-0004 名古屋市中区新栄町2-13 栄第一生命ビルディング
- TEL 052-950-3376／FAX052-950-3370
- E-mail jimukyoku@sakeselection.jp