

U.S. National
Sake
Appraisal

第23回・2023年度全米日本酒歓評会開催のご案内



2023年8月29～31日
ハワイ州ホノルル市

目次

全米日本酒飲評会へようこそ	2
審査について	3
一般公開利き酒会ジョイ・オブ・サケについて	4
第23回・2023年度全米日本酒飲評会 概要	5

開催概要

目的	6
出品審査部門	6
審査対象外	6
審査方法	7
審査結果	7
出品点数	7
出品方法	7
出品申込受付期間	8
出品料金	8
お支払い方法	8
お支払い期限	9
出品酒の数量と内訳	9
出荷方法	10
出品酒搬入期間	10
出品酒搬入先	10
お問い合わせ先	10
ウェブサイト	10

オンライン出品についてのご案内

オンライン出品フォームURL	11
手順	11
出品申込用紙	12

全米日本酒歓評会へようこそ

日本と米国の懸け橋として活躍された酒造技術指導者、故・二瓶孝夫氏の功績を讃えて行われる海外で最も歴史の長い日本酒品評会

昨今、海外ではますます多くの人から日本酒に関心が寄せられています。全米日本酒歓評会は、その素晴らしい日本酒を造り出す蔵元の方々への感謝と敬意を表し、米国に住む人々が良質の日本酒を理解する一助として2001年にスタートしました。まだ多くの米国人が日本酒についてあまり知らなかった当初、米国の日本酒愛好家の有志の会、国際酒会のメンバーが、「日本酒が米国で愛されるためには、本当に上質な日本酒はどのようなものであるかを伝えていかなければならない」という必要性を強く感じたことがその始まりでした。そして、独立行政法人酒類総合研究所の指導を受けながら開催が実現し、日本国外において日本酒を審査するプロセスを確立しました。

歓評会では、『Fairness（公正）, Transparency（透明性）, Authenticity（確実性）』という理念の基に、常に高い基準の審査実施に努めています。審査員には日本国内外から11名の経験豊富な方々を招き、常に高い基準の審査実施に努めています。2022年度は165社の蔵元より576品の出品がございました。未だアメリカ合衆国で流通していない銘柄の出品も可能です。

全米日本酒歓評会に出品されたすべての出品酒は、一般公開利き酒イベント、ジョイ・オブ・サケに展示され、2000名を超える一般消費者にテイastingされる機会が設けられます。また、米国内各都市では小規模セミナー、アフターテイストも年数回行われ、このイベントでは、毎回50銘柄のお酒を約80名の参加者に利き酒していただいております。

厳正な審査と一般公開利き酒会というショーケースの機会を併せ持つ全米日本酒歓評会へのご出品には、蔵元の皆様にとって以下のようなメリットがございます。

- 経験豊富な審査員により評価された自社商品の審査結果のフィードバックを得ることができます。
- すべての出品酒は、一般公開利き酒会であるジョイ・オブ・サケにて米国2都市の一般消費者にテイastingされる機会が得られます。
- 無料でご提供可能な受賞シール、および首掛け型POPを販売促進用にご利用いただくことで、国内外での売上向上が見込めます。

蔵元の皆様には、この意義ある審査及び関連イベントへのご理解とご支援を賜りますと幸いです。

全米日本酒歓評会
実行委員会事務局

審査について

独立行政法人酒類総合研究所が実施している全国新酒鑑評会での審査方法に準拠した審査方法で、可能な限り公正に評価できるよう努めています。



2022年度審査の様子

全国新酒鑑評会を基にした 完全な目隠し方式

審査は出品酒全体を評価する一審とその上位約50%を評価する二審から構成され、完全なブラインド方式で行われます。出品酒の瓶は別の部屋に保管され、酒瓶が審査前や審査中に審査員の目に触れる可能性は一切ありません。出品酒は香り、味、バランスを基準に審査されます。どれに重点が置かれるかは、出品部門や各審査員により多少異なります。

さらに審査の公平性を高める 新しい審査方法を導入

全米日本酒飲評会では、2017年度から全ての出品部門においてグルコース濃度を事前に測定し、出品酒の並び順決定の要素として取り入れています。従来の酸度順に並べての官能審査では、甘さの強い出品酒の隣に甘さが控え目の出品酒が並んだ場合、後者の出品酒が印象的に弱くなり、評価が比較的低くなってしまいう傾向がありました。グルコース濃度を考慮した並び順を取り入れることで、先述の懸念を軽減したことをこの6年間で確認しております。2022年度は各出品部門においてグルコース濃度の高低によって3~4のグループに分類し、各グループの中でランダムな順番に並べての審査を行いました。その結果、それぞれの出品酒の特徴をより捉え易いことが確認できましたので、2023年度もその方式を継続いたします。

独立行政法人酒類総合研究所より 毎年審査員を招致

全米日本酒飲評会は、独立行政法人酒類総合研究所から毎年2名の審査員にご参加いただいております。審査はこの2名を含め、通常日本国内から8名、日本国外から3名、合計11名の経験豊富な方々を審査員に迎えています。全米日本酒飲評会では、審査員全員が全ての出品酒のテイastingを同時に行うため、偏りのない公平な審査が実施されます。



準備室に並ぶ酒瓶



蛇の目カップは香りの確認用にもみ使用されます。

一般公開利き酒会ジョイ・オブ・サケについて

全米日本酒飲評会のすべての出品酒が、米国2都市で開催されるパブリックテイastingイベントの会場で試飲用に展示されます。



米国2都市で一般消費者へのテイastingの機会

ジョイ・オブ・サケは、全米日本酒飲評会の一般公開利き酒会として、すべての出品酒が一般消費者にテイastingされる壮大なショーケースとなっています。海外最大規模の日本酒イベントとして、日本国内外の消費者に親しまれています。2018年度は初めてヨーロッパにて開催が実現し、日欧米の4都市で行われました。ジョイ・オブ・サケはアメリカの販売代理業各社の積極的サポートも受け、現在のアメリカでの日本酒人気の牽引に大きく貢献してきました。2023年度もニューヨーク、ホノルルの2都市での開催を計画しております。世界の人々に向けて自社の銘柄を紹介していただく機会となります。

エレガントでおしゃれな日本酒

日本酒は海外において、「SAKE」というクールな飲み物として、老若男女を問わずその人気を拡大しています。特に、米国は日本酒が量的に最大の輸出先国となっており、米国への日本酒輸出金額は2011年から2021年の11年間で約3倍以上となっています（財務省貿易統計調べ）。ジョイ・オブ・サケは、立食パーティー形式の華やかなイベントとして、他の利き酒会にはない優雅な日本酒体験を通じ、エレガントでおしゃれなドリンクとして日本酒を紹介しています。その特長から、来場者には女性や若者も多く、新たな層の日本酒ファンを獲得してきました。



様々な料理とのペアリングを紹介



ジョイ・オブ・サケでは、各開催地の有名レストランの料理とともに日本酒のテイastingが楽しめます。それによって、今まで日本酒に馴染みがなかった方も、グルメに対する興味から参加されることが多く、日本酒に親しんでいただくきっかけづくりとなっています。また、このイベントでは、様々なジャンルの料理とのペアリングを紹介しております。それにより、和洋中どのような料理の食事でも日本酒が食中酒として楽しめるという提案をさせていただいております。

第23回・2023年度全米日本酒歓評会 概要

審査日程	2023年8月29日（火）～31日（木）
会場	日本文化センター

主要日程

2月20日（月）～4月20日（木）	出品申込の受付期間
5月10日（水）	出品料の支払期限
6月1日（木）～6月2日（金）	出品酒の納品期間
6月29日（木）	米国へ直送の場合の出品酒の納品期限
8月29日（火）～31日（木）	出品酒審査（一般非公開）
9月6日（水）	受賞結果発表
10月上旬	金賞及び銀賞の賞状と受賞シールデータご案内の発送

2023年度全米日本酒歓評会 関連イベントについて

全米日本酒歓評会では、NPO法人 ジョイ・オブ・サケと連携し、2023年度も一般公開利き酒会、ジョイ・オブ・サケの開催を米国にて計画しております。一般公開利き酒会の日程は、今後の社会情勢を観察しながら決定し、ご出品いただいた蔵元の皆様に後日ご案内申し上げます。

開催概要

目的

優良品種の日本酒を厳正に審査し、蔵元の方々の高い技術とその結晶である日本酒への認識をアメリカ国内で高めていくことを目的としています。また、関連イベントとして行われる一般公開のジョイ・オブ・サケでは、世界の方々に最高のコンディションで味わっていただくことで、多様性に富んだ日本酒の魅力を広く紹介していくことを目的としています。

出品審査部門

出品酒は次の4部門ごとに審査されます。

大吟醸酒部門A（純米大吟醸酒も含む）・・・ 精米歩合40%以下
大吟醸酒部門B（純米大吟醸酒も含む）・・・ 精米歩合50%以下
吟醸酒部門（純米吟醸酒も含む）…………… 精米歩合60%以下
純米酒部門（特別純米酒も含む）…………… 精米歩合70%以下

- 純米吟醸酒は「吟醸」部門に、純米大吟醸酒は「大吟醸」部門にご出品ください。
- 出品部門は精米歩合よりもラベル表記が重要な判断材料となります。
- 万が一、誤った部門に出品申込をされた場合は、当事務局にて正しい出品部門に修正をいたしますので、ご了承ください。
- 全米日本酒歓評会の純米酒の審査においては、香りの高いことが利点にはなりません。
- 原酒は4部門の中に入りますが、アルコール度数が17°以上及び14°以下のものは、一覧にまとめたシートを審査員に配布します。
- 山廃及び生酛はそれ以外の出品酒と分類せず、そのカテゴリー毎に各賞の選出をいたします。

審査対象外

- ① 以下の日本酒は審査カテゴリー対象外となり、出品できませんのでご注意ください。

生酒（火入れを一度もしていないもの）

にごり酒

古酒

貴醸酒

本醸造酒

発泡清酒

- ② 2023年度日本全国新酒鑑評会用に特別に出品したものは出品できません。但し、720ml 詰めのボトルで、一般に販売されているものについては、その限りではありません。



開催概要つづき

審査方法

出品部門ごとに、出品酒全体を評価する一審と上位約50%を評価する二審からなる、完全なブラインド審査を行います。多様性に富んだ出品酒をより公平に審査するため、全出品部門において、すべての出品酒のグルコース濃度を事前に測定し、各出品部門内でグルコース濃度の高低により3~4のグループに分類、そして各グループ内でランダムな順番に配列して審査をいたします。

審査結果

審査の結果、際立って優秀と認められたものに「金賞」または「銀賞」を授与します。また、金賞受賞酒の中で最も高得点を獲得した出品酒に「グランプリ」が、その次点の2品に「準グランプリ」が授与されます。さらに、第1回から今回までの審査における受賞結果を数値化して算出し、累計得点が最も高くなった蔵元に「エメラルド賞」が贈られます。

これらの受賞結果は、全米日本酒飲評会のウェブサイト（www.sakeappraisal.org）とジョイ・オブ・サケのプログラムに掲載され、受賞された蔵元には、飲評会終了後、賞状が贈られます。また、各賞の受賞シールの印刷用及びオンライン用ファイルもご用意し、ご希望の蔵元には無料でお送りすることができます。銀賞以外の賞については、ボトル首掛け型POPの印刷用データも無料でご提供が可能です。

また、ご希望の蔵元様には、審査のフィードバックとして、審査票に書かれた評価点とコメントをお送りすることができます。

出品点数

各酒造会社様につき、4部門合計で10点までの上限を設けます。

出品方法

ご出品方法は、ファックスとオンラインの2つからお選びいただけます。ファックスでお申し込みの場合は、12ページの出品申込書に所定事項をもれなくご記入の上、お送りください。オンライン出品をご希望の場合は、11ページのオンライン出品についてのご案内をよくお読みの上、以下のURLにアクセスしてお申し込みください。

<https://entries.sakeappraisal.org>



受賞シールイメージ



ボトル首掛け型POPイメージ

開催概要つづき

出品申込受付期間

2023年2月20日（月）～4月20日（木）

※出品数量の枠に締切期限前に到達した場合には、予告なく出品受付を締め切らせて頂く場合がございますので、ご了承ください。

出品料金

出品一品目につき	料金
出品料金	¥24,000
日本からの輸送費及び通関手続費用	¥11,000
米国内の輸送及び保管料（ホノルル、ニューヨーク、アフターテイスト開催地）	¥7,000
出品料金合計	¥42,000

2品目以上の出品は、出品数に出品料金合計¥42,000を掛けて、合計金額をお支払いください。また、ホノルルに直接納品される方は、輸送費及び入国手続費用が不要ですので、出品1点につき¥31,000をお支払いください。米国から出品する場合のお支払いについては、9ページをご参照ください。

お支払い方法

日本からの場合

出品料金及び輸送費は、下記の口座までお振込ください。オンライン出品の場合は、クレジットカードでのお支払いも可能です。（VISA、マスター、アメリカン・エキスプレス）

銀行名 …………… みずほ銀行五反田支店 口座番号 …………… 2863880
預金種目 …………… 普通預金 口座名 …………… NPOジョイ・オブ・サケ
店番 …………… 120

※ネットバンキングでお振込される場合は、口座名の「・」をスペースにし、「NPO ジョイ オブ サケ」としてください。

- ① 恐れ入りますが、振込手数料は出品者にてご負担ください。
- ② 期限までにお振込のない場合は出品酒の審査はされません。お振込の重複や金額の間違いのないようご注意ください。出品料金の払い戻しには対処いたしかねます。
- ③ 免責事項：自然災害や社会状況の悪化など不測の事態を含む、いかなる理由により審査もしくは一般公開利き酒イベントの開催が中止となった場合も、出品料のご返金並びに出品酒のご返品はできかねますので、ご了承ください。
- ④ オンラインご出品の場合は、お申し込み後に届く確認メールをご請求書に代えさせていただきます。

開催概要つづき

日本国外からの場合

出品料金と米国内の輸送費及び保管料（\$260）の小切手を下記宛にご送付ください。

U.S. National Sake Appraisal
1144 Tenth Avenue, Suite 430
Honolulu, HI 96816 USA

お支払い期限

2023年5月10日（水）

出品酒の数量と内訳

各容量のボトルの必要納品本数は次の通りです。

容量	必要本数
1800ml 詰め	5本
720ml / 1000ml 詰め	10本
500ml 詰め	12本

※300ml 詰めは受付いたしかねます。

- ① ご送付いただいた出品酒は、審査、国際酒会主催の各種イベント、ジョイ・オブ・サケ（ニューヨーク、ホノルル）、アフターテイストに使用されます。万が一、これらのイベントが社会情勢により開催できなかった場合でも、出品されたお酒の返却はいたしかねますのでご了承ください。
- ② 出品酒はハワイへ冷蔵コンテナで横浜から輸送いたします。各地へ到着後、ただちに5°Cに保たれた冷蔵庫で保管されます。

FDA 認証番号について

FDA 認証番号を取得されていない酒造会社様には、当会事務局が代行申請をいたします。但し、FDAからの許可が得られない場合は、出品を受け付けできない可能性がありますので、ご了承ください。

開催概要つづき

出荷方法

- ① 詳しい出荷方法は、出品申込受領後、3日以内にファックスにてご連絡いたします。万が一、4日経っても届かなかった場合は、東京事務局の松井（Tel:03-3494-3942）までご連絡ください。
- ② 各社ごとに着日指定をさせていただきますので、必ず指定された日にご送付ください。
- ③ 郵送の際、化粧箱、並びに首掛け等は不要です。
- ④ 出品酒のボトル裏側余白に、同封の「サンプル目的」ラベルを1枚ずつお貼りください。
ラベルはこちらからもダウンロードできます。
<https://sakeappraisal.org/backlabel.pdf>

出品酒搬入期間

6月1日（木）～6月2日（金）

出品酒搬入先

〒230-0054
神奈川県横浜市鶴見区大黒埠頭8
株式会社 宇徳（担当：磯野様）
Tel. 045-501-3955

※貨物送り状に「全米日本酒飲評会 出品貨物（ホノルル向け）」と必ずご記載ください。

※出品申込受領後、3日以内に出荷方法をファックスにてご連絡いたします。そちらに記載されている「ケースNo.」を必ず外箱に貼ってください。

お問い合わせ先

出品酒について

担当:阿部 修士

Eメール：info@sakeappraisal.org

出荷、お支払いについて

担当:松井

Eメール：matsui-usnsa@ilco.jp

Tel：03-3494-3942 Fax：03-3779-1268

ウェブサイト

www.sakeappraisal.org

オンライン出品についてのご案内

ご出品のお申し込みと出品料のお支払いは、オンラインでも受け付け可能です。オンライン出品申込フォームにアクセスしていただき、以下の手順にてお手続きが進められます。

注意：オンラインでのお申し込みは途中保存ができかねますので、12ページの出品申込書に記載の必要情報を全て揃えていただいた上、お申し込みをお始めください。

オンライン出品フォーム URL

<https://entries.sakeappraisal.org>

手順

① 会社情報を入力

↓

② 出品酒情報を入力

- 2品以上ご出品の場合は、「出品酒を追加する」ボタンをクリックし、このステップを繰り返してください。

↓

③ 入力情報の確認

↓

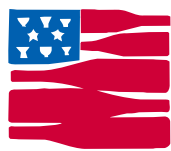
④ ご希望お支払い方法確認

- クレジットカードもしくは銀行振込をお選びいただけます。
- クレジットカードを選択された場合は、カード情報を入力し、確認ボタンをクリックして、決済を完了させてください。銀行振込を選択された場合は、そのまま確認ボタンをクリックしてください。

↓

⑤ 確認メール受信

- ④ で出品お手続き終了後、まもなく確認メールが届きます。もし、24時間以内にメールが届かない場合は、迷惑メールフォルダーなどをご確認ください。迷惑メールフォルダにもない場合は、メールアドレスの入力を間違えている可能性がありますので、全米日本酒飲評会までメールにてお問い合わせください。
- 銀行振込払いを選択された場合は、確認メールにある振込先に期日までにお振り込みください。
- 確認メールをもって、銀行振込払いの場合はご請求書に、クレジットカード払いの場合は領収書に代えさせていただきますので、どうぞご了承ください。



U.S. National
Sake
Appraisal

全米日本酒飲評会 実行委員会事務局

1144 Tenth Avenue, Suite 430

Honolulu, Hawaii 96816 USA

www.sakeappraisal.org