



2025年1月24日
SSA 酒ソムリエ協会

『Tokyo 酒チャレンジ 2025』 2025年3月15日（土）に開催決定

T O K Y O 酒 SAKE CHALLENGE

A challenge of the finest quality

日本酒の教育・普及活動に取り組む SSA 酒ソムリエ協会（以下 SSA、本部：英国ロンドン）は、Obsessed with Japan GK（在東京）との共催で、「Tokyo 酒チャレンジ 2025」を開催いたします。

■「酒チャレンジ」Sake の故郷日本で開催決定！

これまでロンドン、ミラノ、ボルドー、ルクセンブルク、シンガポールで成功を収めてきた日本酒の国際品評会「酒チャレンジ」が、ついに日本酒文化の発祥地であり中心地でもある日本に上陸します。「Tokyo 酒チャレンジ 2025」では、伝統的な日本酒のみならず、古酒、クラフト酒、どぶろくといった、ユニークで近年認知度が高まっているカテゴリーも含め、幅広い日本酒のエントリーを募集します。この品評会を通じて、日本酒の奥深さを再発見し、新たなトレンドを生み出すとともに、より多くの新しい顧客層に日本酒を届け、酒造業界全体の底上げを目指します。

「Tokyo 酒チャレンジ 2025」では、海外へ向けた出品酒の PR や販路拡大を視野に入れ、参加される酒蔵様には、英語でのフィードバックを提供し、東京から世界市場への挑戦を後押しします。また、日本酒や日本文化に精通した酒ソムリエ資格保持者と日本酒を愛する方々が一堂に会するため、酒を通じた国際的な交流と新たなビジネスチャンスを生み出す場となることが大いに期待されます。

■審査内容

審査員は多国籍で、全員が酒ソムリエ資格保持者です。味と品質を国際的な視点からブラインドテイastingで審査します。出品酒の色や光沢、香り、味わい、それらのプロフィールと余韻のハーモニー、和食だけでなく様々な料理とのペアリングを念頭に置いた全般的評価、そしてラベルやボトルの外観の洗練度を評価項目として国際的な観点から審査を行い、プラチナ賞、金賞、銀賞、銅賞を選出します。審査にあたるのは主として日本在住の酒ソムリエ審査員ですが、審査は英語で行われます。

【公式ウェブサイト】 <https://tokyosakechallenge.com/ja/>

■開催日およびプログラム

【開催日】 2025年3月15日（土）

「酒チャレンジ」は、完全なブラインドテイastingで厳粛に行われる日本酒品評会です。その後、同会場にて行われる「Japan Life」では、飲食業界関係者を中心とした一般向けの招待制イベントが開かれます。

【会場】 [BPM](#) （〒154-0001 東京都世田谷区池尻 2 丁目 31-24 信田ビル 2F）

■Japan Life

酒チャレンジの姉妹イベントです。多くの酒ソムリエ審査員、ゲスト、酒蔵関係者、日本酒ファン同士の交流を通して、日本酒をより魅力的かつ身近に感じる機会です。SSA のネットワークを活かし、日本酒を通じた繋がりをさらに広げ、新しい客層へも日本酒のプロモーションを提供します。

お問い合わせ先

SSA 酒ソムリエ協会（SSA/Sake Sommelier Association）

メールアドレス：pr@sakesommelierassociation.com ソーシャルメディア：[@sakechallenges](#) / [@sakesommeliers](#)

SSA 酒ソムリエ協会（SSA）について

英国ロンドンに拠点を置く SSA 酒ソムリエ協会は、日本酒教育のパイオニアとして、世界中に正しい日本酒の知識と理解を持つ酒ソムリエの育成と、日本国内外での日本酒の市場活性化に取り組む。日本酒が世界の人々にさらに親しまれることを目指し、下記の三本柱で活動している。

1. 酒ソムリエの育成（教育）

日本酒に関する知識・テイasting・サービスを習得できるレベル別の資格認定コースを提供している。特に「酒ソムリエ / Certified Sake Sommelier®」資格取得コースは、2009 年にヨーロッパで初めて主にワイン業界のエキspertを対象に開講して以来、多くの有資格者がその専門性を活かしてサービス業や日本酒の貿易業などで幅広く活躍している。現在では、日本を含めた 60 ヶ国以上 90 以上の地域で「酒エデュケーター / Sake Educator®」が教育活動を展開中。

<https://sakesommelieracademy.com/ja/>

2. 酒チャレンジ（酒の品評会）

日本酒を世界に広めることを目的とした国際的な品評会であり、生産者が新しい市場へ進出する機会を提供している。本品評会では、その市場で酒がどのように浸透できるかに重きを置く。現地で活躍する酒ソムリエが、ブラインドテイastingをはじめ、地域の料理とのペアリングも考慮し、厳正に審査を行う。2012 年にロンドンで初開催以来、現地主催者と SSA が協働して世界各都市で開催されている。

<https://sakechallenges.com/>

3. 酒ソムリエ・オブ・ザ・イヤー（人材育成）

日本酒業界で活躍してきた方々の功績を称え、世界で最も優れた酒ソムリエを発掘する。2013 年に英国で初めて開催され、2019 年のマレーシアでの開催からグローバル化が進んでいる。

<https://www.sakesommelieroftheyear.com/> ※英語サイトのみ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

SSA 酒ソムリエ協会（Sake Sommelier Association/SSA）MAIL: pr@sakesommelierassociation.com