

報道関係者各位
プレスリリース

2025年4月15日

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

国際酒品評会「Tokyo 酒チャレンジ 2025」の受賞酒が発表されました

2025年3月15日に初開催となった「Tokyo 酒チャレンジ 2025」の受賞酒が発表されました。「Tokyo 酒チャレンジ 2025」では、「日本酒を再発見する」というテーマのもと、これまでの伝統をしっかりと見つめながら、日本酒の個性豊かな側面にも目を当てるべく、伝統的な日本酒だけでなく、クラフト酒やどぶろくといった幅広い酒を対象としました。厳正な審査は、国際市場のトレンドを熟知する酒ソムリエ資格保持者によってブラインドで行われました。香りや味わいなどの品質はもとより、料理との相性などから多面的にそれぞれの日本酒の魅力が評価され、プラチナ賞、金賞、銀賞、銅賞が選出されました。さらに、今回はラベルデザインの秀逸さを示すベストデザイン賞も導入されています。受賞酒蔵様へお祝いを申し上げるとともに、本品評会等を通し、弊協会が貴重な日本文化を世界に発信し、その伝承の一端を担うことができれば幸いです。

日本酒の源流である日本での開催実現には、日本酒の普及や教育に精力的に取り組まれている Cindy Bissig (シンディ・ビシグ) 氏と Giulia Maglio (ジュリア・マリオ) 氏の主催者としての並々ならぬご尽力がありました。記念すべき第一回目は、「酒チャレンジ」が初めて開催された2012年から同じく、酒ソムリエ資格保持者により厳正なる審査が繰り広げられました。

また、姉妹イベントである「Japan Life」では、飲食業界関係者を中心に多くの方々にご来場いただき、大盛況のなか幕を閉じました。ご出品いただいた酒蔵様、イベントにご協力いただいた皆様、そして、ご来場いただいた皆様には心より感謝を申し上げます。

<受賞結果>

各受賞酒はこちらの URL よりご確認ください。

<https://tokyosakechallenge.com/ja/awards/>

現地主催のお二人からのコメントを紹介します。

Cindy Bissig (シンディ・ビシグ) 氏

「東京で初めての『酒チャレンジ』を SSA 酒ソムリエ協会 (SSA) と共催できたことは非常に素晴らしい経験となりました。嬉しい感想もいただくことができ、感無量です。

開催にあたり個人的に 2 つの大きな目標を立てました。一つは、酒業界のプロに今日本で入手できる酒を知ってもらい、輪を広げてもらうことです。もう一つは、酒蔵がそれぞれの職人技を披露し、その美しい酒を国内外のより多くの人に届ける場を提供することでした。この 2 つの目標を達成することができ、非常に感動しています。そして、この成功を支えてくれた SSA とご協力くださった皆様、特に私たちに信頼し、参加してくださった酒蔵様に感謝申し上げます。

今回の初開催からたくさんの学びを得たので、今から『Tokyo 酒チャレンジ 2026』を見据え、さらに幅広い機会をご提供できるように構想を練っています。一般の方も歓迎し、様々な方法を探りながら酒蔵やコミュニティ、さらには一本に込められた見事な職人魂をたたえ、皆様のお役に立てればと思います。」

Giulia Maglio (ジュリア・マリオ) 氏

「初開催となった『Tokyo 酒チャレンジ 2025』の運営は緊張感がありつつもやりがいを感じる経験となりました。酒蔵や審査員、さらには、参加者とボランティアの熱意に感銘を受けました。蔵人として、酒に対する参加者の情熱を肌で感じることができ、大きな刺激となりました。今回は幅広い酒を紹介すべくクラフト酒やどぶろくなども対象とし、包括的な場としました。来年は大会をさらに盛り上げ、より多くの酒蔵に参加していただき、この美しい飲み物をさらに世界に広めていきたいです。」

改めて、「Tokyo 酒チャレンジ 2025」にご協力いただいた皆様には深く感謝申し上げます。これからも SSA 酒ソムリエ協会は日本酒の普及・教育に邁進してまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

お問い合わせ先:

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

Email: pr@sakesommelierassociation.com

SNS: @sakechallenges / @sakesommeliers