

T O K Y O 酒SAKE CHALLENGE

A challenge of the finest quality

Tokyo酒チャレンジ2026

応募規約

目的

Tokyo酒チャレンジ「Tokyo Sake Challenge」は、酒チャレンジ「Sake Challenges」プロジェクトの一環としてSSA酒ソムリエ協会 (Sake Sommelier Association) が創設し、東京の”Obsessed with Japan”と協同で開催する国際的な酒の品評会である。『酒チャレンジ』は世界的に有名な酒ソムリエと講師陣にて主導されており、世界での酒の存在感を高めるために始まった品評会である。「Tokyo酒チャレンジ」は、参加者が東南アジア市場に進出し、日本で確立した市場をさらに拡大する素晴らしい機会である。

「Tokyo酒チャレンジ」の主旨は、酒造りの多様性を広める新たな機会を提供し、酒ソムリエや酒蔵が交流を深め、国際的な品評会にさらなる広がりをもたらすことである。また、傑出した品質の酒を認定し褒称するだけでなく、様々な料理との相性を考慮した審査を通じて、新たな市場の開拓と酒の魅力を発信することを目指す。国際的な品評会である「Tokyo酒チャレンジ」は、以下内容も目的とする。

- すべての出品酒を個別に評価する

- 高品質の酒を、新しい市場に効果的に導入する
- 受賞酒の品質、長所および傑出した点を宣伝する
- 酒の国際的展開を助長する
- 日本国外の消費者における酒の評価を高める
- 受賞酒の日本国内外での認知度を高める

審査員

当品評会では主に酒ソムリエ資格保持者が審査員として参加する。「Tokyo酒チャレンジ」では味と品質を国際的視点から審査するため、東京を中心に周辺のアジア諸国を拠点とする酒ソムリエ資格保持者を選定する。よって、多くの飲食業界の著名なエキスパートが審査員として含まれている。「Tokyo酒チャレンジ」の審査員は、酒に対する情熱と知識に誇りをもち、生産者と同等の愛情と相互尊重を持っている者のみが参加することができる。

審査基準

テイスティングをした個々の酒を採点する。相対評価は行わない。審査はブラインドテイスティングで行われる。その後、ラベルやボトルの外観の洗練度の評価を行う。公平な審査結果となるよう、審査員が基準をもとに採点し、その総合的評点からプラチナ賞・金賞・銀賞・銅賞を選出する。審査の項目と評点は以下の通りである。

- 出品酒の鮮明度、外観、タイプ、光沢
- 香りと芳香
- 風味と味、香りと風味の余韻のハーモニーをもとにした全般的評価
- 国際的感覚から、ラベルやボトルの外観の洗練度について評価される。

評点は以下の基準に従って0～10の星の数で示す。

星なし（品評会の基準に達していない）、星1-2つ（悪くない）、星3-4つ（良い）、星5-6つ（たいへん良い）、星7-8つ（素晴らしい）、星9-10つ（抜群に良い）

Tokyo酒チャレンジに応募するメリット

その１：

毎年世界各地で開催される酒チャレンジ品評会は各国のローカル市場で精通する審査員が審査を行うため、「ローカルとお酒を結ぶ」事が一つの大きな強みである。現地の専門家からの評価を得られ、また海外市場開拓の足掛かりとなる。

その２：

上記「審査基準」の総合的評点により、プラチナ賞・金賞・銀賞・銅賞が授与される。プラチナ賞・金賞・銀賞を受賞した参加者には、受賞した酒の瓶に貼ることができるシール（ステッカー）250枚を郵送される。希望者にはシール（ステッカー）のデータも送付する。また受賞者が追加のシールを希望する場合は、別途電子メールにて主催者に問い合わせることとする。これらを販促ツールとしてご活用頂ける。

その３：

出品酒全てを対象に、評価レポート（英語）が提供される。マーケティングの資料としての活用が期待できる。

その４：

審査会後には全出品酒が『Japan Life』イベントに出展される。ゲストである現地の飲料業界のバイヤーや卸売業の方々、一般のお客様へのお披露目の機会が提供される。

その５：

全ての受賞酒は新規顧客層へも広く周知されるよう、公式ウェブサイトおよび当団体公式のSNSを通じて紹介される。

Japan Life

酒チャレンジの厳正な審査の後には、日本酒と日本文化に親しむ「Japan Life」イベントが開催される。全ての出品酒が酒ソムリエにお披露目される場であり、現地の飲料業界のバイヤーや卸業関係者を中心に酒をアピールできる絶好の機会である。一般のお客様もお迎えして、日本酒に大いに親しみ、楽しむイベントである。異なるプラットフォームにいる生産者、酒ソムリエ、卸業者が出会い、ネットワークを築くことができる。このイベントへの出展は、参加酒蔵の特権である。

諸条件

I. 主催者

「Tokyo酒チャレンジ」は酒ソムリエ協会本部と東京の”Obsessed with Japan”.との共催である。

ウェブサイト <https://tokyosakechallenge.com/>

電子メール info@tokyosakechallenge.com

II. 総則

1. この品評会に参加登録することにより、参加者はこれらの諸条件に拘束されることに同意する。
2. 参加登録についての指示もこれら諸条件の一部であり、情報が不完全な参加登録、または妥当でない情報を含むことが判明した参加登録は無効とみなす。
3. 参加登録商品の紛失、遅延、損傷については、いかなる理由であっても責任を負わない。発送証明は受領証明とみなされず、各種経費の払い戻しは行わない。
4. 主催者は品評会を任意のタイミングでキャンセル、改訂、終了または一時的に停止する権利を有し、参加者または第三者に対して責任を負わない。
5. 主催者ならびに関連会社は、品評会に関連して被ったいかなる損害、費用または損害賠償についても（なんらかの人物の過失によるものか否かにかかわらず）責任を負わない。ただし、過失による死亡または人身傷害など、法律によって除外しえない責任についてはその限りではない。
6. 品評会関連事項においては主催者が最終決定権を持ち、変更依頼等それに関するやりとりは受け付けない。
7. この品評会は日本の法律に従うものである。

III. 資格基準

1. 酒の製造者、販売者、輸出業者、コンサルタントおよび輸入業者など全てに当品評会への参加資格がある。
2. 応募する酒のタイプは問わない（普通酒、本醸造、純米、吟醸、純米吟醸、大吟醸、純米大吟醸、古酒、クラフトさけ、どぶろく）。特徴ある酒を歓迎する。
3. 送付するサンプルの容量は、基本的には720mlを2本とする。合計容量が最低1,440ml以上あれば、他のサイズも受付可とする。
※ただし、1本の容量は750ml以下であること。（東京の所定の宛先まで参加者が輸送を手配する場合はこの限りではない）
4. 参加登録1出品酒ごとにProduct Form（出品酒概要用紙）に必要事項を記入し提出すること。なお送付された酒はすべて主催者の所有物となる。

IV. 参加費

1. 品評会に出品する酒1出品酒につき、登録料 ¥54,000 が必要である。また2025年12月10日までは早期割引料金 ¥49,000 が適用される。

2. 登録料は、主催者のウェブサイト (<http://tokyosakechallenge.com/>)でクレジットカード決済、主催者指定の口座への銀行振り込み、あるいはWise（ワイズ）等の海外送金サービス経由にて支払う。
3. 登録料の支払いから発生する手数料について、主催者には支払い義務がない。
4. 登録料は、登録を取り消しても返金されない。

V. 参加方法

1. 参加者は 2026年2月28日（土）までに、原則としてオンラインで応募申込みを行う。また複数のエントリーがある場合、出品する酒1出品酒ごとに記入したProduct Formをメールで主催者に送付及び登録料の送金を行うことでの応募も可能とする。
2. 出品酒の送付は主催者が指定する宛先に
国内：2026年3月18日（水）～20日（金）10:00～16:00 必着
海外：2026年2月15日（日）～3月15日（日）
で送付することとする。なお、国内の宛先までの送料は応募者の負担とする。
3. 主催者は、締切日後に提出された登録を断る権利を有する。

VI. 登録の取り消し

1. 登録を取り消す酒品目の名称および参加者名を主催者に電子メールで伝えることによって登録を取り消すことができる。なお登録料は返金されず、送付済みの酒は返送されない。

VII. 入賞者

1. 主催者は酒カテゴリーごとにプラチナ賞・金賞・銀賞または銅賞を授与し、受賞結果はホームページで発表すると同時に、各参加者には電子メールで通知する。
2. 受賞酒を出品した参加者は、主催者が受賞酒の詳細および明細を発表または宣伝広報に使用できることに同意する。
3. 参加者が賞に言及する場合は必ず、正式な受賞レベル（プラチナ賞、金賞、銀賞、銅賞）と受賞年を伴わなければならない。
4. 賞は特定の出品酒に授与するものであり、参加者またはその会社に与えるものではない。
5. 参加者は、特定の受賞酒の販売促進のためにのみ、主催者および当品評会の名称、ロゴ、および賞を使用することに同意する。
6. 参加者は、いつでも主催者からの要請があれば14日以内に主催者および当品評会の名称、ロゴ、および賞の使用をやめることに同意する。
7. 主催者のロゴは主催者の資産であり、無許可の使用、複写または改変は厳禁である。