



インターナショナル・ワイン・チャレンジ2013

日本酒部門エントリーキットの日本語説明

(実際の申し込みは英文エントリーキットへ記入することとなります)



インターナショナル・ワイン・チャレンジ2013へようこそ

本年はインターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)が始まってから記念すべき第30回を迎え、また日本酒部門にとっては2007年から第7回目となります。

本コンテストの初期の頃は、イギリス対フランス、また参加ワインも200銘柄だけでした。これが現在では世界で最も敬われるワインと日本酒のコンテストに発展しています。昨年は、50カ国以上から、かつてない数の銘柄がエントリーし、世界中から比類なき素晴らしい審査員によってきき酒されました。

IWC2013日本酒部門のスケジュール概要

申込締切日:

日本酒造組合中央会内 酒サムライIWC日本事務局宛に**2013年3月8日(金)17時必着**。
(英文エントリーキットでは13日となっていますが、国内では必要書類送付の都合上8日といたします。)

ラベル、箱張り、及び出品酒発送の詳細方法等説明:

SPAZIO IDEA社より3月11日(月)までにエントリー各社へ到着予定。

出品酒の送付: (詳細は本稿6ページ「出品にあたっての留意事項」に記載しています)

受付日 2013年3月14日(木)、15日(金)、18日(月)の午前中

【16日(土)、17日(日)着は不可】

送り先 Hellmann World Logistics社(日本国内)

審査:

1次審査:2013年4月15日(月)、(ロンドン市内)

2次審査:2013年4月16日(火)、(ロンドン市内)

メダル結果発表:

IWCウェブサイト及び日本酒造青年協議会ウェブサイトにて
2013年5月13日(月)発表予定。

部門トロフィー発表及びディスカバリー・テイスティング:

2013年5月20日(月)~22日(水)

ロンドン・インターナショナル・ワイン・フェア内にて

テイスト・オブ・ゴールド(ゴールドメダル受賞酒を集めた試飲会):

2013年6月26日(水)開催 (ロンドン市内)

IWC2013アワードディナー(表彰式、2013チャンピオン酒発表、30周年記念晩餐会):

2013年7月18日(木)開催 (ロンドン市内)

審査員:コー・チェアマンについて

IWCコー・チェアマンのSam Harrop MW氏、日本酒コー・チェアマンの大橋健一氏、そしてSimon Hofstra氏の他、経験豊富で評価が高い国際色豊かな審査員が審査を行います。その結果、日本人とそうでない審査員構成比が同じになるというIWCの特性が保たれ、日本で開催される他のどのコンテストとも一線を画します。IWCの特別な審査過程および審査員の質や経験により、IWCは世界で最も信頼できる質の高いコンテストの1つとなっています。IWCにおけるメダル受賞は非常に素晴らしい業績であり、受賞酒は大きな反響を得ることになります。



Sam Harrop MW (サム・ハロップ、マスター・オブ・ワイン、酒サムライ)

イギリスのマークス&スペンサーにて、最年少の“flying winemakers”の1人として職歴を開始。32歳までに世界の主要ワイン生産地域を旅し、マスター・オブ・ワイン(MW)試験に最初の挑戦で合格。合格に際しては、成績優秀者に贈られるTim Derouet賞を受賞した。ワイン醸造技術に精通し、現在はワイン・コンサルタントの他、講師やコメンテーターも務める。共同執筆による著書には、ワインの自然性に焦点を当てた新書「Authentic Wine」がある。酒サムライの1人で、IWC日本酒部門の第一人者でもある。

Simon Hofstra (サイモン・ホフストラ、酒サムライ)

ヨーロッパ市場への日本酒普及を目的とするサケ・ヨーロッパ社のディレクター。初のミシュラン星獲得となったオランダの日本料理店にてソムリエとして働いたのち、オランダ日本酒アカデミーおよび料理アカデミーを卒業。2000年より日本食以外の料理と日本酒を組み合わせる試みを始め、オランダとベルギーで新市場を開拓。05年に日本酒販売会社を設立し、それが今日のサケ・ヨーロッパ社の一部となった。08年にIWC日本酒貢献者賞を受賞、09年には酒サムライの1人となった。

大橋健一 (おおはしけんいち、酒及びワインスペシャリスト)

東京に拠点を置くトップクラスの日本酒および国産ワイン販売業者。日本ソムリエ協会主催99年度のワインアドバイザー選手権で優勝。酒に関する深い知識を有し、国内外で活躍する。「自然派ワイン」の著者で、読売新聞オンラインにワインのコラムを掲載。ロンドンのWSETよりDiplomaを取得し、近年SSI認定日本酒学師きき酒師および清酒専門評価者(独立行政法人酒類総合研究所)となった。また、自らセレクトした日本酒と国産ワインの輸出を世界市場に向けて開始した。大橋氏は現在MWを目指している。

審査員: パネル・チェアマンについて

Ake Nordgren (アケ・ノルドグレン、酒インポーター、酒サムライ)

ソムリエのDiploma資格を有し、Akebono Unlimited AB.社を経営。95年に設立したAkebono社はスカンジナビアで日本酒の輸入販売を行っている。90年に日本酒の製造工程を学ぶべく来日し酒蔵を訪れ、以来来日回数は50回以上に及ぶ。過去9年にわたりスウェーデンのソムリエ学校2校にて、プロ・アマ対象に毎週日本酒の講義を行っている。また、日本の酒蔵や居酒屋を訪問するガイド付グルメ旅行を毎年主催する。2011年10月に酒サムライに叙任されている。

君嶋哲至 (きみじまさとし)

横浜で日本酒、焼酎、泡盛、ワインを取り扱う酒販店(株)横浜君嶋屋の4代目。首都圏の大手ホテル、一流レストラン、著名フランス料理店などを含む300店以上の取引先を持っている。東京で2軒のレストランを経営(フランス、イタリア料理)。プロ・アマ対象の日本酒講座・セミナーを開催し、06年より長野県原産地呼称管理委員会の審査員およびスーパーバイザーを務めている。

松本裕司 (まつもとゆうじ、酒サムライ)

日本酒、焼酎のスペシャリストであり、アメリカ初のマスター酒ソムリエ。カリフォルニア寿司アカデミーで1998年から2002年まで会長、酒インスティテュートオブアメリカ代表、カブキ・レストラングループの飲料マネージャー等を歴任。レストランやワインセラー、そして一般消費者向けも含め300回以上の講演経験を持ち、現在も「ジャパニーズ・レストラン・ニュース」誌、「スシ・アンド・サケ・マガジン」誌にコラム執筆中。2010年10月に酒サムライに叙任されている。

石川雄章 (いしかわたけあき)

日本醸造協会会長であり、酵母と発酵生理学を専門とする生化学博士。40年以上のきき酒経験の中で参加した各地の酒審査会多数。2004年と2009年にはハワイ州ホノルルで開催される、全米日本酒飲評会の審査員も務めている。

濱田由紀雄 (はまだゆきお)

日本酒造組合中央会理事。国税庁にて酒類担当として30年以上勤務。その間、酒類鑑定官として酒類の品質や安全管理を統括。数百に上るメーカーへ酒造及び蒸留に関してコンサルティング経験あり。国税局酒類鑑評会の爛酒部門(現在は純米酒部門)発案者。

Beau Timken (ボー・ティムケン、日本酒専門店オーナー、酒サムライ)

海外における日本酒分野の第一線を行く非日本人の一人。03年に日本以外で初めての日本酒専門店をカルフォルニアのサンフランシスコ市内に開店。きき酒師の資格を持ち、また名誉ある酒サムライにも叙任されている。また、10周年に際して名誉きき酒師の称号も贈呈されている。時間が許す限り酒蔵を訪問し、日本酒の講義、プロモーション、支援に励んでいる。

Discovery Tasting (ディスカバリー・テイスティング)



IWC のディスカバリー・テイスティングは、英国販売先を見つけるお手伝いをいたします。

今回のディスカバリー・テイスティングは、英国でも有数のトレードショーとなるロンドン・インターナショナル・ワイン・フェアの期間中に開催されます。ここには各スーパーマーケット、大小レストラン、そしてホテルチェーンからもバイヤーが参加いたします。

IWC ディスカバリー・テイスティングへの出品費用は、基本の IWC エントリー費用に加えて 1 銘柄あたり 5,375 円必要となります。英国のバイヤーとの商談を求める方にとって、IWC ディスカバリー・テイスティングは不可欠な手段です。

参加希望の方は、英文エントリーキット 9 ページの、問.1の「YES」に印を付け、参加銘柄数と金額を 8 ページに記載してください。

出品にあたっての留意事項

IWC2013出品申込先

酒サムライIWC日本事務局（日本酒造組合中央会内）
〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目1-21 日本酒造会館7F
担当：大隅浩平（電話）03-3501-0100（FAX）03-3501-6018

出品締め切り

2013年3月8日(金)17時までに上記事務局へ郵便にて必着

出品申し込みのキャンセル

エントリーをキャンセルする場合は、日本酒に関する事務局である酒サムライIWC日本事務局へご連絡下さい。2013年3月13日以降のキャンセルの場合は、出品諸費用の返金はいたしませんのでご了承下さい。

出品酒

出品酒は日本国内にあるHellmann Logistics社に2013年3月14日(木)、15日(金)、18日(月)は午前中のみ、のいずれかの日着で送付いただきます。出品されたお酒は最大3回審査員グループ及びコーチェアマン(共同審査員長)によって試飲されることとなります。なお、送付された出品酒はすべて主催者に帰属し、管理、使用するものといたします。

必要出品酒本数、発送費用

※注意 出品酒発送には銘柄毎にエントリー費用とは別に発送料金がかかります。

出品のみ(ディスカバリー・テイスティング不参加) **4本(720ml)** 15,000円(税別)

ディスカバリー・テイスティング参加銘柄の場合 **6本(720ml)** 18,000円(税別)

なお、酒サムライIWC日本事務局は、IWC日本酒部門の公式コーディネーターとして日本酒審査を適正なレベルに保つために、経験豊かな審査員を英国に派遣いたします。また審査にあわせ、現地での日本酒普及のためのセミナーをIWC事務局とともに開催する予定となっております。恐縮ではございますが、ご請求申し上げる出品酒輸送料にこのような諸費用や出品とりまとめにかかる事務経費の一部含めさせていただき、皆様にご負担いただきたいと思います。何とぞご理解賜りますようお願い申し上げます。

IWC日本事務局は発送業務を下記SPAZIO IDEA社に委託しております。発送先情報や手順等は後日下記の委託先よりご案内申し上げます。お問い合わせも下記入江様へお願いいたします。

SPAZIO IDEA CO., LTD.

担当：入江啓祐

電話：03-6804-0027

携帯：090-4222-1759

Email: irie@spazioidea.co.jp

商品価格

出品酒をできるだけ公正かつ的確に分類する上で、商品価格の明示は不可欠です。

梱包

IWCでは出品酒の送付に際して、環境に配慮した梱包材料の使用を推奨しています。発泡スチロールではなく、再利用可能な段ボールのご利用をお願いいたします。

エントリー用紙に記入する前に、必ず以下の注訳をお読みください。各番号は、エントリー用紙の番号と一致しています。

IWC2013 社名等エントリー用紙(英文 P8)に関する注訳

Name of company entering the sake	英語会社名	Company name in Japanese	日本語会社名
Contact name(Mr/Mrs/Ms/Miss/Dr/Proff)	英語連絡者名	Contact Name	日本語連絡者名
Address	英語で会社住所		
Address in Japanese	日本語で会社住所		
Postalcode	郵便番号	Country	国名
Telephone	電話番号	Fax	ファックス番号
Email	メールアドレス	VAT registration number	VAT登録番号

PAYMENT DETAILS (支払方法)

注意 ー 日本酒エントリーの支払いはVISA、マスターカード、アメリカンエクスプレスのいずれかのクレジットカードのみとなります。ご了承ください。

	Number of entries (エントリー数)	Price per Entry (単価)	Total (合計)
International Wine Challenge global entry fee (エントリー費)	ここに数字を書く	¥14,575	小計金額を書く
Discovery Tasting**(2 additional samples required) ディスカバリー・テイस्टング参加費(追加できき酒用に2本追加)	ここに数字を書く	¥5,375	小計金額を書く
		Total	総合計金額を書く

METHOD OF PAYMENT (支払方法)

Payment by cheque. 記入不要
 Payment by credit card. Please charge to my Visa Mastercard Amex

↑に✓マークを入れ、合計金額を円で記入し、どれか一つクレジットカードを選択、✓を入れる。

Card number: (ここにクレジットカード番号を書き入れる)

Expiry date: (ここに有効月年を入れる) Security number (クレジットカード裏面のサイン欄にある番号
下3ケタを記入。Amex の場合は表に小さく印刷してある4ケタを記入する。)

Name on card: (カード上の名前を英語で記入する)

Card holders address: (カード所有者の住所を英語で記入)

Postcode: (郵便番号)

Country: (国名)

Please invoice my company 記入不要

Signature: (名前のサインを記入) **Print Name:** (名前をブロック体書きする) **Date:** (日/月/年を記入)

IWC2013 銘柄エントリー用紙(英文P9)に関する注記

1. ディスカバリー・テイスティングにエントリーします。
2. 日本酒名/銘柄(ラベル上の表示名、英語)
2. 日本酒名/銘柄(ラベル上の表示名、日本語)
エントリー用紙に記入する銘柄名とラベル上の表示名を必ず一致させて下さい。
3. 醸造年
日本酒を公正かつ的確に分類し審査するため、西暦での表記をお願いします。
(日本での通常使われている醸造年度ではなく、醸造した暦年をお願いします)
4. 製造場名(英語社名)
出品酒の確認、および出品者やメディアへ適切に結果発表を行うため。
5. 国、 6. 都道府県 7. 市町村
8. 出品酒のカテゴリー、 9. 酒のタイプ(生酒、樽酒、生酛/山麴、貴醸酒、その他)
10. 精米歩合 11. 原料米
12. アルコール度数
出品された日本酒を正しくかつ的確に分類し審査するため必要となります。
13. 英国における輸入業者
IWCが英国において日本酒の小売業者を明示するために必要となります。日本酒の宣伝に有益なほか、IWCのスマートフォンアプリ等を使用した商品検索を可能にするため。(ない場合はNoneと書いてください)
14. ボトル生産本数
当該商品の生産本数を720ml換算で。
15. 英国で販売されているかどうか
16. 日本国内推奨小売価格
IWCへの必要情報として。
17. 英国で販売中の場合、1本あたりの英国での小売価格
日本酒の宣伝およびスマートフォンアプリへの必要情報として、付加価値税を含むポンド価格をお願いします。
18. 英国での主要卸売業者
19. 英国外での主要卸売業者
IWCではメダル受賞酒を全世界に発信しており、各国の消費者に小売業者情報を提供するため。
20. ボトルサイズ
21. バーコード番号 (IWCチームによる商品識別を容易にし、商品の振り分けを的確にするため。)
22. 打栓方式 (スクリューキャップ、コルク(天然または合成等)、等。
23. 壺のガラスの色
環境上の情報に関連するとともに、間違いの是正のため。
24. オーガニック/ビオデナミ/持続可能な農法/通常の農薬を使用した農法
原料米が上記のいずれかに該当する場合は、チェックボックスに印をつけてください。