

2023年7月12日

酒ソムリエ協会 (Sake Sommelier Association)

## 好評につき二年連続開催「ルクセンブルク酒チャレンジ 2023」 応募受付を開始

日本酒の教育・普及活動を手がける酒ソムリエ協会（以下SSA、本部：英国ロンドン）は、ルクセンブルクGLOBAL LINK SARL社と共催で、国際酒品評会「ルクセンブルク酒チャレンジ 2023」を開催いたします。



### 「ルクセンブルク酒チャレンジ 2023」開催概要

開催日時 : <酒チャレンジ> 2023年9月30日(土) ・ <Japan Life> 10月1日(日)

会場 : 在ルクセンブルク日本国大使公邸

公式ウェブサイト : <https://luxembourgsakechallenge.com/ja/>

### ■大反響の「ルクセンブルク酒チャレンジ 2022」、その成功を受けて

2022年に初めて開催された「ルクセンブルク酒チャレンジ」。ルクセンブルクにおける初めての日本酒の品評会であることから大変注目を浴びていました。開催後の反響も大きく、現地の方々の強い関心を集めた日本酒の数々。その魅力が伝わったと同時に、和食以外にも日本酒が合うことがあまり知られていないと痛感しました。それはつまり、ここにはまだ開拓の余地があるということです。

ユーロ圏における金融の中心地であり、ヨーロッパ屈指の美食の国であるルクセンブルク。新しいものに興味がある人々。ルクセンブルクは日本酒市場として大きな可能性がある、そして生産者の皆さまの市場開拓の後押しができることを確信し、2023年も酒チャレンジを開催することを決定しました。

## ■酒チャレンジとは

毎年世界各国を対象に開催している酒の品評会です。開催各地の嗜好や市場に日本酒が如何にマッチするかに重点を置き、「酒とローカルを結ぶ」ことを目的としています。現地の酒ソムリエ資格保持者が味と品質を国際的視点で審査する本品評会は、日本酒を世界に広め、新しい市場に進出する機会を創出しています。

<審査内容>

ルクセンブルクはもちろん、周辺のヨーロッパ諸国の酒ソムリエ資格保持者が集結し、味と品質を国際的視点で審査いたします。審査は以下の3パートで行われ、賞を決定いたします。

第1パート：ブラインドテイスティングのみでの品質審査

第2パート：料理とのペアリングに関する審査

第3パート：デザイン審査

## ■Japan Life

厳正な審査の後には、日本酒と日本文化に親しむイベント「Japan Life」を開催いたします。全ての出品酒が出展され、ゲストへのお披露目そして試飲の機会もご用意しています。一般のお客様はもちろん、現地の飲料業界のバイヤーや卸売業の方々にお酒を直接プロモーションできる貴重な場です。ゲストと酒ソムリエ、酒蔵関係者など日本酒ファン同士の交流を通して、日本酒がより魅力的に身近に感じることが出来るイベントです。

---

## お問い合わせ先

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

担当：江良 陽子 (Yoko Era)

メールアドレス：[pr@sakesommelierassociation.com](mailto:pr@sakesommelierassociation.com)

ソーシャルメディア：[@sakechallenges](#) / [@sakesommeliers](#)

---

## 酒ソムリエ協会 (SSA) について

英国ロンドンに拠点を置く酒ソムリエ協会は、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を担う。日本酒が世界の人々に親しまれるために、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・テイスティング・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。特に「酒ソムリエ / Certified Sake Sommelier®」資格取得コースは、ヨーロッパで初めて2009年に主にワイン業界のエキスパートを対象に開講して以降、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66ヵ国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、ブラインドテイスティングをはじめ、地域の料理とのペアリングも考慮し、厳正に審査を行う。現地主催者とSSAが協働して世界各都市で開催。

<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年のマレーシア開催よりグローバル化。

<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>

酒ソムリエ協会 (Sake Sommelier Association/SSA) 担当：江良陽子 MAIL：[pr@sakesommelierassociation.com](mailto:pr@sakesommelierassociation.com)