

2024年8月7日
酒ソムリエ協会 (Sake Sommelier Association)

日本酒の魅力をさらに広げる「ルクセンブルク酒チャレンジ 2024」 開催決定

2024年の「ルクセンブルク酒チャレンジ」の応募受付が開始されました。日本酒の普及と教育を推進する酒ソムリエ協会 (SSA、本部：英国ロンドン) は、ルクセンブルク GLOBAL LINK SARL 社と共同で、国際的な酒品評会「ルクセンブルク酒チャレンジ 2024」を開催します。前回の成功を踏まえ、今年も新たな発見と交流の場を提供します。



「ルクセンブルク酒チャレンジ 2024」開催概要

開催日時 : 2024年10月5日(土) <酒チャレンジ> / 10月6日(日) <Japan Life>

会場 : 在ルクセンブルク日本国大使公邸 <酒チャレンジ> / Tero River House Luxembourg <Japan Life>

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

■「ルクセンブルク酒チャレンジ 2023」の振り返りと 2024 年への期待

昨年の「ルクセンブルク酒チャレンジ 2023」は、日本酒の認知度向上に大きく貢献し、多くの参加者と業界関係者から高い評価を得ました。ルクセンブルクというユーロ圏の中心地での開催は、日本酒の多様性とその可能性を広く伝える場となり、現地の飲食業界にも強い影響を与えました。ルクセンブルクはヨーロッパ各国への重要な玄関口であり、多様な文化と食の融合が進んでいます。この地での酒チャレンジは、ルクセンブルクの立地を生かし、隣国および欧州全体に自然と影響を及ぼすことが期待されます。2024年のイベントはさらに進化し、より多くの参加者と交流の機会を提供することで、日本酒の魅力を一層深く知っていただくことを目指しています。ルクセンブルク的美食文化と日本酒が織りなす



新たな出会いに、ぜひご期待ください。最近では、日本酒がミシュランや高級レストラン以外にも、おしゃれなラーメン店やフュージョンレストランなど、多様なシーンで人気が高まっています。こうした新たなアプローチが、日本酒のさらなる可能性を広げており、これからの展開がとても楽しみです。

■「酒チャレンジ」とは

「酒チャレンジ」は、世界各地で開催される国際的な酒品評会で、現地の嗜好や市場ニーズに合わせた日本酒の評価を行っています。今年も、ルクセンブルク及び周辺のヨーロッパ諸国から集まった酒ソムリエ資格保持者が審査を行います。

■「Japan Life」イベント



「Japan Life」は、日本酒の魅力を体験できる特別なイベントで、特に「酒チャレンジ」に出品された日本酒だけが提供されるというユニークな特徴があります。このイベントでは、選りすぐりの日本酒が一堂に会し、その中から選ばれた酒が展示されます。参加者は「酒チャレンジ」に出品された優れた日本酒を試飲し、その質の高さや独自性を直接感じることができます。また、地元の飲料業界関係者とのネットワーキングもあり、新たなビジネスチャンスや業界の最新情報について交流する機会が提供されます。試飲に加えて、日本の伝統的な太鼓のパフォーマンスや工芸品の展示販売なども楽しめるため、参加者は日本酒だけでなく、日本文化全般を深く理解する充実した体験が得られます。

お問い合わせ先

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](#)

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。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spert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。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>