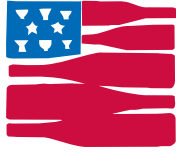


U.S. National
Sake
Appraisal

第17回・2017年度全米日本酒飲評会開催のご案内

2017年8月1～2日

ハワイ州ホノルル市



U.S. National Sake Appraisal

第17回・2017年度全米日本酒飲評会開催のご案内

恒例の全米日本酒飲評会が、来る8月1日(火)と2日(水)の両日、ハワイ州ホノルル市で開催されることになりました。今年も日本と米国の審査員が、2日間で約400銘柄の出品酒を香り、味、バランス、総合評価の4つのカテゴリーで審査を行います。

昨今、海外ではますます多くの人から日本酒に関心が寄せられています。全米日本酒飲評会は、その素晴らしい日本伝統の飲み物を造り出す蔵元の方々への感謝と敬意を表し、米国に住む人々が良質の日本酒を理解する一助として2001年にスタートしました。また、日本と米国の懸け橋として活躍され酒造指導技術者であり杜氏でもあった故・二瓶孝夫氏の功績を讃えて行われるものです。

飲評会では、独立行政法人酒類総合研究所の指導の下に、約10名の審査員が審査を行います。審査は銘柄を隠した「目隠し」で行われ、出品酒全体を対象とする一審と、一審で高得点を得た上位約50%を対象とする二審からなります。

各蔵元からの出品数に制限はありません。すでに米国内で登録販売している銘柄だけでなく、未だアメリカ合衆国のCOLA (Certificate of Label Approval) やFDA (Food and Drug Administration) 認証を受けていない銘柄の出品も可能です。昨年度の出品総数は408銘柄にのびりました。

2017年度全米日本酒飲評会に続き、一般公開利き酒イベント「ジョイ・オブ・サケ」が、8月にホノルルで、9月にニューヨークで、そして11月に東京で、今年も開催されます。ジョイ・オブ・サケでは、飲評会への全ての出品酒が利き酒用として展示され、試飲できます。また、上質なアペタイザーの数々とともにパーティー形式でテイastingを楽しんでいただくことで、一般消費者にとって他に類を見ない有益な日本酒体験となるよう演出されています。昨年のジョイ・オブ・サケのイベントは、ホノルル、ニューヨーク、東京で開催され、来場者は合わせて約3500名にのびりました。

また、米国内の各都市にて、飲評会への出品酒を用いた小規模セミナー『アフターテイスト』も年間を通して開催されます。このイベントでは、毎回40銘柄のお酒を約100名の参加者に利き酒していただいております。特にアメリカで一般に味わうことのできない米国未販売の銘柄にとって、ジョイ・オブ・サケ、及びアフターテイストイベントは、ともに最適なショーケースとなっております。ジョイ・オブ・サケは、非営利団体として、これらのイベントを通し、米国内の日本酒ファンの方々に、日本酒と日本酒文化について理解を深めていただく機会を提供しています。

蔵元の皆様には、この意義ある審査及び関連イベントへのご理解とご支援を賜りますと幸いです。

全米日本酒飲評会
実行委員会事務局



第17回・2017年度全米日本酒歓評会イベント日程

出品から審査に関する日程は次の通りです。

3月下旬	出品申込のご案内発送
5月20日(土)	出品申込書の受付期限
5月31日(水)	出品料の支払期限
5月29日(月)～5月31日(水)	出品酒の搬入期間(ジョイ・オブ・サケ東京分以外)
7月6日(木)	米国へ直送の場合の出品酒の搬入期限
8月1日(火) & 2日(水)	出品酒審査(一般非公開) 会場: ハワイ・コンベンション・センター
8月4日(金)	金賞及び銀賞の受賞結果発表 受賞結果は、ジョイ・オブ・サケ・ホノルルのプログラム、 及び全米日本酒歓評会のウェブサイトに掲載されます。
8月上旬	グランプリ、準グランプリ、エメラルド賞の受賞結果発表 受賞結果は、全米日本酒歓評会のウェブサイトに掲載されます。
9月上旬	金賞及び銀賞の賞状と受賞シールデータご案内の発送
10月23日(月)～10月25日(水)	出品酒の搬入期間(ジョイ・オブ・サケ東京分)
11月1日(水)	グランプリ、準グランプリ、エメラルド賞の授賞式 会場: 東京・五反田TOCビル

(ご参考) 一般公開利き酒会等、関連イベントの日程は以下の通りです。

8月3日(木) 午後6:00～午後9:00	蔵元ディナー 会場: ザ・カハラ・ホテル&リゾート
8月4日(金) 午後6:30～午後9:00	ジョイ・オブ・サケ・ホノルル 会場: ハワイ・コンベンション・センター 蔵元入場無料(2名様まで)
9月27日(水) 午後6:30～午後9:30	ジョイ・オブ・サケ・ニューヨーク 会場: メトロポリタン・パビリオン
11月1日(水) 午後6:00～午後9:00	ジョイ・オブ・サケ・東京 会場: 五反田 TOCビル 13階特別ホール



開催概要

目的

優良品種の日本酒を厳正に審査し、蔵元の方々の高い技術とその結晶である日本酒への認識をアメリカ国内で高めていくことを目的としています。また、関連イベントとして行われる一般公開のジョイ・オブ・サケでは、日米の方々に最高のコンディションで味わっていただくことで、多様性に富んだ日本酒の魅力を広く紹介していくことを目的としています。

出品審査部門

出品酒は次の4部門ごとに審査されます。

大吟醸酒部門A	……………	精米歩合 40%以下
大吟醸酒部門B	……………	精米歩合 50%以下
吟醸酒部門	……………	精米歩合 60%以下
純米酒部門	……………	精米歩合 70%以下

- 純米吟醸酒は「吟醸」部門に、純米大吟醸酒は「大吟醸」部門にご出品ください。
- 出品部門は精米歩合よりもラベル表記が重要な判断材料となります。
- 原酒は、4部門の中に入りますが、審査は各部門の中で、原酒以外の出品酒とは分けて行われます。
- 山廃酒及び生酛酒は、4部門の中に入ります。
- 以下の日本酒は審査カテゴリー対象外となりますので、出品できません。
生酒 (火入れを一度もしていないもの) / **にごり酒** / **古酒** / **貴醸酒** / **本醸造酒** / **発泡清酒**
- 2017年度日本全国新酒鑑評会用に特別に出品したものは出品できません。但し、720ml 詰めのボトルで、一般に販売されているものについては、その限りではありません。

審査対象外

ご注意ください

審査方法

- 出品部門ごとに、出品酒全体を評価する一審と上位約50%を評価する二審からなる、完全なブラインド審査を行います。
- 多様性に富んだ出品酒をより公平に審査するため、次の審査方法を導入いたします。

① 純米酒部門は、精米歩合58%以上と58%未満の2つのグループに分けて審査を行います。

② 全出品部門において、本年度よりグルコース濃度を審査基準として導入いたします。

■ 詳しくは、8ページをご参照ください。

審査結果

審査の結果、際立って優秀と認められたものに「金賞」および「銀賞」を授与します。受賞結果は、全米日本酒歓評会のウェブサイト (www.sakeappraisal.org/jp) とジョイ・オブ・サケのプログラムに掲載され、受賞出品酒蔵元には、歓評会終了後、賞状が送られます。また、金賞、銀賞の受賞シールの印刷用及びオンライン用ファイルもご用意し、ご希望の蔵元には無料でお送りすることができます。



受賞シール
イメージ

デザインは変更になる可能性がございます。

さらに、金賞受賞酒の中から総合評価で特に高得点を獲得した出品酒に「グランプリ」「準グランプリ」を授与し、後日行われる授賞式にて表彰を行います。また、第1回から今回までの審査において累計得点が最も高くなった蔵元には、「エメラルド賞」が贈られます。

出品点数

出品酒数に制限はありません。同封の出品申込書に、所定事項をもれなくご記入の上、ファックスにてご返送ください。

ファックス番号

日本から **(03) 3779-1268**
アメリカ国内から 1-808-739-1000

申込締切日

2017年5月20日 (土) 迄書類必着 (ファックス)



開催概要つづき

出品料金

出品一品目につき	料金
出品料金	¥20,000
日本からの輸送費 及び通関手続費用	¥8,000
米国内の輸送及び保管料 (ホノルル、ニューヨーク、アフターテイスト開催地)	¥7,000
出品料金合計	¥35,000

- 2品目以上の出品は、出品数に出品料金合計¥35,000を掛けて、合計金額をお支払いください。また、ホノルルに直接納品される方は、輸送費及び入国手続費用が不要ですので、出品1点につき¥27,000をお支払いください。米国から出品する場合のお支払いについては、7ページをご参照ください。

出品酒の数量 と内訳

出品酒1品につき

各容量のボトルの必要本数は次の通りです。

容量	アメリカ分	日本国内分	合計
1800ml 詰めの場合	5本	1本	6本
720ml / 1000ml 詰めの場合	10本	2本	12本
500ml 詰めの場合	10本	2本	12本
300ml 詰めの場合	14本	4本	18本

- ① アメリカ分は、審査、国際酒会主催の各種イベント、ジョイ・オブ・サケ（ホノルル、ニューヨーク）、アフターテイストに使用されます。
- ② 日本国内分は、ジョイ・オブ・サケ東京に使用されます。
- アメリカ分は、冷蔵コンテナで横浜からハワイへ輸送いたします。ハワイへ到着後、ただちに10℃に保たれた冷蔵庫で保管され、審査日の4日前にハワイ・コンベンション・センターへ送られます。

出品方法

- 詳しい出荷方法は、出品申込書受領後ご連絡いたします。
- アメリカ分と日本国内分は、本年度より搬入期間及び搬入先が異なります。お手数でございますが、それぞれ間違えないようにお送りください。



開催概要つづき

出品酒搬入期間 及び搬入先

- 郵送の際、化粧箱は不要です。
- 出品酒のボトル裏側余白に、同封の「サンプル目的」ラベルを1枚ずつお貼りください。ラベルはこちらからもダウンロードできます。 <http://www.sakeappraisal.org/backlabel.pdf>

横浜倉庫の運営規定強化により、本年度より倉庫内でのアメリカ分・日本国内分の仕分け作業ができなくなりました。誠に恐縮ながら、**各搬入期日に合わせ、2回に分けて納品していただけますよう、よろしくお願い申し上げます。**

① アメリカ分

5月29日(月)～5月31日(水)

〒230-0054 神奈川県横浜市鶴見区大黒ふ頭15-1
(株)ユニエックス 大黒物流センター 担当 高野所長宛 Tel 045-500-4230
荷主：ジョイ・オブ・サケ 担当：松井
通関業者：(株)ユニエックス 担当：低温物流チーム 檜山亮様
Tel 03-5742-7733

② 日本国内分

2017年10月23日(月)～10月25日(水)

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-22-17 TOCビル9階12号
ジョイ・オブ・サケ 東京事務局 担当：松井宛
Tel 03-3494-3942

お支払方法
(日本から)

出品料金、輸送費は、下記の口座までお振込ください。

銀行名 …………… みずほ銀行五反田支店
預金種目 …………… 普通預金
店番 …………… 120
口座番号 …………… 2863880
口座名 …………… NPO ジョイ・オブ・サケ

※ ネットバンキングでお振込される場合は、口座名の「・」を
スペースにし、「NPO ジョイ オブ サケ」としてください。

お振込期限 **2017年5月31日 (水)**

- 恐れ入りますが、振込手数料は出品者にてご負担ください。
- 期限までにお振込のない場合は出品酒の審査はされません。お振込の重複や金額の間違いのないようご注意ください。出品料金の払い戻しには対処いたしかねますのでご注意ください。
- ご請求書の発行をご希望の場合は、出品申込書（9ページ）のご請求書の欄に、「必要」の方に必ず印をしてください。発行ご希望の蔵元様のみ、ご請求書をお送りいたします。

お支払方法
(米国内)

出品料金と米国内の輸送費及び保管料：\$240

下記宛に小切手をご送付ください。

Joy of Sake
1144 Tenth Avenue, Suite 430
Honolulu, HI 96816 U.S.A.

お問い合わせ先

出品酒について

担当：阿部 修士 Eメール：info@joyofsake.com

出荷、お支払いについて

担当：松井 恒治 Eメール：matsui-joyofsake@ilco.jp

Tel：03-3494-3942 Fax：03-3779-1268

ウェブサイト

www.sakeappraisal.org/jp

審査方法

全米日本酒飲評会の審査方法は、独立行政法人酒類総合研究所が実施している「全国新酒鑑評会」での審査方法を基にしていますが、多少異なる部分もあります。

審査は出品酒全体を評価する一審とその上位約50%を評価する二審から構成され、完全なブラインド方式で行われます。出品酒は蛇の目カップに注がれて室内温度（18℃）の審査室に並びます。出品酒の瓶は別の部屋に保管され、審査前や審査中に酒瓶が審査員の目に触れる可能性は一切ありません。

また、より精度の高い審査ができるよう、従来の出品部門での区分に加え、純米酒部門では精米歩合（58%以上・未満）による区分を設け、それぞれ別に審査をいたします。さらに、今年度からは、グルコース濃度区分も審査基準として導入し、全ての出品部門においてグルコース濃度を高区分、低区分に分けて審査を行うこととします。これにより、今まで並列されていた出品酒が、より公平性を保った審査を受けることが可能となります。

出品酒は香り、味、バランスを基準に審査されます。どのカテゴリーに重点が置かれるかは、出品部門や各審査員により多少異なりますが、一般にはバランス30%、味40%、香りが30%を占めます。出品酒は総合評価によって評価され、1（すばらしい）から5（難点あり）までの5段階に分かれます。

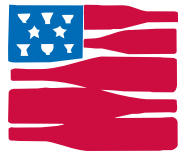
一審終了後、およそ半数に当たる上位得点獲得出品酒が二審の対象となります。二審で上位の得点を獲得した出品酒には「金賞」、それ以外の出品酒には「銀賞」が授与されます。受賞出品酒蔵元には飲評会後賞状が贈られます。また、金賞の中から最高得点を獲得した出品酒に「グランプリ」が、次点のものに「準グランプリ」が授与され、後日行われる授賞式にて表彰されます。

US National Sake Appraisal (First Tasting) 全米日本酒飲評会 (一審)	DAIGINJO A Sample No.:
Balance バランス <input type="checkbox"/> Good すばらしい <input type="checkbox"/> Average どちらでもない <input type="checkbox"/> Poor 難点あり	Taste 味 <input type="checkbox"/> Good すばらしい <input type="checkbox"/> Average どちらでもない <input type="checkbox"/> Poor 難点あり
Aroma 香り <input type="checkbox"/> Good すばらしい <input type="checkbox"/> Average どちらでもない <input type="checkbox"/> Poor 難点あり	After Impression アフター・インプレッション <input type="checkbox"/> Good すばらしい <input type="checkbox"/> Average どちらでもない <input type="checkbox"/> Poor 難点あり
Overall Impression 総合評価 <input type="checkbox"/> 1 Outstanding すばらしい <input type="checkbox"/> 2 Good 良好 <input type="checkbox"/> 3 Acceptable どちらでもない <input type="checkbox"/> 4 Slightly Flawed やや難点 <input type="checkbox"/> 5 Noticeably Flawed 難点あり	

審査用紙 (一審)

US National Sake Appraisal (Second Tasting) 全米日本酒飲評会 (二審)	DAIGINJO A Sample No.:
Overall Impression 総合評価 <input type="checkbox"/> 1 Outstanding すばらしい <input type="checkbox"/> 1.5 Good 良好 <input type="checkbox"/> 2 Average どちらでもない <input type="checkbox"/> 2.5 Slightly Flawed やや難点 <input type="checkbox"/> 3 Noticeably Flawed 難点あり	

審査用紙 (二審)



U.S. National Sake Appraisal

第17回・2017年度全米日本酒飲評会 出品申込用紙

- 申込締切日 **2017年5月20日(土)**
- 出品酒1点につき、用紙を1枚ずつご記入ください。
- 出品数に応じて必要な数をコピーしてお使いください。また、書類は控えとしてお手元にお持ちください。
- 以下の所定事項をもれなくご記入の上、ファックスにてご返送ください。
- 製造会社名・出品商品名は、ご記載された通りに賞状などの印刷物、ウェブサイトなどに掲載されますので、正確にご記入ください。
- ファックス番号 日本から：(03) 3779-1268 アメリカ国内から：1-808-739-1000

◆ 製造会社名 (ふりがな) _____

◆ 担当者名 (ふりがな) _____ ◆ 役職 _____

◆ 住所 〒 _____

◆ 電話番号 _____ ◆ ファックス番号 _____

◆ Eメール _____

◆ 出品商品名 (ふりがな) _____

◆ 出品部門 (丸で囲んでください) 大吟醸酒A
精米歩合40%以下 大吟醸酒B
精米歩合50%以下 吟醸酒 純米酒

◆ 醸造方法 (丸で囲んでください) 速醸 山廃 生酏 高温糖化酏 原酒

◆ 容量 _____ ml/ボトル ◆ 出品本数 (入数/ケース) _____ ◆ 国内希望小売価格 _____ 円
米国への通関手続きに必要ですので、国内販売していない場合でもご記入ください。

◆ アメリカでの販売 (丸で囲んでください) 販売している 販売していない

◆ 取引輸入業者名 (アメリカで販売している場合のみ) _____

◆ FDA 認証番号 _____ ◆ 使用酵母 _____

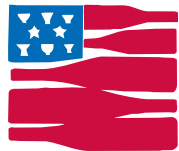
◆ 使用米 _____ ◆ 精米歩合 _____ %

◆ グルコース濃度 _____ ◆ アルコール度 _____ % ◆ 酸度 _____ ◆ アミノ酸度 _____

◆ 甘辛 (丸で囲んでください) 甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

◆ 出品酒の発送方法 (丸で囲んでください) 横浜から出荷 自社で独自に輸送

◆ 出品料ご請求書の送付 (丸で囲んでください) 必要 不要



第17回・2017年度全米日本酒飲評会 ご参加予定

各会場におきまして、ご参加蔵元のご紹介をさせていただきます。ご旅程がお決まりの際には、この書面にご記入のうえ、ご連絡いただきますようお願いいたします。ホノルル、ニューヨーク、および東京で開かれるジョイ・オブ・サケのイベントへの皆様のご参加を心よりお待ちしております。

- 以下の所定事項をもれなくご記入の上、ファックスにてご返送ください。また、書類は控えとしてお手元にお持ちください。
- 会費は、当日会場の蔵元受付にてお支払いください。
- ジョイ・オブ・サケの会場では法被のご着用をお願いします。
- ファックス番号 日本から：**(03) 3779-1268** アメリカ国内から：**1-808-739-1000**

会社名	
担当者名	電話番号
	ファックス番号
	Eメール
蔵元ディナー (ホノルル) 会場：ザ・カハラ・ホテル&リゾート 8月3日(木)・お一人様120ドル	代表参加者名 (ふりがな)
	参加人数 名 滞在予定期間 月 日から 月 日まで
ジョイ・オブ・サケ・ホノルル 会場：ハワイ・コンベンション・センター 8月4日(金)・お一人様95ドル (2名様まで無料)	代表参加者名 (ふりがな)
	参加人数 名 滞在予定期間 月 日から 月 日まで
ジョイ・オブ・サケ・ニューヨーク 会場：メトロポリタン・パビリオン 9月27日(水)・お一人様95ドル	代表参加者名 (ふりがな)
	参加人数 名 滞在予定期間 月 日から 月 日まで
ジョイ・オブ・サケ・東京 会場：五反田TOCビル 13階特別ホール 11月1日(水)・お一人様8,500円	ご出品いただきました蔵元様には、ジョイ・オブ・サケ東京の特別割引券のご案内を別途ご送付申し上げます。