

インターナショナル・ワイン・チャレンジ

2026



エントリー情報

CREDIBILITY
VISIBILITY
OPPORTUNITY

IWC2026
Sake Judging in JAPAN
HIROSHIMA



#IWC2026



internationalwinechallenge.com

項目

スケジュール	3
IWC へようこそ	4
IWC 2026 の最新情報	5-6
IWCを通じた販促活動	7
エントリー規定	8
エントリー記入における記載事項	9-10
SAKE部門のカテゴリー	11



IWC SAKE 2026 スケジュール

エントリーオープン

2月2日

エントリー締切 (日本国外)

2026年4月15日

エントリー締切 (日本国内)

2026年4月17日

日本国外からの出品酒納品指定日 **Must be incoterms DDP**

2026年4月27～30日

日本国内からの出品酒納品指定日

2026年5月9日

審査

2026年5月18～21日

メダル受賞の発表

2026年5月22日

トロフィー受賞の発表

2026年5月22日

アワードディナー

アワードディナー
日程未定

1銘柄毎のエントリー費合計: 52,200円

(IWCエントリー費40,200円+SSAコントリビューション費: 12,000円)



IWC へようこそ



インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) は、1984年に設立された世界的に最も権威あるブラインドテイ スティング審査会の一つです。SAKE部門は2007年に設立されて以来飛躍的に成長し、日本国外で行われる SAKE 審査会としては最大かつ最も影響力のあるイベントとなりました。

IWC SAKE部門の審査は確実に年々進化を遂げています。審査方法のより良き改善を目指し、エントリー時におけるカテゴリー区分や個々のSAKEデータも審査に公平性がもたらせる様に努めています。

何よりも、審査員自体の審査スキルも客観性を有しながら 精査されており、そうした環境の下で行われるこの審査を通して、多くのSAKEが非常に高く評価され、国内外で更なる大きな名声を博すようになってゆくことは、私自身、本当に嬉しく思っています。

大橋健一氏(マスター・オブ・ワイン、IWC SAKE部門 コ・チェアマン)



インターナショナル・ワイン・チャレンジ参加によるメリット:

- ・ 自社のSAKEを他の蔵元や世界のSAKEメーカーと比較して評価できる
- ・ 数百万ポンドに相当するプロモーション活動に繋がる
- ・ 消費者や流通業者に対する自社ブランドの認知度向上
- ・ 販促ツールとして国際的に認知度の高いIWCメダルのロゴの活用

審査員:

IWC SAKE 2026 年は全11カテゴリーでマスター・オブ・ワインの大橋健一氏をはじめとしたコ・チェアマンのもと、各国から集まる国際色豊かな審査員で構成されたチームで審査を遂行します。ワイン業界に精通する経験豊富な審査員を中心に審査が行われます。

IWC 2026の最新情報

広島での開催

IWC2026
Sake Judging in JAPAN
HIROSHIMA



インターナショナル・ワイン・チャレンジは2026年の日本酒部門審査会を広島で開催する運びとなりました。日本で審査会を開催するのは今回が4回目となり、同時に日本酒部門がインターナショナル・ワイン・チャレンジに参加してから20周年という節目の年も迎えることができました。日本酒醸造における伝統と革新が見事に融合した土地での開催を大変嬉しく思っております。

IWCは世界で日本酒業界に関係する分野でご活躍されていると伺っております。

今回の機会を通じて、広島が「吟醸酒の発祥の地」であり、広島県内には40を超える魅力あふれる酒蔵が点在しており日本三大酒処の一つに数えられること、全国で唯一の酒類総合研究所が広島に所在することなど、広島の酒造りの歴史と技術の豊かさを十分にご理解いただけるものと確信しております。

IWC2026「SAKE部門」ひろしま開催実行委員会
会長 梅田修治氏



IWC 2026 の最新情報

新カテゴリー：フレイバー・サケ(FIS)



IWC 2026の変更点:

「フレイバー・サケ (FIS)」が新たな審査対象になりました

定義:

- ベースとなるアルコールが全量日本酒（清酒）であること。
- IWCのSAKEカテゴリーで区分される日本酒（清酒）に該当するもの。
- 上記日本酒ベースに果汁を加えたり、フルーツ等を浸漬したもの（抹茶や紅茶等も可）
- 日本の酒税法上リキュールに分類されるもの（日本国内生産の場合）

フレイバーSAKEのエントリー記入方法:

(右記 記入一例)

Sake Category *	Junmai	
Sake Production Style *	Fruit-Infused Sake (FIS)	
Fruit *	Other	
Fruit level *	Tea	% 1
Sake level *	Sake	% 99

- 1.SAKEカテゴリー選択肢からフレイバー酒のベースに使用しているSAKEカテゴリーを選択
※ 「Junmai」をベース酒として利用していれば、「Junmai」を選択
- 2.SAKE生産スタイルで「FIS (Fruit Infused Style)を選択」
- 3.フルーツを選択（例えば柚子であれば「Yuzu」。該当がなければ「Other」を選択し、記入式）
- 4.上記ベースとなる日本酒の容量を「%」で表記。
※ ベースとなる日本酒が全量であり、スピリッツや焼酎など日本酒以外を添加している商品はエントリーできません)
- 5.フルーツや果汁、その他原材料（抹茶や紅茶等も可）となる容量を「Fruit level」の欄に「%」表記

例：浸漬している場合等はベースとなる日本酒の容量を99%、浸漬した果実やお茶などに当たる容量を1%と表記
例：果汁やその他原材料を加える場合はベースとなる日本酒容量60%、果汁とそれ以外の容量を40%。等々

IWC を通じた販促活動

ディスカバリー・テイスティング



ディスカバリー・テイスティングは英国国内に流通がない出品酒に限り応募が可能な、英国販売店を獲得する絶好の機会を提供します：

ディスカバリー・テイスティングの特徴

1)スーパーマーケット、代理店、輸入業者、独立系企業、主要なレストランやホテルチェーンを含む様々な分野のバイヤーが、IWCディスカバリー酒のサンプル配送サービスを介して、IWCメダルを獲得したSAKEを直接選択して、受け取る事ができる仕組みを提供します。

2)IWCのメダルを獲得したものの中でディスカバリー・テイスティングに参加するSAKEは、バイヤー向けとインポーター向けのカテゴリーに分類されます。バイヤーは、事前にカテゴリー別に分けられたSAKEのリストから試飲してみたい希望のカテゴリーを選択し、商品を簡単に閲覧し関連するSAKEを見つける事ができます。このコンセプトにより、より効果的での絞ったテイスティング体験が可能になり、バイヤーは会場に出向いたり、スピットンを共有することなく、新しいSAKEをこれまでよりも簡単に見つける事が出来る様になりました。

3)IWCはメダルを獲得したSAKEのサンプルをアルゴンガス*下で再瓶詰めし、適格な英国のオントレード及びオフトレードの希望者に発送します。IWCディスカバリー・テイスティングのサンプルサービスの受取人には、カテゴリー内の各SAKE詳細、飲料ID、IWCメダルの種類、生産者の連絡先詳細が記載されたテイスティングノートを含む情報が提供されます。

IWCディスカバリー・テイスティングへのエントリー：

ディスカバリー・テイスティングに参加する場合は出品酒登録時に追加可能。

ディスカバリー・テイスティングへの参加費用：

各出品酒エントリーに加えてプラス各¥26,600- (英国までの輸送費含む)

エントリー規定

主催者:

IWC Events Limited
Unit 12, St. Georges Industrial Estate,
White Lion Road, Amersham, England,
HP7 9JQ, United Kingdom
電話: +44 (0)1494 765823
問合せメール: yuko@iwcevents.com

エントリーの条件:

- I. 原産国と製造国が異なるSAKEのエントリーを認める。
- II. エントリーする全てのSAKEは合法的に販売されていること。再使用できない打栓方式で封かんされていること。
- III. 未完成のサンプルはIWC審査対象外とする。
- IV. 仮ラベルで受付可能だが、仮ラベルに表示される情報が最終ラベルに表示される情報と同一でなければならず、全てのボトルが撮影される為、仮ラベルの使用は推奨されない。

エントリーフィー:

エントリー費: 40,200円 (エントリー毎)
SSAコントリビューション費: 12,000円 (エントリー毎)

エントリーの詳細:

- ・ オンライン・エントリーは2026年4月17日英国時間23時59分に締切
- ・ IWC広島開催に伴い輸送手段は原則ヤマト運輸をご利用ください。納品指定日2026年5月9日。
- ・ やむを得ず、ヤマト運輸以外の場合は2026年5月9日@9時-16時の間に到着便で納品してください。

エントリーキャンセル:

エントリーのキャンセルは2026年4月17日締切。
Email: info@iwcevents.com (英語のみで受付)
エントリー費、ディスカバリー・テイस्टینگ参加費 (申し込まれている場合のみ)、SSAコントリビューション費は全額返金。但し、倉庫へ納品後の場合、輸送費は返金不可。
エントリーされた出品酒が日本国内にあり、引き取り可能な場合のみ着払いで返送可能。

エントリーに関する問い合わせ先:

03-6804-0237 (担当: 土屋)

出品サンプル酒:

- ・ エントリー1銘柄につき4本(500ml以上)のサンプルを発送。
- ・ ディスカバリー・テイस्टینگへ参加の場合には、追加2本(計6本)のサンプル発送。
- ・ 500ml未満の商品で審査のみに参加の場合はサンプル8本、ディスカバリー・テイस्टینگご参加の場合は12本発送。

IWC審査における残酒の取り扱いについて:

審査で伴った残酒はチャリティーや別途イベントなどで有効活用されます。



出品酒の発送:

出品酒サンプルの発送に必要な情報は、エントリー完了後にIWCアカウントに登録のemailアドレスに届きます。必ず案内に沿って手続きを進めてください。

輸送に関する問い合わせ先:

酒サマライ事務局IWC部門 (株式会社SPAZIO IDEA)
担当: 入江 irie@spazioidea.co.jp
携帯電話 090-4222-1759 FAX 03-6880-1551

- ・ 出品酒の発送: ヤマト運輸でお手続きください。
納品指定日は**2026年5月9日(午前中)**
- ・ それ以外の日の到着分は受付されません。
- ・ 国外からの配送: **Incoterms DDP** (輸送費、税金、その他費用を出品者負担) で送られた商品のみ受付可能。
- ・ 4月27日~30日の期間に指定箇所へ納品。

発送先:

〒739-0015 広島県東広島市西条栄町7-19
東広島芸術文化ホール くらら 303号室
IWC2026審査係 **納品指定日2026年5月9日(午前中)**
担当: 入江宛 (Tel: 090-4222-1759)

発送ラベル:

エントリーが完了すると2種類のラベルが添付ファイルとして、登録アドレスに送信されます。

- ① 英訳の瓶裏張りラベル
- ② バーコード付きラベル

各社で①、②を印刷し、それぞれ所定の位置に貼り付けてください。

- ① のラベルはシール印刷をし、出品酒の瓶裏にラベルに重ならない様に貼ってください。出品酒それぞれ一本ずつに貼りつけます。
- ② のラベルはA4サイズ (またはB5まで縮小可能) で印刷をし、出品酒発送の段ボールケース側面に貼ってください。

例) 3箱を合計で送る場合: 3枚印刷し、各箱に1/3、2/3、3/3と明記の上、側面に貼りつけ。IWCで出品酒を受け取った際にバーコード・スキャンでシステム照合を行います。

- ※バーコードが宅配便の発送用紙に重ならない様に貼ってください
- ※出荷する全てのボックスに公式のIWCラベルが使用されている事を確認してください。
- ※上記2種類のラベルは各社IWCアカウントからもダウンロード可能です。

【重要】エントリー酒の梱包に関するお願い

ギフトボックスなどの個別包装はご遠慮ください。パッケージが審査会または写真撮影で使用されることはなく、すべてが廃棄対象となります。

IWCでは最大限リサイクルできるよう努めています。過剰な梱包をなくすことで、次のようなことが可能になります:

1. 送付する積荷の重量を軽量化できる。重量を少なくとも4トン軽量化できるうに、廃棄物を減らすことができる。環境に優しい。
2. 酒蔵も無駄な梱包を減らし節約できる。
3. 開梱作業の人員費を節約できるうに、廃棄物を減らすことができる。
4. サステナビリティを実現して環境保護に沿った業務が遂行できる。

梱包にポリスチレン材を使用しないでください。リサイクルできない場合が多く、一般ゴミとして埋め立てられるため環境破壊につながります。リサイクルする場合には高額です。

エントリーにおける記載事項



1.生産者情報

2.出品銘柄の必要情報

正しく記入してください。SAKEを正しいテイastingグループに分類する為の情報です。正しく分類することにより公正かつ一貫性のある審査に繋がります。エントリー情報の記入漏れや誤った情報はIWCでは一切責任を負い兼ねます。

銘柄名: ラベル情報とエントリー情報の統一。異なる情報を入力の場合、受賞時の認定書に誤った名前で発表される可能性が伴いますのでご了承ください。

※製造年はラベルに記載があっても銘柄名と一緒に記載しないでください。

B/Y: 出品酒が的確に分類され、公正かつ一貫性のある審査に繋がります。

ボトルサイズ: 消費者が正しい単価を知ることができます。

打栓方式: 不良品があった場合に関連性を調べ、原因を究明するのに役立ちます。

ガラスの色: 環境に関する情報を提供するとともに、不良品があった場合、関連性を調べることができます。

国名: 国名、都道府県名、市町村名を記載することで出品主を的確に分類し、公正かつ一貫性のある審査ができます。

出品酒カテゴリー: 11カテゴリーの分類しています。

生産スタイル: それぞれスタイルを選択してください。

フレイバー酒 (FIS):

1. フレイバー酒のベースとなる日本酒 (カテゴリー) を選択
2. フルーツ等を選択し、該当しない場合は「Other」を選択し記述。
3. ベースの日本酒の容量に果汁等を加えたもの又はフルーツを浸漬した容量の比率を「%」で記入。

※ベースとなるアルコールは全量が日本酒ベースであること

例: フルーツやハーブ・紅茶等を浸漬した場合など、ベースとなる日本酒の容量を99%、浸漬したフルーツの容量を1%とする。

※該当がなければお問い合わせください。

精米歩合: 出品主を的確に分類し、公正かつ一貫性のある審査ができます。

アルコール度数: 関税額算出に必要な情報となります。

ブドウ糖(グルコース): 完成商品リットル(g/1000ml or g/L)当たりに対するグラムに基づいたグルコース分析です。適切な甘辛を示すことで、テイastingの順番を公正なものとしします。

※情報はIWC内での使用目的です。

エントリーにおける注意事項

日本酒度: プラスとマイナスの数値で表されます。出品主を的確に分類し、公正かつ一貫性のある審査ができます。

カブロン酸エチル高生産性酵母: IWCの出品酒に対する統計分析に利用されます。

出品酒の 카테고리とタイプ: 出品主を的確に分類し、公正かつ一貫性のある審査ができます。

お米の品種: 使用米の比率を記入してください。

留意点: 未完成のエントリー用紙は受付し兼ねます。

- 清酒製造業界ではブドウ糖(グルコース)g/100mlの表現が多く認識されていますが、国際的にはg/Litreの表記がより一般的な表記となる為、g/Litreの表記にご協力ください。

ml/Litre からg/Litreへの換算:

例) 1-3g/100ml g/Lだと 10 -30g/L

- 日本国内での参考小売価格（消費税別）記入必須
- エントリーされた出品酒の全体総合計数/箱 記入必須

3.生産と小売り

輸入業者: IWCはメダル受賞酒を世界中に発信します。プロモーションに関わる情報、出品酒の卸売業者の特定に役立ちます。

ボトル生産本数: グレートバリュー・サケ賞に該当する出品酒かどうかの判断に使用します。

1本あたりの小売価格（国内税抜き価格）: グレートバリュー・サケ賞に該当する出品酒かどうかの判断基準の一つとなり、プロモーション、オンラインの情報としても活用される事があります。

英国市場における入手の可否: プロモーション、オンライン情報で重要な情報となります。

英国での小売価格: 1本あたりの英国における税込みの小売価格をポンドで記入してください。プロモーションの情報として活用することがあります。

英国市場に出回っている本数: プロモーションで活用するとともに、英国の消費者が受賞酒を入手可能かどうかを判断するのに役立ちます。

英国国内でのオントレードマーケットへの進出: 英国の消費者が出品酒を入手できるかどうかを調べる際にIWCで使用します。

販売経路についての説明: 英国内における地理的な入手可能性と、消費者のデモグラフィックをIWCが把握するのに使用します。

輸送合計ケース数: 英国の消費者が出品酒を入手できるかどうかを調べる際にIWCが使用します。



SAKE 部門カテゴリー



SAKE 部門カテゴリー

IWC SAKEの製造規則を基盤にして独自の分類を行っています。正しいカテゴリーにエントリーしてください。

1. Futsu-shu 普通酒

下記のカテゴリーに該当しないSAKE。精米歩合の制限はない。

2. Honjozo 本醸造

白米、水、米麹、醸造アルコールを原料として造られたSAKEで、醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%を超えないもの。

3. Junmai 純米

決まった精米歩合はないが、醸造アルコールを添加していないSAKE。

4. Junmai Ginjo 純米吟醸

純米酒のうち、精米歩合60%以下の白米を使って造られたSAKE。

5. Junmai Daiginjo 純米大吟醸

純米酒のうち、精米歩合50%以下の白米を使って造られたSAKE。

6. Ginjo 吟醸

精米歩合60%以下の白米を使って造られたSAKEで、醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%を超えないもの。

7. Daiginjo 大吟醸

精米歩合50%以下の白米を使って造られたSAKEで、醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%を超えないもの。

8. Koshu 古酒 (Amber Style)

下記に基づく。

9. Jukuseishu 熟成酒 (Aged Style)

下記に基づく。

10. Sparkling スパークリング

発泡SAKE。上記のいずれかのカテゴリーに分類されるSAKEの中で、炭酸ガス注入式、瓶内二次発酵方式、地方で代々から伝わる製法などで造られたもの。

11. Fruits Infused Style フレイバー酒 (FIS)

ベースとなるアルコールが全量日本酒（清酒）であること。
IWCのSAKEカテゴリーに区分される日本酒（清酒）をエントリー登録の際に選択すること。
上記日本酒ベースに果汁を加えたり、フルーツや茶葉等を浸漬したもの。
日本の酒税法上リキュールに分類されるもの（日本国内生産の場合）。

アワードの紹介 メダルやトロフィー、チャンピオンの他に以下アワードへも自動的にエントリー酒が選考対象となります。

グレート・バリュー・サケ

IWCにエントリーされたすべてのSAKEの中で以下の条件を満たした銘柄は、自動的に選考対象となり、IWCによって管理されます。

1. IWCの定めるカテゴリーのいずれかに分類されるSAKEであること
2. 当審査会の金メダルもしくは銀メダルの受賞酒であること
3. 720mlボトルで100,000本（または72,000リットル相当）以上の生産量があること
4. 日本市場において720mlボトル（または相当量）あたりの小売価格が1,500円以下（税抜）であること

サケ・プリュワー・オブ・ザ・イヤール

サケ・プリュワー・オブ・ザ・イヤールは審査会へのエントリーにおいて、醸造年に関しても、出品酒数に関しても制限はありません。ただし、サケ・プリュワー・オブ・ザ・イヤールアワードへのエントリーは、カテゴリーにつき1銘柄のみとなります。同じカテゴリーの出品酒の中で最高得点を獲得した銘柄が、当アワードにエントリーされます。基本的にほとんどのカテゴリーにおいては開催年に醸造された日本酒がエントリー対象となりますが、古酒、熟成酒、スパークリング酒においては、酒造年度は問われず、ヴィンテージ酒も対象となります。IWCはあらゆるスタイルの酒造りに挑戦し、一貫して高い品質を保持している蔵を讃えたいと考えています。まず、各カテゴリーの中で最高スコアを獲得した銘柄に得点が与えられます。トロフィー、ゴールド、シルバー、ブロンズ、推奨酒それぞれ得点が異なります。上記のメダル、推奨酒から外れた銘柄は減点対象となります。最大10銘柄がエントリーできることとなりますが、カテゴリー数が多いほど有利に判断されません。そして酒蔵ごとの平均値が算出されます。IWC サケ・プリュワー・オブ・ザ・イヤールには、一年間あらゆるスタイルの酒造りに挑戦し、高いレベルの成果を収めた酒蔵が選ばれることとなります。

サケ・リージョン・オブ・ザ・イヤール

エントリー結果を踏まえて優れた結果を収めた地域を表彰するアワード。

醸造年と酒造年度について IWCでは従来、ワインのヴィンテージに倣い、SAKEが醸造された年を酒造年度としてエントリーを受け付けてきました。しかし、日本酒は酒造期間が年をまたぐことが多いため、2023年のIWC審査からは日本の現行の区切り方と同じ「7月1日～翌年6月30日」を酒造年度の単位としています。

例： 2024年7月1日～2025年6月30日 酒造年度は2024年
2023年7月1日～2024年6月30日 酒造年度は2023年
2022年7月1日～2023年6月30日 酒造年度は2022年

古酒・熟成酒カテゴリーについて

IWCでは古酒・熟成酒カテゴリーを審査段階で以下の2つに振り分けて審査を行います。

1. Amber Style: 黄色から琥珀色に着色。貯蔵期間（上槽から出荷まで）は3年以上。貯蔵方法（容器、温度）は問わない。自然熟成タイプ。
2. Aged Style: 酸化熟成が進みにくくように貯蔵温度や貯蔵方法を工夫し、蔵内で1年以上熟成させてから出荷。色合いも褐変化をあまりしていないクリアに近いタイプ。

CHAMPION SAKE OF THE YEAR 2025

MICHIKAZU HAKUSAI IN JUDGMENT
KING OF SAKE SHIMAZU



「お問い合わせ先」

internationalwinechallenge.com

Email: yuko@iwcevents.com

#IWC2026



IWC2026
Sake Judging in JAPAN
HIROSHIMA

