

# IWCの審査員

IWCSAKE部門のコ・チェアマンであるマスター・オブ・ワインの大橋健一氏、サイモン・ホフストラ氏、楠田卓也氏、オーケ・ノードグレン氏、ボー・ティムケン氏の5名をはじめ、経験豊富で国際色豊かな約60名の審査員が審査を行います。審査の構成比率は日本の嗜好の持ち主50%と西洋の嗜好の持ち主50%で構成し、全てブラインド・テイスティングで行います。

マスター・オブ・ワインをはじめ、日本酒の教育者、購買担当、飲食ジャーナリスト、ソムリエ等 多様な経験を持った審査員が一堂に会し、その顔ぶれはまさに世界随一です。当審査会の独自の審査プロセスおよび審査員の質の高さと経験により、IWCは実績に裏打ちされた 最も信頼のおける審査会といえます。



## SAKE部門 コ・チェアマン



Kenichi Ohashi— MW (おおはし けんいち)

東京を拠点にワイン及び日本酒の販売業を営み、業界では高い評価を得る。ソムリエ日本協会が主催する大会ではBest wine Merchant 1999を受賞。深い知識を通じ、国内外で活躍する。著書には『自然派ワイン』があり、オンラインのワインコラムでは『ワインレポート』を掲載している。ロンドンのWSETでディプロマを取得し、SSI認定の国際利酒師、ならびに日本酒専門評価者の資格を有する。更に、自らセレクトした日本酒と国産ワインの輸出を始める。2016年にはWCのパーソナリティ・オブ・ザ・イヤーを受賞したマスター・オブ・ワインの一人である。



Simon Hofstra (サイモン・ホフストラ)

日本酒のコンサルティング、輸入、販売、教育に特化したTaste of Sakeのオーナーを務める。ヨーロッパで伝統的な日本酒の取扱いを始めた最初の外国人の一人だ。2008年Sake Contribution Awardを受賞してからWSET Award for Sakeの教育者として活動し、2009年にSake Samuraiのタイトルを叙任している



Takuya Kusuda(くすだ たくや)

アカデミー・デュ・ヴァン東京校と大阪校で日本酒とワインのインストラクターを務める。日本を代表するワインライター、翻訳者、教育者。ロバート・パークー・ジュニアの『ボルドー』(1989年、飛鳥出版)を、初めて日本語に翻訳した。またステファン・タンザーの「International Wine Cellar (日本語版)」誌の監修、『ワイン大全』(日経BP)の共著、日本のワイン雑誌「ワイン王国」の共同編集なども手がけた。2011年には日本人として初めてブルゴーニュワイン委員会(BIVB)公認のワイン インストラクターの資格を取得。1986年、全国きき酒選手権大会で個人優勝。30年以上の経験から、ドイツ、ナパ、ブルゴーニュ、ニュージーランド、日本など世界各地のワイン生産に精通している。



Ake Nordgren (オーケ・ノードグレン)

ソムリエのDiploma資格を有し、Akebono Unlimited AB社を設立、経営に携わる。1995年に設立された同社は、現在ではスカンジナビア随一の輸入販売業者に成長。1990年から日本を旅しながら日本酒の製造工程の理解を深めるべく酒蔵を訪れており、訪問回数は50回にも及ぶ。この9年間はスウェーデンのソムリエ学校2校で教壇に立つ他、大学やトレードショーなどでも毎週、プロ・アマ対象に抗議を行っている。



Beau Timken (ボー・ティムケン)

日本人以外で世界に向けた日本酒普及・発展に尽くす草分け的存在。2003年に日本国外で初めての日本酒専門店をカリフォルニア州サンフランシスコにオープン。利酒師の資格を持ち、名誉ある酒サムライにも叙任されており、10周年の際には名誉利酒師の称号も贈られている。時間の許す限り酒蔵を訪問し、日本酒の講義、プロモーション、支援など精力的に行っている。

# SAKE部門 パネル・チェアマン



Christine Parkinson (クリスティン・パーキンソン)

2007年からIWC Sake部門のパネル・チエアとして審査員を務める。Hakkasanのワイン・グループ・ヘッドとして18年間に渡り、グループ全てのレストランでSakeリストを作り、日本酒のトレーニングを担当してきた。WSETではレベル1とレベル3のエジケーターとしても活躍している。近年になってからは一般消費者を対象にSake no Hanaで日本酒体験やマスタークラスを運営している。



Atsuko Kobayashi Radcliffe (アツコ・ラドクリフ/こばやし あつこ)

約30年前に母国日本でワイン醸造を始め、その後フランス、米国カリフォルニア州、オーストラリアで知識を高める。また、1年半に渡り国内でも由緒ある浦霞醸造元株式会社佐浦で経験を積む。ワイン醸造への熱意と日本酒の伝統への理解を融合し、ワインと日本酒両業界に深く精通する。現在はオーストラリアのアッパー・ハンターバレーで、名字の「小林」を意味するSmall Forestという独自ブランドを立ち上げて活動している。



Antony Moss MW (アントニー モス)

Antony Moss MWはワイン・アンド・スピリット・エデュケーション・トラスト (WSET) で戦略企画のダイレクターを務め、WSETの教科書やその他の教材を担当した後、長期的なビジネスプランニングと新しい商品の開発に携わっている。WSETには2004年に入社し、Wines & Spirits: Looking Behind the Labelの著者でもある。1998年にAntonyはパートタイムでリーミントン・スパ・S.H.jonesの販売アドバイザーとしてワイン業界に飛び込んだ。その後2003年、セインズベリーのスーパーマーケットで働きながらWSET卒業証書を修了。WSET卒業証書とMWの両方で、オーストラリアのワインマーケティングボードの賞を受賞。ワイン産業以外からMW試験の準備をしている学生達を指導し、その傍らシェーンベルク、アイヴス、ラヴエルの音楽を愛する熱心なピアニストでもある。



Satoshi Kimijima (きみじま さとし)

横浜で日本酒、焼酎、泡盛、ワインを扱うリキュール販売店、株式会社横浜君嶋屋の4代目。取引先は、首都圏の大手ホテル、一流レストラン、著名なフランス料理店など 300 以上におよぶ。また都内にあるフランス料理店、イタリア料理店、ワインバーの経営にも携わる。プロ・アマを対象に日本酒とワインのセミナーを開催するほか、2006年からは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。



Jennifer Docherty MW (ジェニファ・ドケティ)

マスター・オブ・ワインであると同時にマスター・オブ・サケとして活躍。カナダのバンクーバーで生まれ育ち、18歳の時にファッションデザイン勉強の為、ニューヨークへ渡米。食への愛情が影響し、WSETワインコースへ通う。結果、彼女のキャリアを変更するきっかけにも繋がった。6年間の勉強を経て、2015年にマスター・オブ・ワインの資格を取得。更に、WSET日本酒部門レベル3も取得。現在は、HK在住。



## SAKE部門 パネル・チェアマン



Melinda Joe (メリンド・ジョー)

ジャーナリスト兼フードジャーナリストとして活躍。もともとは米国在住で、現在は日本の東京に拠点を置く。The Japan Timesでは飲み物についてコラムを掲載し、Gourmet Swedenの東京特派員も担当する。彼女の作品は世界中チリのアンデス海岸からフェロー諸島の崖まで様々な料理を取り上げる。彼女の執筆はNewsweek、The Wall Street Journal、CNN、Departures Magazine等の出版物に掲載され、4つの言語に翻訳されている。2012年からは認定された日本酒及びワインの専門家として、ロンドンのインターナショナル・ワイン・チャレンジで日本酒の審査を務める。



Shigetoshi Sudo (すどう しげとし)

須藤博士は、1954年に日本の東京都に生まれ。日本の国税庁の酒類の技術行政部門に22年、国立醸造研究所に12年間勤務。醸造科学と酒のテイスティングに関する技術知識が豊富で、おいしいお酒の飲み方やお酒と料理との相性にも精通している。この豊富な技術知識が評価され、現在は日本酒造組合中央会の技術顧問に就任、また多くの酒コンテストの審査員として活躍。



John Gauntner (ジョン・ゴントナー)

日本酒のプロモーターであり、教育者として活躍。鎌倉に拠点に、日本酒に関する7冊の本を執筆し、英語の日本酒雑誌「Sake Today」も共同出版している。また、日本酒専門コースを設立し、そこで講師を勤め、卒業生は1400名以上に上る。2006年には酒サムライを叙任、他にも多くの認定を所有する。



Asami Tasaka (あさみ たさか)

World Sake Imports(WSI)UKのマネージングディレクター。2002年にWSI New Yorkで日本酒スペシャリストとしてスタート。2001年ニューヨークに移り住んだ際、日本の文化や日本酒について知らないことを気づき、その後日本の酒蔵を訪れ日本の伝統文化を学ぶ。2週間に渡りMasumi Breweryで醸造りの経験も行った。WSIでは酒の売り上げをニューヨークで伸ばすのに重要な役割を果たし、ニューヨークで酒ブームを手助けをした。ロンドンに移り、2008年からイギリスの市場を開拓する。



Natsuki Kikuya (なつき きくや)

日本酒の教育者であり、日本酒のコンサルタント。東京の長谷川酒店でキャリアをスタートし、英国ロンドンのズマ&ロカレストランで日本酒ソムリエとして働き「ミュージアム オブ サケ」を設立。教育と日本酒のプロモーションを英国で広め、Sake at Wine and Spirit Education Trust(WSET)でレベル3のアワードの立ち上げに貢献。これにより2019年には27か国で5,000人以上の受講者に達成。2015年には「酒サムライ」を叙任。



# SAKE部門 パネル・チェアマン



Carlin Kumada (カリン クマダ)

北海道札幌にある地酒専門店 銘酒の裕多加(明治34年創業)の五代目となるべく、常務取締役として日頃の業務に勤しむ傍ら、冬は日本酒を釀すお蔵に泊めていただきながら酒造りを学ぶ。清酒官能評価者、WSETレベル3講師の資格を持ち、日本酒関連の通訳や翻訳、日本語や英語での日本酒セミナー講師も務める。素晴らしい日本の文化である『日本酒』が世界中に広まるお手伝いが出来たら嬉しい。



Monica Samuels (モニカ・サムエルズ)

アメリカで日本酒の輸入業者(バイイン・コネクションズ)として活躍。ニューヨークに拠点に、アメリカ50州とカナダの営業を担当。WSETの日本酒レベル1と3のコースの講師を勤め、2017年には酒サムライを叙任した。



## 日本酒造青年協議会からの派遣審査員



2019年にAssociate JudgeとしてIWC審査に加わり、2020年からはJudgeとしてIWC審査でご活躍頂けることとなりました

Takayuki Kizuoka (たかゆき かずおか)

1976年兵庫生まれ。関西大学大学院工学研究科博士課程卒業(博士(工学))後、京都大学でのポスドクおよび講師を経て、現職に就く。専門分野は、酒類学、酵素工学、微生物学など。著書に『発酵食品の製造と微生物』『発酵と醸造のいろは～伝統技法からデータに基づく製造技術まで～』などがある。