



# SAKE部門エントリー要項

日本国内の蔵元向け

インターナショナル・ワイン・チャレンジ

# 2023



f @internationalwinechallenge    t @winechallenge    @ internationalwinechallenge    #IWC2023SAKE

www.internationalwinechallenge.com

Contact: [chris@iwcsake.com](mailto:chris@iwcsake.com)

# 項目

スケジュール	3
IWC へようこそ	4
2023年の最新情報	5
IWCの審査員	6
IWCを通じた販促活動の機会	7
エントリー規定	8
エントリー記入における注意事項	9
SAKE部門のカテゴリー	10
エントリー用紙	11 -13

# 2023 IWCスケジュール

	<b>IWC SAKE</b>
エントリーオープン	受付中
用紙エントリー締切	2023年3月3日
オンラインエントリー締切	2023年3月10日
出品酒サンプル納品の締切	2023年3月14日
審査	2023年4月24 - 27日
メダル受賞の発表	2023年5月18日
トロフィー受賞の発表	2023年5月23日
アワードディナー	2023年7月4日

# 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になっています。

IWCのSAKE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データの共有も、より審査に公平性がもたらされるように努めてきております。そして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を無料で行うことができる
- ・ 消費者や流通業者に対する自社ブランドの知名度を向上させることができる
- ・ 国際的に認知度の高いIWCメダルのロゴを使用し、売上促進を期待できる

# 2023年の最新情報

## 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ます。

例：

2022年7月1日～2023年6月30日 酒造年度は2022年

2021年7月1日～2022年6月30日 酒造年度は2021年

2020年7月1日～2021年6月30日 酒造年度は2020年

## IWCと古酒カテゴリー

IWCは、消費者がSAKEについて理解を深め、明確なカテゴリーのもとでより気軽にSAKEを購入できるようになってほしいと願っています。古酒カテゴリーは幅広く、様々なスタイルのSAKEを含みます。そこで、審査の合理性やバイヤーに対する明確化も考慮し、カテゴリー内に基準を設けることにしました。

古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している。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。自然な熟成タイプ。
2. Aged Style：酸化熟成が進みにくい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。

上記はいずれも古酒カテゴリーに分類されますが、タイプ別に試飲を行い、古酒カテゴリーのトロフィー受賞を決める審査の段階で統合します。

各セクションの要件は以下の通りです：

1. Amber Style：満3年以上にわたり、常温熟成させた主に黄色～琥珀色の液色となったSAKE。
2. Aged Style：液色が透明に近く、低温（定温）熟成されたSAKE。熟成期間は満1年以上を満たしていれば、古酒カテゴリーにエントリー可能。熟成期間は長くても認められる。

熟成期間は満1年以上を満たしていれば、古酒カテゴリーにエントリー可能。

熟成期間は長くても認められる。

エントリーする皆様には以下の情報を追加で確認します：

酒造年度（醸造年と酒造年度の説明を参照）の確認

熟成温度の確認

1. 低温／定温貯蔵
2. 常温熟成
3. 両方（例：タンクでは常温熟成、瓶詰後に低温熟成など）

IWCはこれらの項目を考慮に入れて審査を行います。



# IWCの審査員

IWC SAKE部門はマスター・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、毎年世界10数か国から集まる国際色豊かな審査員が審査を行っています。今回からはコロナウイルスによる制限も緩和され、従来通り経験豊富な審査員やワイン業界にも精通したエキスパートを中心に招集をして審査を行う予定です。



# IWCを通じた販促活動の機会

## IWC ディスカバリー・テイस्टィング

2023年のディスカバリー・テイस्टィングはIWCに出品する蔵元が英国で販売店を獲得する絶好の機会となります。英国国内に流通がないSAKEに限り、応募いただけます。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のメダルを獲得したSAKEを直接選択して、受け取る事ができるようになりました。IWCのメダルを獲得したもののなかでディスカバリー・テイस्ट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するため、商品を簡単に閲覧し、関連する日本酒を見つけることができます。このコンセプトにより、より効果的での的を絞ったテイस्टィング体験が可能になり、バイヤーは会場に出向いたり、スピットンを共有したりすることなく、新しいSAKEをこれまでよりも簡単に見つけることができます。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およ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स्ट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の詳細、飲料ID、IWCメダルの種類、生産者の連絡先の詳細が記載されたテイस्टィングノートを含むサンプルカテゴリー情報資料が提供されます。

### IWCディスカバリー・テイस्टィングへのエントリー

IWCディスカバリー・テイस्टィングに参加するには、IWC審査に出品酒を提出する際にセクション2にご記入ください。

私たちが皆様のSAKEを、最も関連性の高いセクターに送ることができるように、ご協力ください。

ディスカバリー・テイस्टィングへの参加費用は、各出品酒エントリーに加えて各¥12,640です。



# エントリー規定



## 主催者

William Reed Business Media Ltd  
Broadfield Park, Crawley,  
RH11 9RT, United Kingdom

電話: +44 (0)1293 610417 Fax: +44 (0)1293 846 575

Eメール: [iwc@wrbm.com](mailto:iwc@wrbm.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インターナショナル・ワイン・チャレンジの審査対象外とする。
- iv 仮ラベルは受付可能だが、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全く同じ物でなければならない。  
全てのボトルが撮影される為仮ラベルのご使用は推奨しない。

## エントリー

オンライン・エントリーは2023年3月10日(金)17時を期限に  
[www.internationalwinechallenge.com](http://www.internationalwinechallenge.com)で完了してください。

また、記入が未完成のエントリーは受付しかねます。

記入式エントリー用紙は2023年3月3日(金) 必着です。

〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目6-15

日本酒造虎の門ビル

日本酒造青年協議会

IWC2023エントリー係 土屋桜子 ☎ 03-6804-0237

エントリーをされた出品酒のキャンセルは4月22日(月)までIWCにメールで申請することが可能です。(英語での連絡のみ可能となります。ご注意ください。)

[iwc@internationalwinechallenge.com](mailto:iwc@internationalwinechallenge.com) (英文のみ)

エントリー費、ディスカバリー・テイasting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されます。

但し、倉庫へ納品後の場合、輸送費は返金されません。

エントリーされた出品酒は日本国内にあり、引き取り可能な場合のみ返いたします。

## サンプルについて

IWCへのエントリーには1銘柄につき4本(500ml以上)のサンプルが必要です。出品されたSAKEは審査期間中に数日を掛けてテイastingが行われ、4本目は不良サンプルの際の代替品としてテイastingで使用されません。ディスカバリー・テイastingへエントリーをご希望の場合には、追加2本のサンプルの提出が必要となります。発送後の出品酒はすべて主催者管理のもと、イベントまで大切に保管いたします。

## 出品酒の発送

出品酒サンプルの輸送についてのご質問は以下担当者へお問い合わせください。

発送に必要な資料はIWCアカウントへご登録のemailアドレスに届きますので、必ず案内に沿って手続きを進めてください。

SPAZIO IDEA内

酒サマライ事務局IWC部門

担当者: 入江啓祐

[irie@spazioidea.co.jp](mailto:irie@spazioidea.co.jp)

携帯(優先番号) 090-4222-1759

FAX 03-6880-1551

## 日本酒サンプルの納品場所

エントリーが完了しますと、ご登録のemailへ「発送に関するご案内」が届きますので、そちらの資料をご参照ください。出品酒サンプルの倉庫必着は2023年3月14日となっております。  
締切間際のエントリーは混雑いたしますので、余裕をもってご対応ください。

重要: オンライン・エントリーが完了しますと、2種類のラベルがIWCにご登録のemailに届きます。

### 1) IWC公式のラベル

IWC公式ラベル(バーコード付きのラベル)を発送箱の側面に貼り付け、宅配便の発送用紙でラベルが隠れないように貼り付けてください。ラベルにはバーコードがついており、出品酒をIWCで受け取った際に、受領確認メールが自動送信される仕組みとなっております。

### 2) 英訳裏ラベル

IWCの審査会準備をするスタッフは外国人となります。英訳ラベルを各社でシール印刷し、必ず瓶裏に貼り付けてください(日本語ラベルがある場合は重ならない様に貼り付けてください)

上記指定のラベルを必ず使用の上、指定倉庫まで発送ください。

## 梱包

出品酒のサンプルを梱包する際は、十分に環境に配慮してください。日本国内で梱包替え作業を行いますので、御社からは通常の国内搬送の形状でお送りください。また桐箱などの高価な 外包や海外搬送用の緩衝材は不要です。

# エントリー記入における注意事項



## 1. ディスカバリー・テイasting

ディスカバリー・テイastingは英国市場で現地代理店や取引先にお酒を披露する絶好の機会です。イベントでは現地スタッフが出品のお酒を紹介し、ディスカバリーのエントリー費用は¥12,640です。英国までの輸送費が含まれます。サンプル酒を2本追加してください。

## 2. 生産者の情報

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ためのものです。正しく分類することにより公正かつ一貫性のある審査ができます。エントリー情報の記入漏れや誤った情報はIWCでは一切責任をおいかねます。正確な情報記入にご協力下さい。

## 3. 出品銘柄の詳細

銘柄名：ラベルとエントリー用紙の名前が異なると混乱を招き、認定書が誤った名前で発表される可能性があります。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：SAKEが的確に分類され、公正かつ一貫性のある審査ができます。

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に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SAKEを的確に分類し、公正かつ一貫性のある審査ができます。

精米歩合：SAKE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：この情報をもとに関税額が算出されます。

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。適切な甘辛を話すことで、テイastingの順番を公正なものとし、

日本酒度：プラスとマイナスの数値で表されます。SAKE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。

出品酒のカテゴリーとタイプ：SAKE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かねます。記入情報に漏れない様ご記入にご協力ください。

\* 清酒製造業界ではブドウ糖(グルコース)g/100mlの表記が多く認識されているかと思えます。国際的にはg/Litreの表記がより一般的となりますので、皆様の世界におけるプロモーションにお役立てて頂けるようg/Litreの表記をご使用ください。

なお、ml/Litre からg/Litreへの換算は  
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)を必ず記入してください。

\*\*\* 今回エントリーされた出品酒の全体総合計数/箱をご記入ください。発送される箱数を倉庫で確認する際に重要な情報となります。

## 4. 生産と小売

輸入業者：IWCはメダル受賞酒を世界中に発信します。プロモーションに不可欠な情報であるとともに、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SAKE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SAKEかどうかの判断に使用するとともに、プロモーション、オンライン、IWCアプリの情報としても使用します。

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、IWCアプリの情報として使用する重要な情報です。

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、IWCアプリの情報として使用します。

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

英国国内でのオン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が使用します。

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部門のカテゴリー

IWCはSAKEの製造規則を基盤にして独自の分類を行っています。ご確認いただき、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

1から7及び9のカテゴリーに入るSAKEで、上槽後1年以上貯蔵熟成させたもの。審査のため熟成温度帯の情報が必要になります。

## 9.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。

### 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1,200円以下（税抜）であること

### サケ・ブリュワー・オブ・ザ・イヤー

IWCにエントリーした全ての醸造所は自動的に、この賞の選考対象となります。メダルやトロフィー獲得がポイントとなり、エントリーの銘柄数に基づき、スコアを算出します。



# 回答は、英語で記入してください

International Wine Challenge 2023

## IWC 2023 Entry Form (IWC 2023 用紙エントリー)

原則オンライン エントリーでの受付としております。  
オンライン アクセスのない場合のみ、こちらの記入用紙をご利用ください。

YOUR DETAILS (個人情報)			
Company name (会社名) :			
Contact name: (Mr/Mrs/Ms/ Miss/Dr/Prof) (担当者名) :			
Address (住所):			
Postcode (郵便番号):		Country (国名):	
Email (Eメールアドレス):		Fax (番号):	
Telephone (電話番号):			

## PAYMENT DETAILS (お支払いについて)

エントリー費用の支払いは原則クレジットカード(VISA/Master/American Express)のお支払いとなります。記載情報に漏れのない様ご記入下さい。また、日本円(¥)での決済を推奨します。換算レートは1GBP=160円ベース。請求書払いご希望の際は、IWCから自動メールでInvoice(請求書)と記載されたPDF資料がメールで届きますので、そちらに記載の振込先へ送金をお願いします。  
日本酒造青年協議会(SSA)はSAKE部門のコーディネーターとしてSAKE審査をより適正なレベルとなるように、大会運営の支援活動を行っています。日青協(SSA)コントリビューション費の中には、日本国内での支援活動、出品とりまとめにかかる事務経費の一部を含み、IWC運営協力費としてご負担いただいております。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

	エントリー数	単価	合計
エントリー費用		¥30,240	
日青協(SSA)コントリビューション費(¥12,000) + 英国までの輸送費(¥12,000)		¥24,000	
ディスカバリー・テイasting(任意参加) 追加サンプル2本必要		¥12,640	

※ 各エントリー費とSSAコントリビューション、輸送費は必ず各銘柄毎にセットでお支払いください。  
例: 1銘柄のエントリーにつき¥54,240。(ディスカバリー・テイastingは任意参加)

## METHOD OF PAYMENT (お支払方法)

使用するクレジットカードを選択しいずれかに☑を入れてください: (Payment by credit card)  Visa  Mastercard  American Express

Card number (カード番号):

有効期限(Expiry date)   (月Month)/   (年Year)

カード裏面記載の3-4桁のセキュリティ番号 (Security number)

カード上に記載の名義(Name on card) \_\_\_\_\_

カード名義人の住所(Card holders address) \_\_\_\_\_

留意点:  
国外での決済となる為、クレジットカードがカード発行者によって、異常な支払ケースとみなされ拒否される場合があります。その際はカード発行会社または銀行に連絡し、支払金額と受取人William Reed Business Media Ltdをご指示下さい。

請求書払い希望 (下記選択☐)  
 William Reedに直接国際送金 (International bank transfer)  
 日本国内の送金希望 (Japanese domestic bank transfer)

※日本国内送金をご希望の方は必ずIWC担当者へご一報ください。請求書の送金先を日本の銀行に変更する必要がある為、時間がかかりますのでご了承ください。

当社はエントリー要項に明記された規定および指示を確認し、その内容を遵守することに同意します。このエントリー用紙の署名は申込責任者によるもので、インターナショナル・ワイン・チャレンジに関わるあらゆる場において効力を有するものと理解します。

Signature (署名):	Print name and title (氏名):	Date (日付):			
ご記入いただいたデータはインターナショナル・ワイン・チャレンジにより管理目的で使用されます。エントリーに関するご連絡をご希望でない場合は、IWCのチェックボックスに印を付けてください。William Reed Business Media (WRBM) 社に関する情報や製品に関するご案内、または細心の注意を払って選択された第三者機関から同様のサービスやお得な情報(郵送または電話のみ)をお送りする場合があります。ご案内をご希望でない場合は関連するチェックボックスに印を付けてください。いただいたEメールアドレス、Fax、SMSなどを宣伝目的で第三者と共有することはありません。					
International Wine Challenge (インターナショナル・ワイン・チャレンジ)	<input type="checkbox"/> 電話番号	<input type="checkbox"/> Fax番号	<input type="checkbox"/> Email	<input type="checkbox"/> SMS	<input type="checkbox"/> 郵送
William Reed Business Media 社:	<input type="checkbox"/> 電話番号	<input type="checkbox"/> Fax番号	<input type="checkbox"/> Email	<input type="checkbox"/> SMS	<input type="checkbox"/> 郵送
3rd Parties (第三者機関)	<input type="checkbox"/> 電話番号	<input type="checkbox"/> Fax番号	<input type="checkbox"/> Email	<input type="checkbox"/> SMS	<input type="checkbox"/> 郵送

# 回答は、英語で記入してください

International Wine Challenge 2023

## IWC 2023 Entry Form (IWC 2023 用紙エントリー)

原則オンライン エントリーでの受付としております。  
オンライン アクセスのない場合のみ、こちらの記入用紙をご利用ください。

- i エントリー用紙には黒インクでブロック体の大文字でご記入ください。ご記入いただいた内容は結果発表や認定証などに反映されます。William Reed Business Media 社はエントリー用紙の内容に誤りや判読できない文字があった場合でも一切責任を負いません。
- ii 必要な項目にはチェックを付けてください。
- iii 11ページの支払い方法を必ず記入してください。
- iv エントリー用紙はコピーを保管し、原本をエントリー費用の支払いフォームとともに下記の住所に郵送してください。日本酒造青年協議会、〒105-0003 東京都港区西新橋一丁目6-15 日本酒造虎の門ビル IWC2023エントリー係 土屋桜子
- v 用紙エントリーの期限は2023年3月3日必着です。日本酒一銘柄につきエントリー用紙一部をご用意ください。

記載の情報がそのまま審査や発表、表彰に反映されます。誤記の場合、IWCでは一切責任を負いかねますので、正確な情報記入にご協力ください。

Entry number (エントリー数: 記入例 1 of 4): \_\_\_\_\_ of (番) \_\_\_\_\_ sakes entered. (出品銘柄総数)

### 1. Discovery Tasting (ディスカバリー・テイस्टینگ):

Do you wish to enter the Discovery Tasting? (ディスカバリー・テイस्टینگにエントリー希望しますか? Page9参照)

Yes  No

### 2. Sake Producer Details (生産者の詳細)

Company Name(企業名・日英両表記): \_\_\_\_\_

Sake producer Name(生産会社名・日英両表記) 生産が上記企業名と同じ場合には入力不要: \_\_\_\_\_

Telephone (電話番号): \_\_\_\_\_

Email (Eメールアドレス): \_\_\_\_\_

Country(所在国): \_\_\_\_\_

Address(企業所在地住所): \_\_\_\_\_

Post code(郵便番号): \_\_\_\_\_

### 3. Sake Details (出品銘柄詳細)

Sake Name (銘柄名/日本語と英語併記) \_\_\_\_\_

Brewing Season (醸造年度): \_\_\_\_\_

Multi Season Blend (複数の酒造年度の酒をブレンド)

2013/14  2017/18  2021/22

2014/15  2018/19  2022/23

2015/16  2019/20

2016/17  2020/21

Check the box of bottle size and closure type (ボトルサイズと打栓方式にチェック☑を入れて下さい)

Bottle Size (ボトルサイズ): \_\_\_\_\_

Closure (打栓方式): \_\_\_\_\_

375 ml

1800 ml

Plastic (プラスチック)

Ring pull (プルタブ)

500 ml

Box (ボックス)

Screwcap (スクリューキャップ)

Swing top (機械栓)

720 ml

Can (缶)

Crown Seal (王冠)

Other (その他)

750 ml

Other (その他)

Glass (ガラス)

1000 ml

Glass Colour (ガラスの色): \_\_\_\_\_

Country (生産国): 製造を委託している場合は製造場所(国・郵便番号・住所)の情報を記入。それ以外の場合は入力不要: \_\_\_\_\_

Post code (郵便番号): \_\_\_\_\_

Address(住所): \_\_\_\_\_

Rice Polish Rate (精米歩合): \_\_\_\_\_

Alcohol level %(アルコール度数/0.5単位) \_\_\_\_\_

Residual Sugar (glucose) g/L (ブドウ糖 (グルコース) g/L)\*: \_\_\_\_\_

Sake Meter Value (eg +8) (日本酒度 例+8など): \_\_\_\_\_

Has high caproaic acid – ethyl producing yeast been used (カプロン酸エチル高生産性酵母の使用):  Yes  No

## IWC 2023 Entry Form (IWC 2023 用紙エントリー)

2020年から原則オンライン エントリーでの受付としております。  
オンラインアクセスのない場合のみ、こちらの記入用紙をご利用ください。

Check the box of Sake Category and Sake Production type (出品酒カテゴリーと製法にチェック☑を入れて下さい)

Sake Category (エントリーのカテゴリー):

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Futsu-shu (普通酒)         | <b>*Koshu(古酒)</b>  |
| <input type="checkbox"/> Honjozo (本醸造)           | <input type="checkbox"/> Aged Style (1年以上熟成したもの) <input type="checkbox"/> Amber Style (3年以上経過したもの) |
| <input type="checkbox"/> Ginjo (吟醸)              | 古酒の熟成温度:   |
| <input type="checkbox"/> Daiginjo (大吟醸)          | <input type="checkbox"/> 低温/定温貯蔵   |
| <input type="checkbox"/> Junmai (純米)             | または  |
| <input type="checkbox"/> Junmai Ginjo (純米吟醸)     | <input type="checkbox"/> 常温保管  |
| <input type="checkbox"/> Junmai Daiginjo (純米大吟醸) | または  |
| <input type="checkbox"/> Koshu(古酒)*              | <input type="checkbox"/> 両方 (例: タンクでは常温、瓶詰以降は低温貯蔵など)   |
| <input type="checkbox"/> Sparkling(スパークリング)      |  |

Sake Production Style (酒のタイプ):

- Nama-zake (生酒)  
 Genshu (原酒)  
 Taru-zake (樽酒)  
 Kimoto (生酛)/Yamahai(山廃)  
 Kijoshu (貴醸酒)  
 Other (その他)

Rice Variety 1 (お米の品種1 (品種1と2の合計が100%となる様にご記入ください): \_\_\_\_\_ %

Rice Variety 2 (お米の品種2): \_\_\_\_\_ %

(記入例) 山田錦 Yamadanishiki 100%

Total number of cartons sent (今回のエントリーで発送する全体の総合計数/箱数)\*\*\*: \_\_\_\_\_

Retail price/bottle(local price) (出品酒1本当り日本国内小売価格(税別)\*\*

Yen (日本円価格)

4.Production and Retail (生産と小売):

Do you sell sake at the cellar door?: (酒蔵で販売していますか?)  Yes     No

Importer (輸入業者): \_\_\_\_\_ Country (国名): \_\_\_\_\_

Importer (輸入業者): \_\_\_\_\_ Country (国名): \_\_\_\_\_

Importer (輸入業者): \_\_\_\_\_ Country (国名): \_\_\_\_\_

Number of bottles produced (同酒質全商品の生産本数720ml換算):

- 24,000 本未満  
 24,000-60,000 本  
 60,000-100,000 本  
 100,000 本以上

Available in the UK (英国市場における入手の可否):  Yes     No

Bottles available to the UK market (英国市場に出回っている本数):

- 24,000 本未満  
 24,000-60,000 本  
 60,000-100,000 本  
 100,000 本以上

Available to the UK on trade (英国国内でレストランやホテル等のオントレードマーケットへの進出をしているか):



**JAPAN AIRLINES**

