

国内外**349**名がエントリー

\*国内 244 名、海外 105 名

# 24名の精鋭が 準決勝進出決定!

「第5回 世界唎酒師コンクール」は、2018年6月16日(土)の米国西海岸予選を皮切りに、唎酒師の頂点を目指す戦いが幕を開けた。

海外5地域で実施した準決勝進出者決定戦、国内7都市9開催での予選会の後、準々決勝を経て、ついに準決勝進出者が決定。さらに、主催者指定選抜大会から派遣される選手を加え、コンクールは、来る2019年2月25日(月)に準決勝、翌26日(火)には、唎酒師世界一を決定する決勝を迎える。



国内9会場、海外5会場で開催となった予選会と準々決勝。

## 国内予選・準々決勝 \*実施済

	開催日	開催地	会場
予選会	8月4日(土)	東京	FBO アカデミー東京校
	8月5日(日)	福岡	リファレンス 駅東ビル
	8月8日(水)	東京	FBO アカデミー東京校
	8月19日(日)	大阪	大阪国際会議場
	8月19日(日)	名古屋	imy ホール・会議室
	8月26日(日)	仙台	TKP 仙台東口ビジネスセンター
	8月26日(日)	東京	FBO アカデミー東京校
	8月26日(日)	広島	広島 YMCA 国際文化センター
	9月2日(日)	札幌	札幌ビューホテル大通公園
準々決勝	10月13日(土)	東京	FBO アカデミー東京校
	10月17日(水)	東京	FBO アカデミー東京校
	10月21日(日)	大阪	大阪国際会議場



料飲サービス部門の接客ロールプレイング試験は、2名のゲストにサービスする設定で行われた。



お客様のご要望を聞き取り、適切な商品とわかりやすい説明ができていたかが問われた、小売サービス部門の実技試験。

## 海外予選(準決勝進出者決定戦) \*実施済

開催日	開催地	会場
6月16日(土)	米国・ロサンゼルス	SAKE SCHOOL OF AMERICA
6月18日(月)	米国・ニューヨーク	New York Mutual Trading Inc.,
8月25日(土)	英国・ロンドン	Kikuchi Japanese Restaurant
9月1日(土)	香港	Playgroundwork.Work
9月30日(日)	台湾・台北	日本料理「菜な」nana

## 問われる日本酒・焼酎での「おもてなし総合力」

唎酒師コンクールは、予選会から決勝を通じ、日本酒・焼酎での「おもてなし総合力」を問う。したがって、日本酒・焼酎の知識のみならず、接客サービスに精通していること、さらには、結果としてお客様からの満足が得られるべくサービスであるか否かが問われることになる。

また、昨今の日本酒、焼酎の目覚ましい国際化、さらには、訪日外国人客の増加(今後、増加傾向になることも踏まえ)など、日本酒、焼酎の新しいサービスの幕開けを目指し、外国語によるそれら接客サービス力をも問うこととした。

よって、本コンクールの審査内容には、現代の、あるいは、近未来の唎酒師像が表現されているといっても過言ではない。

## 唎酒師は誰のために一番役立つ存在であるのか

「唎酒師は誰のために役立つ存在でなければならないのか」、これは唎酒師のメインテーマとも言える。

唎酒師はプロフェッショナルゆえ、何よりも経営視点でその役割を担えなければならない。また、昨今の日本酒、焼酎を取り巻く消費環境を鑑みれば、消費者のなかでも特にビギナー(日本酒、焼酎の飲用経験の乏しい人)から信頼、信用されるプロフェッショナルでなければならない。この2点は、唎酒師育成カリキュラムの主軸ともなっており、だからこそ、本コンクールでも、この点を特に重視してはかることとなる。

## これまでの審査内容

準決勝進出者を決定するべく、これまでの審査内容は次の通りである。

### 筆記試験

- ・日本酒、焼酎を中心とした「日本の酒」の知識に関する問題
- ・日本酒、焼酎のテイastingを伴う品質の評価、個性の認識に関する問題
- ・日本酒、焼酎を中心とした「日本の酒」の提供に関する問題
- ・日本酒、焼酎のテイastingを伴うプロモーションの考案

### 口頭試問

- ・日本酒、焼酎を中心とした「日本の酒」の提供方法に関する口頭試問と質疑応答における立ち居振る舞いなど

### 実技試験

- ・日本酒、焼酎を用いた接客ロールプレイング試験

これらの通り、これまでに、唎酒師に必要なすべての能力をはかり、準決勝進出者が決定されたとも言える。

## 決勝観覧募集!

2019年 **2月26日(火)**

**13:00▷公開審査**

**17:00▷審査発表・表彰式(予定)**

**会場：ホテルメトロポリタンエドモント**

東京都千代田区飯田橋 3-10-8

観覧希望の方は「世界唎酒師コンクール」ウェブサイトよりお申し込みください。後日、担当スタッフより連絡させていただきます。

※定員となり次第、締切とさせていただきます。

<https://competition.ssi-w.com>



知識のみならず、接客サービスに精通していることも問われた実技試験。

## 審査員

### 委員長

森本 昌憲 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 会長

### 委員

明石 伸子 特定非営利活動法人日本マナー・プロトコル協会 理事長

アツ・ブランクスタイン 大七酒造株式会社 海外担当取締役

飯嶋 好彦 東洋大学国際観光学部 学部長

飯田 永介 株式会社岡永 代表取締役社長

大谷 晃 NPO日本ホテルレストラン経営研究所 理事長

カール・デ・コスター 小西酒造株式会社 国際統括部輸入ビール企画課

狩野 卓也 株式会社酒文化研究所 代表取締役社長

北原 康行 コンラッド東京 レストランマネージャー

呉 裕隆 Dukang Distillers Holdings Limited 代表

友田 晶子 一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会 代表理事

西村 隆 沢の鶴株式会社 代表取締役社長

野田 兼義 公益社団法人日本ブライダル文化振興協会 専務理事

大越 智華子 株式会社リカープラザ 代表取締役

加藤 真由美 西ノ門桜亭 店主

鎌田 孝 合同会社タックドゥーブランニング 代表

酒本 久也 酒本商店 代表

松岡 修司 祥瑞札幌 オーナーソムリエ

白井 圭二 株式会社 office SK 代表取締役

渡邊 朋子 株式会社地雷也フードビジネスサービス 代表取締役 会長

彦坂 幸治 Presquile ソムリエ

山田 淳仁 株式会社酒商山田 代表取締役社長

宮本 秀和 ドメヌ・ドゥ・宮本 代表

佐藤 信也 藤田観光株式会社 執行役員 人事グループ 料理・料飲サービス指導部門管掌

河本 宏子 株式会社 ANA 総合研究所 代表取締役副社長

新川 智慈 SAKE DISCOVERIES

薄井 一樹 株式会社せんきん 十一代蔵元

### 顧問

浅見 敏彦 公益社団法人アルコール健康医学協会 代表理事 兼 副理事長  
/元 日本酒造組合中央会 副会長

小峯 修一 薩摩酒造株式会社 取締役 製造本部長

浅野 徹 司牡丹酒造株式会社 取締役 醸造部長 兼 杜氏

若松 隆男 宝納酒店 代表

木村 克己 飲食コンサルタント/日本酒スタイリスト

## 特別部門「U25 限定 スピーチコンテスト」

日本の酒を未来に伝えることを目的に若者(25歳以下)によるスピーチコンテストも実施します。日本の酒の未来を担う若者達が「日本の酒」を熱く語ります!







第5回

# 世界唎酒師コンクール

The 5th WORLD KIKISAKE-SHI COMPETITION

# 準決勝進出者

名前、ローマ字、性別、勤務先(順不同、敬称略)  
※記載項目はエントリーシート提出時のものになります。



## 料飲サービス部門



足立 有美  
YUMI ADACHI

東京都  
ANA フーズ株式会社  
マネージャー



野田 真琴  
MAKOTO NODA

東京都  
マンダリンオリエンタル東京  
シグネチャー シニアサーバー



宮下 祐輔  
YUSUKE MIYASHITA

東京都  
ふしきの  
店主



AYA NOMOTO

アメリカ(ロサンゼルス)  
Breakthru Beverage  
Business Development Manager



RANDY AU

香港  
和幸創作鉄板居酒屋  
唎酒師



HUANG SHUOHENG

中国  
Happyvino Wine Education  
Writer/ Educator/ Organizer



田部 敦史  
ATSUSHI TANABE

兵庫県  
株式会社西村屋フーズコム  
千人代官本店 主任



藤原 龍  
RYO FUJIHARA

東京都  
大手町タワーリゾーツ株式会社  
アマン東京武蔵 by アマン マネージャー



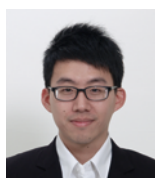
山岸 裕一  
YUICHI YAMAGISHI

新潟県  
酒の宿玉城屋・醸す森 [kamosumori]  
代表



SAMUEL BARICKMAN

アメリカ(ニューヨーク)  
Brooklyn Kura  
専属ソムリエ



CHANG HUNG LIANG

台湾  
祥雲龍吟  
Chef Sommelier



浅野 教江  
NORIE ASANO

東京都  
フリーランスイラストレーター



富永 誠  
MAKOTO TOMINAGA

静岡県  
arcana izu  
パトラー



ブーラフ ドミトリー  
DMITRY BULAKH

東京都  
twelv  
ディレクター



ARTUR URBANSKI

イギリス  
Roka Charlotte street  
Head Sommelier



LAM TAK KI, ANDREW

香港  
M1 GROUP HK  
Food & Beverage Manager



## 小売サービス部門



桜本 武士  
TAKESHI SAKURAMOTO

北海道  
有限会社丸市 桜本商店  
代表取締役社長



成田 知世  
TOMOYO NARITA

北海道  
有限会社小井商店  
地酒ノ酒屋 愉酒屋 女将



HUANG SHAN

中国  
広州美酒佳餚商貿有限公司  
日本酒部清酒部門 总监



瀬戸 光一  
SETO KOICHI

東京都  
白鷹株式会社  
東京支店



沼田 広志  
HIROSHI NUMATA

東京都  
日本酒類販売株式会社  
国際事業本部営業部輸出営業課 副課長



小林 健太  
KENTA KOBAYASHI

東京都  
若松屋酒店  
三代目



並里 直哉  
NAOYA NAMISATO

東京都  
株式会社 SAKE BASE  
取締役



SONG SUNG SU

韓国  
スンシル大学  
instructor & sake sommelier