

「東京ウイスキー＆スピリッツコンペティション 2020」

審査員体験テーブル 新設のお知らせ

お酒のプロフェッショナル 266 名と 一緒に TWSC 審査員体験

世界中のウイスキーとスピリッツを日本人の繊細な味覚と深い知識、そして情熱をもって審査・評価したらどうなるのか。そのような想いからスタートした「東京ウイスキー＆スピリッツコンペティション」は、昨年の初開催から大きな話題を呼びました。その第 2 回が、今年も東京 EBiS303 にて 3 月 9、10、11 日の 3 日間に渡り、開催されます。

今回の品評会では、一般愛好家の皆様が、公式審査員と同じ空間で、7~8 種類のウイスキー・スピリッツまたは焼酎のブラインドテイスティング審査を体験できる『審査員体験テーブル』を新設することとなりました。

ご参加をご希望の方は、下記内容をご参照いただき、お申し込みいただきますようお願い申し上げます。

■開催日時 2020 年 3 月 9 日(月) 【洋酒部門】13:00~16:10

3 月 10 日(火) 【洋酒部門】11:00~13:10 【焼酎部門】15:30~18:10

3 月 11 日(水) 【洋酒部門】11:00~13:10 【焼酎部門】15:30~18:10

■参加方法

参加費:1 審議につき 3,000 円(税込)

下記①～⑪の審議日時からお選びください。※各審議定員あり

▼事前にウイスキー文化研究所オンラインショップにてチケットをお買い求めください。

<https://tokyowhiskyspiritscompetition.jp/pickup/pickup-3781/> QR コード ⇒



No.	部門	審議日程	審議時間	受付開始時間
①	【洋酒】	3 月 9 日 (月)	13:30~14:10	13:00
②	【洋酒】	3 月 9 日 (月)	14:30~15:10	14:00
③	【洋酒】	3 月 9 日 (月)	15:30~16:10	15:00
④	【洋酒】	3 月 10 日 (火)	11:30~12:10	11:00
⑤	【洋酒】	3 月 10 日 (火)	12:30~13:10	12:00
⑥	【焼酎】	3 月 10 日 (火)	16:30~17:10	15:30
⑦	【焼酎】	3 月 10 日 (火)	17:30~18:10	17:00
⑧	【洋酒】	3 月 11 日 (水)	11:30~12:10	11:00
⑨	【洋酒】	3 月 11 日 (水)	12:30~13:10	12:00
⑩	【焼酎】	3 月 11 日 (水)	16:30~17:10	15:30
⑪	【焼酎】	3 月 11 日 (水)	17:30~18:10	17:00

■会場 EBiS 303 3 階イベントホール

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目 20-8 エビススバルビル

■企画・運営 ウイスキー文化研究所

■主催 TWSC 実行委員会

< TWS2020 審査員体験テーブル開催概要 >

※審査当日はご購入いただいたチケットを受付までご持参ください。

■会場 EBiS 303 イベントホール 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-20-8 エビススバルビル 3 階



■当日進行表

3月9日（月）／Day 1：洋酒部門のみ

時間	全体進行
12:30～	オリエンテーション・審議準備
13:00	<審査員体験テーブル受付>
13:30～	審議① (40分間)
14:00	<審査員体験テーブル受付>
14:30～	審議② (40分間)
15:00	<審査員体験テーブル受付>
15:30～	審議③ (40分間)
16:10	- 審議終了 -



3月10日（火）・11日（水）／Day2・3

午前：洋酒部門 午後：焼酎部門

時間	全体進行
洋酒部門	
10:30～	オリエンテーション・審議準備
11:00	<審査員体験テーブル受付>
11:30～	審議① (40分間)
12:00	<審査員体験テーブル受付>
12:30～	審議② (40分間)
13:10	- 洋酒部門 審議終了 -
焼酎部門	
15:30	<審査員体験テーブル受付>
16:30～	審議① (40分間)
17:00	<審査員体験テーブル受付>
17:30～	審議② (40分間)
18:10	- 焼酎部門 審議終了 -

■審査方法

40分間で、1人あたり最大7~8つのアイテムをブラインドテイスティングで審査します。

「アロマ30点」、「フレーバー40点」、「フィニッシュ・総合30点」で、合計100点満点で点数を付けます。

「1. アロマ」は、鼻に抜ける香り。「2. フレーバー」は、舌にのせる時に感じる酸味、甘味、渋味、苦みについて。「3. フィニッシュ・総合」は、飲みこんだ後に戻ってくる香りや余韻、アロマとフレーバーの調和、バランスについて。審査員は、これら3つの審査項目に基づいて、点数を付けていきます。