



## 最高金賞に国内外12点 感染症対策のためリモート審査で決定！

「東京ウイスキー&スピリットコンペティション」(主催・TWSC実行委員会)は、日本初のウイスキー&スピリットの品評会です。昨年始まり、2回目を迎えた今年、洋酒部門には国内外から427点の出品がありました。銘柄を伏せて鑑定する厳正な審査で、最高金賞12点をはじめ、金賞79点、銀賞154点、銅賞83点を決定しました。今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当初予定していた審査会を見送り、リモート審査に切り替えて結果発表にこぎつけました。今回から日本の伝統スピリットである焼酎部門も新設し、リモート審査で実施中です。結果発表は7月中旬を予定しています。

### 結果

ウイスキー、ブランデー、ラム、ジン、ウォッカ、テキーラなどを、国・地域や原材料、熟成年数などでカテゴリーに分け、それぞれのカテゴリーで一定の点数以上を獲得したものを最高金賞としました。最高金賞を受賞したのは次の12点です。



【左から】

- グレンファーカラス 1997 22年 ザ・ファミリーリザーブ(スコッチウイスキー／シングルモルト)
- トマーティン 30年(同)
- エッセンス・オブ・サントリーウイスキー 山崎蒸溜所 リフィルシェリーカスク(ジャパニーズウイスキー／シングルモルト)
- 駒ヶ岳 1991 28年 シングルカスク No.160(同)
- リッテンハウス ライ ボトルドインボンド(アメリカンウイスキー／ライ)
- カバラン ソリスト バーボン(ワールドウイスキー／シングルモルト)
- カバラン ソリスト オロロソシェリー(同)
- カバラン ソリスト ヴィニョバリック(同)
- ジャン フィユー クリストフ フィユー No.1(コニャック)
- ケーンアイランド ニカラグア 12年 シングルエステート(ラム)
- ロン アブエロ フィニッシュ コレクション XV オロロソ(同)
- ドン・フリオ アネホ(テキーラ)

※金賞79点、銀賞154点、銅賞83点は、TWSC公式ホームページで本日、公開しました。

### 受賞傾向について総評【土屋守・TWSC実行委員長】

今年もカバランをはじめとする台湾勢の勢いを感じる結果となった。スコッチの経験値が高い審査員が多く、本家のスコッチに対して期待を込めて厳しい評価を下した感はあるとはいえ、コロナウイルスの封じ込めでも注目された台湾が、ウイスキー造りでも実力を発揮している。ブレンディッドに比べシングルモルトの受賞数が圧倒的に多い結果となり、アメリカンでも、バーボンよりライウイスキーが高得点を得たことからも、個性への評価が読み取れる。日本で蒸溜所の誕生が相次ぐ中、今回から「ジャパニーズニューメイクウイスキー」のカテゴリーを新設したところ、熟成2年未満ながら銀賞、銅賞を受賞する銘柄が現れた。日本のウイスキー造りのポテンシャルの高さを感じ、将来が楽しみな結果となった。

※土屋守は日本のウイスキー評論の第一人者です。インタビューを希望される場合は、下記の担当にお申込みください。

## 【TWSCとは】

近年ウイスキーやスピリットはかつてないほど注目を集めています。日本では、2016~18年は「日本のクラフト蒸留所元年」といわれるほど、各地に蒸留所が誕生しました。それは日本国内に限ったことではなく、本場スコットランドやアイルランド、ヨーロッパ、アメリカ、カナダ、そして台湾、インドとアジア各国にも広がっています。

日本は世界中のウイスキーやスピリットが集まり、また自国でも高品質なウイスキー、スピリットを造っています。それらはイギリスやアメリカで開催されている酒類の品評会で数々の賞を受賞し、世界でも「ジャパニーズウイスキー」「ジャパニーズスピリット」はカテゴリーのひとつとして認められています。ただし、「世界が日本を評価する」とはありましたか、「日本が世界を評価する」ことはありませんでした。そこでTWSCは、日本で審査を行うことで世界の目を日本に集め、日本の酒類のさらなる品質向上や酒文化の振興につなげようと、2019年に始まりました。第2回を迎えた今年から、日本の伝統スピリット焼酎部門も新設しました。

審査員に銘柄を知らせることなく、ブラインドテイスティングで評価を決める厳正な審査が特徴です。1アイテム当たり6、7人(今年はリモート審査のため4~6人)がテイスティングをして100点満点で点数を付け、平均点で評価をします。

## 【コロナ対策】

### ミニボトル2000本超を用意。リモート審査で事業継続！

初回のTWSCは審査員約180人が一堂に会する審査会形式で実施しました。TWSC2020は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、3月に予定していた審査会を5月に延期しましたが、それも断念。最終的にリモート審査に切り替えました。事務局スタッフが出品アイテムを20mlずつミニボトルに注ぎ分け、使うグラスも、テイスティングの順番も指定して審査員に送付しました。審査員は指示に従い5~8アイテムごとに分けられた試料を、自宅や職場でテイスティングしました。ミニボトルを用意するための作業量を抑制するため、当初予定していた百数十人の審査員を37人に絞りましたが、それでも用意したミニボトルは2,000本を超えました。



【ミニボトルへの詰め替え作業】



【審査の順番を指定して発送】



【指定のグラスを使い、各自でテイスティング】

### 【TWSC2020概要】

■公式HP	<a href="http://tokyowhiskyspiritscompetition.jp/">http://tokyowhiskyspiritscompetition.jp/</a>
■審査員	全国の名バーテンダー、マスター・オブ・ウイスキー、ウイスキー講師、スピリットの輸入・販売・製造業関係者、業界誌記者などから選ばれた37人
■審査カテゴリー	ウイスキー、ブランデー、ラム、ジン、ウォッカ、テキーラ、その他のスピリットを国・地域、原材料、熟成年数などに分けた合計130カテゴリー
■出品数	洋酒部門427点、焼酎部門258点
■主催	TWSC実行委員会
■実行委員長	ウイスキー文化研究所代表 土屋守
■企画・運営	ウイスキー文化研究所
■後援	日本テキーラ協会／日本ラム協会／日本ウォッカ協会／日本コニャック協会／日本洋酒酒造組合／一般社団法人 日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(SAKE女の会)／駐日アイルランド大使館／アメリカ大使館 農産物貿易事務所／駐日アルメニア共和国大使館／ウェールズ政府／オランダ王国大使館農務部／在日カナダ大使館／駐日ジャマイカ大使館／スコットランド国際開発庁／台北駐日経済文化代表処／在日ドイツ連邦共和国大使館／在日メキシコ大使館

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

ウイスキー文化研究所 担当:加藤、望月 TEL:03-6277-4103  
〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-23-6 長谷部第10ビル2階