

各位

2020年11月9日

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション事務局



## TWSC 出品のススメ

＜東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（TWSC）とは＞

【日本で唯一】のウイスキー、スピリッツ、焼酎を対象とした品評会です。

【全国の洋酒専門家 200名以上】が審査員を務めております。中心となっているのは、バーテンダー、メーカー、インポーター、酒販店といった方々です。日本でのウイスキー専門資格の最高位「マスター オブ ウイスキー」や「ウイスキーレクチャラー」所持者が数多く参加しています。また、焼酎部門では、焼酎の専門家も審査員として参加しております。

【ブラインドテイスティング】での審査を特徴としており、審査員に対象アイテムの情報を公開いたしません。余計な情報はシャットアウトして、中身に対して真剣に向き合います。そのため高額商品や長熟商品に限らず、短期熟成商品も数多く上位入賞しております。

### 【今年はハイブリッド審査】

2021年度は【一次審査にリモート形式】、【二次審査に審査会形式】を採用します。

【リモート形式】は、評価するアイテムを小瓶分けしたものと、審査に必要なアイテムを各審査員の自宅に送付して行う審査です。一次審査では、1アイテムに対して8~10名の審査員が100点満点で採点します。全ての得点を集計し、簡単な統計処理を行ったものが、そのアイテムの採点結果となります。

【審査会形式】は、東京の会場に全国各地から審査員を招聘して行うものです。二次審査では、一次審査の上位アイテムが審査対象となります。1テーブルの8名程が同時にブラインドテイスティングを行い、一次審査と同様に100点満点で採点します。



## <TWSC2020 にて焼酎部門新設>

TWSC では昨年、2020 年度より焼酎部門を新設しており、審査は洋酒と焼酎の専門家を交えた特別チームが行っております。

**【焼酎を洋酒の専門家が審査】** し、既存の評価とは異なる軸で、焼酎の味わいに向き合っていきます。洋酒の専門家の味覚は、欧米の消費者と共通する部分が多くあると考えています。焼酎が今後海外市場へ展開していくにあたっては、TWSC の結果が一つの指標となっていきます。また、若い世代などの新しい消費者層へ向けた商品開発にもご活用いただけます。

**【洋酒愛好家への訴求】** を進めて参ります。洋酒専門家が感じた焼酎の魅力を、ガイドブックやセミナーなどを通じて発信いたします。またその際には、TWSC のネットワークを活用し、バーテンダー・洋酒酒販店、一般愛好家へダイレクトに伝えることができます。

**【海外への発信】** を強化いたします。2021 年度から新たな実行委員として、海外への発信に長けたリアム・マクナルティ氏がメンバーに加わりました。海外向け情報発信サイト「nomunication.jp」との連携も開始しております。

**【焼酎の出品数が国内最多】** となりました。昨年はまだまだ焼酎業界内での認知が進んでおりませんでしたが、258 本のエントリーをいただきました。他団体で主催している品評会においては、年によって出品数の増減があるとのことで、2020 年度は TWSC が最も多くの焼酎を審査しております。



## <TWSC2020 受賞率データ (焼酎部門) >

(焼酎) 受賞数 218 本／出品総数 258 本

	焼酎全体		米		麦		芋		泡盛		黒糖		その他	
	本数	割合	本数	%	本数	%								
最高金	15	5.8%	2	8.0	3	5.6	4	3.5	3	12.5	2	10.5	1	4.8
金	43	16.7%	5	20.0	9	16.7	18	15.7	4	16.7	4	21.1	3	14.3
銀	73	28.3%	7	28.0	12	22.2	35	30.4	7	29.2	6	31.6	6	28.6
銅	87	33.7%	7	28.0	22	40.7	39	33.9	7	29.2	4	21.1	8	38.1
合計	218	84.5%	21	84.0	46	85.2	96	83.5	21	87.5	16	84.2	18	85.7

## <出品者様へフィードバック>2021年度よりサービス開始！

洋酒&焼酎部門

### 審査コメントのフィードバック（無料／全出品者対象）

一次審査では、審査時に簡単なテイスティングコメントも記入されます。このコメントを抽出し、出品者に対して無料にて提供いたします。これは、自社が出品したアイテムのみが対象となっています。なお、どの審査員が担当したかは非公開です。

### 実行委員による鑑評（有料／全出品者対象）

ご希望の企業様向けに実行委員会でのディスカッションをもとに、当該アイテムについての鑑評をご提供いたします。製品の品質や、製造方法、販売促進等に関して参考にしていただけます。（料金は1商品につき5~10万円にて調整中）

※審査コメントやアイテムの鑑評はマーケティングや営業用ツールとしての使用も可能です。



## <海外向け資料あります>

洋酒部門

TWSCでは、海外向けの案内資料をご用意しております。

この資料を、本国のブランド担当者や、海外のディストリビューターと出品のご相談をされる際に、ご活用いただけます。ぜひ出品受付担当の加藤までご相談ください。

## <希少ボトルの出品ご相談ください>

洋酒部門

基本的にエントリー時には、700mlボトルで2本（500mlボトルの場合は3本）の審査用ボトルをご送付いただいておりますが、希少ボトルや高額ボトルのエントリーに際しては、優遇措置をご用意いたします。

審査ボトルのご用意がネックになってしまった場合は、お気軽にご相談ください。

## <殿堂入り>

洋酒&焼酎部門

3年連続で金賞以上を受賞したボトルを「殿堂入り」として表彰いたします。殿堂入りした商品は、特設ページで継続的に表示し、搖るがね評価をPRいたします。

なお、殿堂入り以降はエントリー料を割引にいたします。

## ＜受賞ボトルの PRを行っています＞

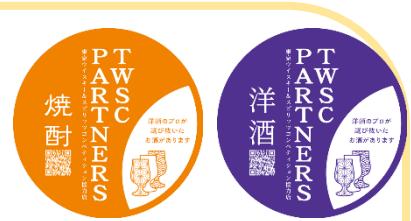
### TWSC パートナーズ

TWSC とともに酒類業界を盛り上げていく、飲食店と酒販店のネットワークで、2020年7月末に募集を始め、10月末時点で約200店舗が登録済みです。2020年末の300店舗登録を短期目標としています。

パートナーズ各店に対しては、受賞各ボトルの販売促進と、TWSC の認知拡大のために以下のような施策を行っています。

- ・ガイドブックの配布
- ・店頭でのステッカー掲示依頼
- ・WEB マガジンの配信
- ・受賞ボトル用 POP 提供・特設売場の依頼（酒販店）
- ・ボトルサンプリング・特別メニュー促進（飲食店）
- ・SNS での発信促進と TWSC アカウントでの拡散

今後は定期的に企業様と協同した受賞ボトルキャンペーンを企画し、パートナーズを通じた消費者への購買喚起、飲料機会を促進いたします。



### TWSC ガイドブックの刊行・配布

全受賞商品を写真とともに掲載したガイドブックにて、結果を発表しています。

ボトル解説、蒸留所紹介、総評や詳しい審査方法の説明、実行委員の座談会、審査員へのインタビューなどのコンテンツを充実させ、読み物としても楽しめるものに仕上げています。

このガイドブックは全国の酒販店、飲食店へ無料配布し、一般の消費者向けにも販売しています。また、ガイドブックはホームページ上で無料閲覧、ダウンロードが可能です。



### ウイスキーガロア誌上で全受賞ボトルの掲載

ウイスキー専門誌ウイスキーガロアにて TWSC の意義や審査方法、結果とその意味が特集にて掲載されます。ウイスキーガロアは全国の書店での販売のみならず、ウイスキー愛好家や企業への直接送付、提携酒販店とバーでの販売を行っております。

洋酒業界で影響力の大きい専門誌にて、しっかりと PR しています。



### その他メディアでの露出

酒販業界からの注目されており、酒販ニュース、季刊酒文化、月間たるなどの各誌で取り上げられている他、ワールドビジネスサテライト（テレビ東京）、BS フジ、秋田魁新聞、鹿児島放送、日刊スポーツといった一般メディアからも取材を受けております。

## TWSC セミナー

TWSC の受賞ボトルをその道の第一人者とともにテイスティングを楽しむことができるセミナーです。例年 10 回程度で構成しており、毎回異なるカテゴリーの受賞ボトルを教材として取り上げます。このセミナーは TWSC の意義やテイスティング方法を一般の方々に広めるために開催しておりますが、一方で、受講者には、比較テイスティングにてより深く各商品を知る機会ともなります。

- ・開催に際しては、実行委員会にて使用ボトルを選定します。
- ・出品者には追加費用等、一切かかりません。
- ・受講者へ教材送付時に、一部 PR 資料等の同封も可能です。

各回の参加者は定員 50 名程度で、一般の愛好家の方々の他にも、勉強のために参加する審査員も多くいらっしゃいます。また、2020 年はオンラインセミナーでの開催で、ライブ配信の他に録画視聴にも対応し、数多くの参加が可能となっています。



## 授賞パーティー・試飲パーティーの開催

現在は、感染症拡大の懼れがあることから、開催不可能となっておりますが、TWSC では一般の愛好家を対象とした試飲会を開催しております。

授賞式では全ての受賞ボトルを対象として、また、試飲パーティーでは 100 本程度のボトルを自由に楽しめるイベントとして開催しました。



## ウイスキーフェスティバル会場で特設ブース設置

日本最大級のウイスキー・スピリッツの試飲イベント「Whisky Festival」に出展し、特別ブースでの TWSC の認知拡大を行っています。2020 年度はイベント自体が開催中止となりましたが、2021 年以降の出展を行います。

2019 年度は、東京（11/16、11/17 開催：入場者 8,400 名）、大阪（6/2 開催：入場者 3,200 名）、ウイスキー&ビアキャンプ@長和町（9/21、9/22 開催：入場者 1,500 名）、清里（6/22、6/23 開催：入場者 1,500 名）で TWSC 事務局がブースにて無料試飲と、ガイドブックの販売などを行いました。

ウイスキーフェスティバル in 東京では、蒸留所賞の一般投票も行われ、おおいにぎわいました。



## ＜審査員の声＞

審査の感想を一言で言えば、とても楽しい体験でした！ 焼酎の味わいや香りの幅の広さ、バリエーションの豊かさ、同じカテゴリーのものでも驚くほど違いがあり、新たに焼酎の魅力を知ることができ、嬉しく思っています。（バーテンダー／東京都 I）

私は米・麦・芋・黒糖焼酎の審査を行いましたが、それぞれ原料由来の香味がよく出ているため、個性が際立ち、洋酒部門にはない魅力、面白さを感じました。審査においては、蒸留や熟成過程を経ても原料由来の香味、発酵中に生まれる香味や味わいがしっかりと引き出されているかどうか、特に意識して行いました。審査結果には、納得するところもあれば評価にバラつきがあったのではないかと思う内容もあります。今後回数を重ねることで、面白い傾向がみられると感じています。（メーカー／鹿児島県 K）

審査を行ってみて、焼酎をカクテルに活用するならば、芋は「アイラ」ベース、米は「スペイサイド」又は「日本酒」ベース、黒糖は「ラム」ベース。例えば、黒糖焼酎なら「黒糖モヒート」のようなイメージで、それぞれ代用して試してみたいと思いました。今後も継続させて由緒ある世界一のコンペにしていきたいと願っています。（バーテンダー／東京都 S）

リモート審査がどの程度評価に影響したかわからないのですが、機会があったら通常の審査をして、審査終了後に様々な分野の専門家である審査員の感想を直接聞きたいと思います。これまで焼酎の鑑評会の審査に携わってきましたが、通常 30 ～ 50 アイテム、多い時は 80 アイテムを同時に審査してきたので、今回の 10 アイテム以内の審査はやりやすかったです。結果を見ると、香りが個性的だけれど嫌みはなく、特徴がはっきりしている焼酎が高得点になっていると思いました。（専門家／鹿児島県 S）

焼酎は食中酒になることが多いことを踏まえ、喉ごしも重要だと思い、飲み込んだ上での印象を重要視しました。その結果時間がかかりましたが、とても印象深い審査になりました。ライトを進めるにつれ、日本のスピリッツの多様性を感じることができたのが嬉しかったです。審査はカクテルにしない前提で採点しましたが、どれもカクテルとして昇華させるのに充分な味わいがありました。私はアルコール度数がカクテル創作を難しくするとは感じませんので、それに適したものを創作できると思います。今後、焼酎、泡盛などの国酒カクテルを広めたいと思います。（バーテンダー／福岡県 N）

洋酒部門と違い、最高金賞を受賞しているものでも普通に酒屋で購入できる商品が多い点に驚きました。このような品評会があることで売場での接客に大いに役立っています。その道のプロがブラインドで評価した結果、高い評価を得たことは一般消費者に対しても分かりやすい指標の 1 つだと感じます。（酒販店／東京都 N）

洋酒部門の審査と比較すると、木樽で熟成していないお酒の難しさを感じました。原料や仕込みの違いによる個性は伝わってきますが、洋酒のようなダイナミックな違いが少なく、点数が微差になりがちでした。それでも、フラットな気持ちでお酒としておいしいか、バランスが良いか、といったことを考えて審査できたと思います。また、これまでお湯割り、水割りなど、焼酎を食事に合わせて楽しんでいましたが、今回の審査を機に、ストレートやロックで味わう焼酎にも可能性を感じ、もっと訴求してはどうかと思いました。（専門家／東京都 H）