

プレスリリース

2020年12月15日、パリと東京にて



日本酒造組合中央会が 世界最高のソムリエを決定する世界ソムリエコンテスト 2022 において フランス・ソムリエ協会の 2 番目のパートナーになりました。

2020年12月15日（火）

パリで開催される次回の ASI コンテスト「ベストソムリエ・オブ・ザ・ワールド」に向けて、フランスソムリエ協会会長のフィリップ・フォール＝ブラック氏と日本酒造組合中央会会長の大倉治彦氏がパートナーシップを結ぶことを発表しました。

すでにフランスソムリエ協会のパートナーである日本酒造組合中央会は、食事をより素晴らしいものとする飲み物を選び、紹介し、提供するというソムリエの長年培われたノウハウとその進化が試される競技会への支援をしていきたいと考えています。

日本酒造組合中央会は国際的なソムリエのコミュニティと日本との強い結びつきを永続させていきます。日本においては、権威ある ASI ベストソムリエコンテスト世界大会が過去 2 回開催され、1995 年の大会では日本から出場した田崎真也氏が歴代 8 人目の優勝者となりました。

この機会に、日本酒造組合中央会は、日本酒についての研修プログラムを開催し、更なる教育を希望する競技者全てが利用できるようにします。

ASI ベストソムリエコンテスト世界大会について

国際ソムリエ協会（ASI）と開催国の協会が主催する ASI ベストソムリエコンテスト世界大会は、4 日間のハイレベルな競技会の結果、世界のベストソムリエの称号を授与するものです。今回はフランスのパリで開催され、当然ながらフランスソムリエ協会（UDSF）が運営することになります。競技者（2019 年は 66 名、63 カ国の代表）は、ワインやスピリッツなどの飲料の知識、ダイニングやサービスのスキル、アドバイスを提供する能力、ゲストに感動を与える能力などが試されます。決勝までの道には、各国の協会を代表する候補者の選出、コンテスト会場の段階的な発表、コンテストを盛り上げ、ソムリエのノウハウをより多くの人と共有するためのイベントの数々など、見どころが満載です。決勝戦は大きなホールにて公開で行われ、世界中に生中継されます。

日本酒造組合中央会について

日本酒造組合中央会（JSS）は日本全国の日本酒と焼酎の製造者を代表する非営利団体です。1953 年に設立され、1405 社の清酒蔵元と 273 社の焼酎蔵元が加盟しています。（2020 年 6 月）私たち

の使命は、日本国内及び世界における日本酒と焼酎の製造、販売、流通を支援することにより、健全な酒類の取引を確保することです。

私たちは、製造者や流通業者の支援することだけでなく、日本酒や焼酎の魅力を世界中の人々に紹介し、人々の飲食における楽しみをさらに豊かにし、世界の食文化の多様性に貢献していくことを目指しています。

連絡先：Hitoshi Utsunomiya, 理事 h.utsunomiya@japansake.or.jp

フランスソムリエ協会 (UDSF) について

UDSF は、21 の地方ソムリエ協会（2020 年には 1400 人の会員）が連合して、1969 年に設立されました。その目的は、ソムリエの卓越性を通じてフランスのガストロノミーを紹介することです。

UDSF は、ソムリエとしてのトレーニングを支援することでソムリエという職業へのアクセスを容易にし、ソムリエとレストラン業界との連携を強化しています。また、生産者のために消費者からのフィードバックを彼らに伝え、フランス最優秀ソムリエコンテスト、フランス最優秀若手ソムリエコンテスト、フランス最優秀労働者賞ソムリエ部門などの注目度の高い公式コンクールを組織することでソムリエという職業の価値を高めています。

UDSF 連絡先。Philippe Faure-Brac – UDSF 会長 06 07 76 06 58

国際ソムリエ協会 (ASI) について

ASI (Association de la sommellerie internationale) は、1969 年 6 月 3 日・4 日にランスで設立された非営利団体です。その目的は、第一に、各国のソムリエ協会（実際には 62 の協会があり、正式に選出された会長が代表を務めています）を一堂に集め、まだ存在していないところでは、その設立を奨励することです。第二に、ASI はワイン、スピリッツ、その他の飲料に関連するあらゆる種類のイベントに参加し、ソムリエという職業の倫理を守りながら、ソムリエ職業の振興、消費者教育、職業訓練を直接または間接的に促進するために必要なすべてのイニシアチブを取ることができます。設立以来、協会は、国際大会や世界大会の開催、専門家資格の取得などを通じて、ソムリエという職の専門性とその会員であるソムリエたちの価値を促進してきました。

ASI 連絡先：info@asi.info

