

2014 Miss



2014

ミス日本酒

2014 Miss Sake



2014 Miss
SAKE®

開催概要

ミス日本酒(Miss Sake)は、日本の伝統ある文化「日本酒」の魅力を発信するアンバサダーです。乾杯を通して、日本酒そして日本の魅力を世界に伝えるべく、ミス日本酒(Miss Sake)コンテストを実施いたします。

2014 ミス日本酒(2014 Miss Sake)

期日 2013年 10月 2日(水曜日)

時間 OPEN:18時 START:19時(最終選考会&お披露目パーティー)

会場 ハイアットリージェンシー京都

主催 一般社団法人ミス日本酒

運営 AIBAOFFICE株式会社

後援 外務省

農林水産省

国税庁

観光庁(予定)

日本酒造組合中央会

日本酒造青年協議会

京都府

京都市

京都市観光協会

京都酒造組合

伏見酒造組合

京都府酒造組合連合会

京都文化交流コンベンションビューロー

協賛 日本航空株式会社

ExcelHuman EH酒造株式会社

株式会社天商

スバリブ(TIMJA Japan)

株式会社ジェイティーピー

京都フォーシーズン株式会社

アドネス株式会社

株式会社コーポ・サチ 平出淑恵

協力 THE JOY OF SAKE

株式会社山岡白竹堂

ワタベウェディング株式会社

伝統工芸士 伊藤南山

藤間流師範 藤間登代裕

株式会社フォトアンドスタイル

株式会社リーフ・パブリケーションズ

ハイアットリージェンシー京都

arms hair&make-up

洋画家 大杉真司

陶芸作家 加藤丈尋

輝鶴道

マニモードネイルカレッジ

(以上、敬称略、順不同)

ご挨拶

一般社団法人ミス日本酒(Miss Sake) 代表理事 愛葉宣明

本日、私ども一般社団法人ミス日本酒(Miss Sake)は、記念すべき第一回目の2014ミス日本酒(Miss Sake)お披露目を迎えることができました。これは偏にご臨席の皆様、今回快くご賛同いただきました京都の皆様はもちろんのこと、世界に誇れる日本酒の魅力を伝えたい、日本酒を文化として後世へつなげたい、日本酒で日本を元氣にしたいと日頃ご尽力をいただいている皆様方のおかげだと、あらためて敬意を表するとともに心よりの感謝を申し上げます。

ミス日本酒(Miss Sake)は、日本酒のもつ魅力を表現するきっかけとして存在します。これから関係各所にお力添えをいただきながら、日本酒に親しみ、知を深め、立派にその役割を果たせるよう、気持ちを引き締めて力を注いでまいります。2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催決定をうけて、我々日本人はますます、四季と行事の折に、さまざまなかたちで楽しまれてきた日本酒とその文化に対する誇り、そして環境に対する配慮を改めて自覚していけると信じています。

日本から世界へ、そして、世界から日本へ。日本酒をブームにとどまらない文化として振興、貢献してまいります。今後ともより一層のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

ミス日本酒(Miss Sake)とは

日本の伝統ある文化「日本酒」の魅力を発信するアンバサダー。年間を通じて日本酒、そして日本自体の魅力を世界に伝えます。

日本には、食事で乾杯をする文化があります。この乾杯を通して、日本酒そして日本の魅力を世界に伝えるべく、【ミス日本酒(Miss Sake)】を実施いたします。

京都には日本を代表する酒蔵が数多くあり、全国有数の酒どころとして知られています。また、京都市では、日本酒による乾杯の習慣を広め、日本酒の普及を通じた日本文化の理解促進を図るため、2013年1月1日に「清酒の普及の促進に関する条例」が公布されました。

こうした京都での取り組みに敬意を表し、2014 ミス日本酒(2014 Miss Sake)最終選考会を、京都にて開催いたします。

最終選考会にて選出された「ミス日本酒(Miss Sake)」の女性たちは、「日本酒で乾杯!」の文化を日本全国そして世界へ伝えるべく活躍いたします。



選定されたミス日本酒(Miss Sake)はどんな活動をするのか

日本酒の魅力を世界に発信するために、国内外においてさまざまな日本酒の魅力を伝えるイベントに参加し、日本酒の普及活動を行います。

そのために、ミス日本酒(Miss Sake)の1位、2位、3位の女性には、日本酒の知識、具体的には歴史、製造方法、種類、地域ごとの特徴、および日本酒をめぐる文化といったものを身につけていただくトレーニングを受けていただきます。



ミス日本酒(Miss Sake)の使命

日本酒、そして日本の魅力を世界に向けて発信すること。

ミス日本酒(Miss Sake)の活動の舞台は常に「世界」です。世界へ日本酒を発信するための十分な語学力とグローバルな感覚を備えた女性であるということが、ミス日本酒(Miss Sake)に選ばれるための大きな基準となります。日本酒、そして日本を世界に向けて発信する魅力的な女性、それがミス日本酒(Miss Sake)です。日本国内での活動だけでなく、グローバルな活動を積極的に行ってまいります。

選考基準

日本酒および日本の食に親しみ、外見の美しさと豊かな知性・感性を兼ね備えた女性。
社会貢献への意識が高い女性。
世界へ日本酒を発信するための十分な語学力とグローバルな感覚を備えた女性。

応募資格

2013年4月1日現在、満年齢20歳以上28歳以下であること。
日本国籍(パスポート)を有すること。
未婚の女性であること。

タイトル・賞金と義務

グランプリ受賞者に金300万円を贈呈します。
「2014 ミス日本酒(2014 Miss Sake)」として国内外での業務にあたっていただきます。
「2014 ミス日本酒(2014 Miss Sake)」1位・2位・3位の女性たちには、日本酒をはじめとする日本文化の知識・教養を身に付けるための特別トレーニングをご用意しております。



当日のプログラム

18:00 開場

〈 ・歓談

19:00 開演

〈 ・オープニングパフォーマンス
・2014 ミス日本酒(2014 Miss Sake)ファイナリスト紹介
・主催者挨拶、来賓挨拶
・乾杯

19:30 歓談

〈

20:20 審査

〈 ・質疑応答

20:40 トークショー

〈

20:50 審査結果発表

〈

21:00 終演

なぜ今、ミス日本酒 (Miss Sake) なのか

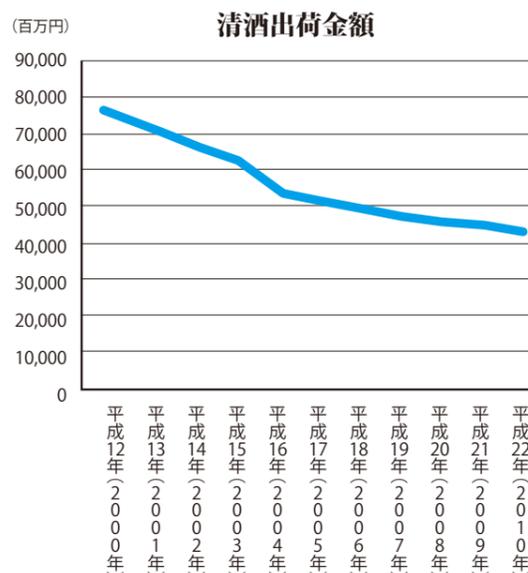
日本酒を取り巻く国内状況

日本酒は米、麴、水を主な原料として、日本特有の製法で醸造されたものであり、その歴史は、文書として残っているものとしては、1300年前、また、さらにはその起源が上代に遡るとも言われています。しかし、日本人の食生活の変化やアルコール離れ等が進み、国内における日本酒の消費量は長らく低迷を続けてきました。2010年の国内アルコール消費量を見た時に、ビールが32.7%、発泡酒等が32.2%、焼酎が10.9%、そして清酒は6.6%です(国税庁HP「酒税課税関係統計資料、キリンビールHP「酒類市場データ」、財務省貿易統計より推計)。少子高齢化といわれる人口動態が、こうした流れに拍車をかけています。

それに伴い、日本酒メーカーからの出荷金額も過去10年(2000年から2009年を比較)を見ると、全国でマイナス40.4%の減少となっています(経済産業省「工業統計調査(品目編)」)。過去30年で国内販売量は約3分の1に減少したとも言われています。

日本酒の消費が減少してくことは、とりもなおさず、日本の四季と行事の折に、さまざまなかたちで楽しまれてきた日本酒とその文化が、姿を次第に消していくことにつながりかねません。

経済産業省「工業統計調査」より2000年から2010年のデータを抽出、表作成は主催者



世界から注目されるSAKE

国内で消費の低迷を続ける日本酒ですが、海外に目を転じた時に、そのあり方は大きく変わってきています。ここ10年ほど前から、ニューヨーク、サンフランシスコ、ロンドン、パリなどの大都市を中心に、高級バー、レストラン、酒屋、スーパーマーケット等で日本酒を見かけるようになりました。アメリカ合衆国、フランスの市場では日本酒、とくに吟醸酒の消費が拡大し、イギリスでも2007年から国際ワインコンテストに日本酒部門が設置されました。海外では日本酒のことを、日本語「酒」にちなんで「Sake」と呼ばれています。

こうした現象は、ヘルシーな日本食への支持が高まり、日本食ブームが世界的に起こっていること、および日本酒の複雑な製法と醸造過程、洗練された味わい、繊細な香りといったことに強い憧れと尊敬を抱く外国人も増えてきたことによります。

冷やして飲む吟醸酒が、欧米を中心に、アペタイザーとして楽しめるようになりました。



世界中で開催されているSAKEイベント

アメリカにおいて2001年から活動を続けている、日本酒の利き酒を楽しむJOY OF SAKEをはじめ、ロンドンでの日本酒品評会、世界一流ソムリエによる日本酒の試飲会、経済産業省によるクールジャパンの取り組みや、農林水産省による日本の食普及事業による、世界中での食博覧会での日本酒の出品、利き酒師によるデモンストレーション等々、今、世界中で日本酒を知ってもらい、あるいは楽しんでもらうイベントが広く開催され、多くの人たちから注目されています。



だから日本酒の魅力を発信するアンバサダーを

世界で誇ることのできる、日本酒の魅力を一人でも多くの方に伝える、そのためにはさまざまな方の努力が必要です。蔵元の方を中心とする生産者の方、食関連のビジネスをされている方、料理人や利き酒師の方等、総合力で日本酒の魅力を伝える必要があります。そうしたなか、ミス日本酒(Miss Sake)は、そうした総合力の一つとして、日本女性が持つ一見控えめだけれども強い芯を持つ、そして清々しい、日本酒の特徴とある意味非常に似ている点を生かし、日本酒の魅力を世界にアピールしていくことを使命としています。そして、ミス日本酒(Miss Sake)の活躍は、世界で支持されることはもとより、国内でも、生産者や日本酒の普及に尽力する関係者に活力をもたらすことは間違いありません。さらに、私たち日本人に、世界で最も価値あるお酒の一つである日本酒を生み出した国という誇りを自覚させてくれる役割を果たすことが期待されています。



ミス日本酒(Miss Sake)今後の展開

国内における展開

ミス日本酒(Miss Sake)は、日本国内でも積極的に活動いたします。
活動例として3つ挙げさせていただきます。

①酒蔵様・酒造メーカー様の訪問

酒蔵様や酒造メーカー様を訪問し、日本酒の普及に貢献します。訪問に際し、イベントなども積極的に提案します。

②イベント・セミナーへの参加

日本酒および日本の食にかかわるイベントおよびセミナーに参加します。
メディアとの連携や、ミス日本酒(Miss Sake)を活用した企画などを通じて、日本酒および日本の食の活性化を図ります。

③日本酒および日本の食に関する観光プログラムの提案

日本酒および日本の食に関わる観光プログラムについて、各種調査や意見交換を通じて検討し、新しい形の観光プログラムを提案します。

また、2015年度以降は各都道府県で展開予定です。

「地方大会制」を導入し、「ミス日本酒 京都(Miss Sake Kyoto)」のような形で、各都道府県の代表(アンバサダー)を選びます。そして年に一度、各都道府県の代表が集結し、日本代表のアンバサダーを決める選考会・お披露目を、本日のような形で実施していく予定です。**近い将来、47都道府県のミス日本酒(Miss Sake)が勢揃いする日を、必ず実現いたします。**



地方大会を開催し、各都道府県ごとのミス日本酒(Miss Sake)を決定

海外における展開

ミス日本酒(Miss Sake)は海外でも積極的に活動いたします。
活動例として2つ挙げさせていただきます。

①日本酒および日本の食にかかわる啓発イベント等の支援

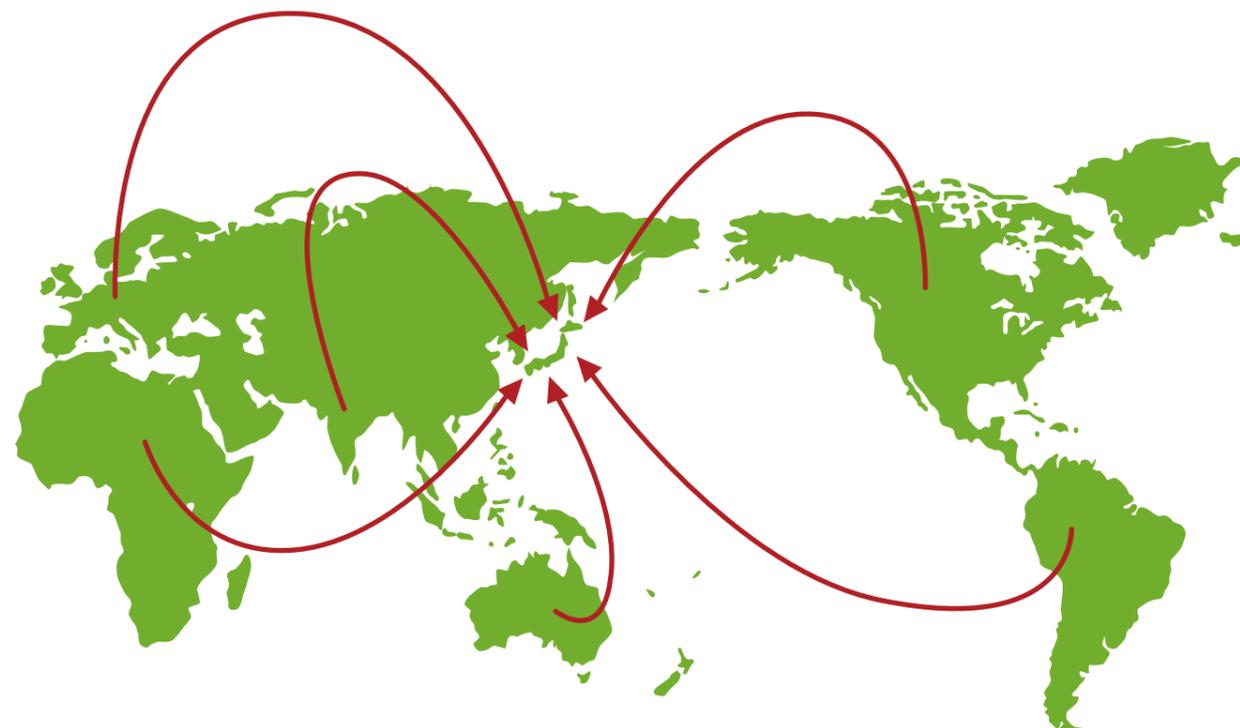
日本酒および日本の食に関する海外でのイベント等に、ミス日本酒(Miss Sake)が参加し、活性化を図ります。
日本酒に関する企業様の海外進出にあたり催されるイベント等も含まれます。

②文化行事、日本企業の各種行事への参加

文化交流を目的として、レセプションやパーティー、各種行事に参加します。
日本酒および日本の食に関する啓発とともに、日本への観光誘致も図ります。

また、今後は海外でもミス日本酒(Miss Sake)が開催されるように、世界展開を予定しています。

日本国内と同様に、Miss Sake USA やMiss Sake Franceといった形で、世界の各国・各地域からも代表を選んでいきます。そして、東京オリンピック・パラリンピックが開催される2020年、**世界各国・各地域のミス日本酒(Miss Sake)が集い、国・地域を越えて「日本酒を学び・楽しみ・広げる」ミス日本酒 (Miss Sake)サミットの開催を目指しております。**



世界各国・各地域でミス日本酒(Miss Sake)が誕生

2014 ミス日本酒 2014 Miss Sake Finalists

- Entry no.1 **伊澤 優花**
Yuuka Isawa
- Entry no.2 **萬井 真代**
Mayo Yoroi
- Entry no.3 **木村 結乃**
Yuno Kimura
- Entry no.4 **本田 麻美**
Mami Honda
- Entry no.5 **森田 真衣**
Mai Morita
- Entry no.6 **小川 知紗**
Chisa Ogawa
- Entry no.7 **岸本 美穂**
Miho Kishimoto
- Entry no.8 **山田 真以**
Mai Yamada
- Entry no.9 **田中 美央**
Mio Tanaka
- Entry no.10 **豊島 知穂**
Chiho Toyoshima
- Entry no.11 **塩田 愛実**
Manami Shiota



伊澤 優花
Yuuka Isawa
1993年5月生まれ
宮城県出身 身長153cm

仙台出身、東京大学2年20歳です。実家が造り酒屋で、酒蔵を遊び場に育った私の日本酒への愛情と思い入れは誰にも負けません。おじいちゃんっ子だった私は、古い伝統ある家で季節折々の行事や料理に親しみ、一方で母がマレーシア出身の華僑であるため、幼いころから国際的な文化の中で育ちました。英会話はほぼ問題なく、中国語は一生懸命勉強中です。
日本酒は日本の心が醸す芸術品だと私は思っています。時代を経ても変わらない美しい日本の心が日本酒にはあります。私が恋をした日本酒の魅力を世界に伝えることができれば本望です。



萬井 真代
Mayo Yoroi
1984年12月生まれ
京都府出身 身長151cm

私は、リポーターやアプリソムリエの仕事を通じて「本物」を伝える仕事がしたいと思いました。なぜなら「本物」以外には人の心には残らないと感じたからです。
しかし、すぐに忘れ去られる物がある中で、伝統や文化というのは、人の心に残り続け、長く愛されるものだと思います。特に日本酒は、人と人とを繋ぐ力があり、日本酒で乾杯をすると、心の距離が近づき、幸せを共有する事が出来ると感じます。
私はこれまでの経験を活かして、そんな日本の伝統文化である日本酒の魅力を伝え、日本酒ファンを増やしたいと思っています。



木村 結乃

Yuno Kimura
1990年2月生まれ
京都府出身 身長165cm



私の最大の魅力は多様性、また協調性に長けているところです。
私は学生時代に留学していたこともあり、異国での生活を通して、国際的な価値観や文化に対応できる柔軟性を身につけることができました。同時に海外で生活することで、日本の素晴らしさも再度認識することができました。
ミス日本酒になった暁には、国内では特に同世代の若い人たちに日本酒の良さを発信できるよう、また国外へも日本が自信を持って誇れる日本酒という日本独自の食文化を広くアピールできるよう努めたいです。



本田 麻美

Mami Honda
1989年6月生まれ
東京都出身 身長167cm



日頃より、和やかな笑顔と優しい言葉遣いを心掛けております。
その為、柔らかい印象を持たれることが多いのですが、負けず嫌いな一面もあり、目標を設定したら諦めない、根気強い性格だと自負しております。
日本酒は日頃より慣れ親しんでいるので、「若者の日本酒離れ」と言われておりますが、同世代の方にも【日本酒で乾杯】の習慣を浸透させていきたいです。
大好きな日本酒、そして日本の食文化の素晴らしさをお伝えしていけるよう邁進してまいります。



森田 真衣

Mai Morita
1987年9月生まれ
埼玉県出身 身長168cm



・意気込み
本当の豊かさとは？
私は物質的な豊かさより、精神的な豊かさの方が勝っていると思っています。日本酒、日本の食材、四季、行事。そういったひとつひとつの事を1人でも多くの人が愛せれば、もっと日本は豊かな国になれると思います。私はその「気づき」の種を蒔きたいです。
日本人だけではなく世界中の方々に日本を再発見してほしいと願っています。
・自己PR
「Be positive! 今この時を楽しむ」これが私のモットーです。この素晴らしい日本を自分の言葉で語れる存在になりたいと思っています。
どんな時でも調和、謙虚な心、感謝の気持ちを忘れずに精一杯勉強して、新たな道を切り開いていきたいです。



小川 知紗

Chisa Ogawa
1986年7月生まれ
愛知県出身 身長169cm



高校生の時に留学を経験して、言葉を通して人と人とのコミュニケーションの大切さを肌で感じました。考えや意見を、自分の言葉で発信していくことの難しさも痛感しましたが、国や人種の壁を超えて、広がっていく世界にとっても刺激を受けました。性格もポジティブで前向きになり、学ぶ楽しさや、どんな壁も乗り越えて行ける、忍耐力を培うことも出来ました。十代の多感な時期に言語、他文化を吸収できる経験をさせてもらったことに、親や協力してくださった方に感謝しています。人の話を聴いて相手のよい所を見つけることが得意で、女性らしく健康的に、そしてハッピーな気持ちでいることを大切にしています。
日本酒の質の高さに世界が注目しているのは確かです。造られている土台の方々の想いを常に心に置いて、枠にとらわれず持ち前の国際感覚を生かし、日本人だけの観点ではなく、外国人からの目線に立って、お酒のおもしろさを一人でも多くの人に伝えていきたいです。
日本酒を日本の「美」とリンクさせて、私にしかできない、私だからこそできるおもてなしの心を大切に、世界に発信してまいります。



岸本 美穂

Miho Kishimoto
1986年12月生まれ
鳥取県出身 身長173cm



人と人が一番距離を縮められる時ってどんな時だと思いますか？

それは、やっぱり楽しくお酒を呑んでいる時ではないでしょうか？

実は、昔私はすごく人見知りでした。しかし、20歳を過ぎてからお酒を嗜むようになり、こんなにみんなの笑顔が絶えない楽しい空間があるのだと感じました。

私は今回のファイナリストの誰よりも日本酒が大好きな自信があります！

日本酒を作る肯定と同じような繊細さや、熱燗、温燗、冷酒など幾つもの楽しみ方があるように、相手に合わせるおもてなしの心を日本酒を通じて、笑顔を絶やさず楽しみながら世界の方々に伝えていきたいです。



山田 真以

Mai Yamada
1988年7月生まれ
岡山県出身 身長169cm



私は幼い頃から『思いやりの心』を大切にしてきました。そして、『一人でも多くの人を笑顔にしたい』という願いの元、今は大学院で遺伝子の研究をしています。

医学的に美容と健康にも良いと言われていた日本酒の素晴らしさを皆さんに知っていただき、もっと沢山の皆さんに日本酒を飲んでいただけたら、ミス日本酒として国内はもちろんのこと、世界に発信していきたいです。そしてこの活動を通して、私自身も日本酒の様に色々な味を持った、より上品な深みある日本女性へと成長していきたいです。



田中 美央

Mio Tanaka
1990年10月生まれ
大阪府出身 身長168cm



私は高校3年間の留学を経験し、日本を離れて暮らすようになって以来、改めて日本の食文化の素晴らしさに気づきました。その経験から、現在は大学では、英語を専攻しながら海外における日本食の受容について勉強しています。皆さまに比べて日本酒に関する知識はまだ浅いかもしれませんが、日本が誇る素晴らしいお酒、日本の食文化を広めたいという気持ちは十分にあります！この思いを、『ミス日本酒』として、これから控えています日本酒サミットなどのイベントを通して同世代の若い人達や海外の方々に伝えていきたいです。



豊島 知穂

Chiho Toyoshima
1990年11月生まれ
兵庫県出身 身長164cm



現在、大学院の通訳コースにて翻訳を学んでおりますが、異文化間のコミュニケーションにおいて、母国の文化を知ることが何よりも重要であると学びました。

誠実で礼儀正しい国民性や安全性、自然環境など、日本の魅力とは本当にたくさんあります。そんな大好きな日本文化を広めるお手伝いのできるのであれば、とても光栄なことだと思います。

お食事の場で美味しいごはんを更に美味しく、更に楽しい場にしてくれる日本酒を世界の人々にもっと知ってもらうために、一生懸命がんばりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



塩田 愛実

Manami Shiota

1992年9月生まれ

大阪府出身 身長157cm



こんにちは!同志社大学法学部3年の塩田愛実です!小さい頃から子役としてテレビや舞台に出たり、去年半年間ミスキャンパス同志社のファイナリストとして活動した経験から、人前に立って伝えることや、出会う人の繋がりを大切に自信があります。

私の将来の夢がアナウンサーなのですが、世界の人に日本酒の魅力を私が発信するというアンバサダーにとても魅力を感じました。

ミス日本酒になれることができれば、愛想よく、日本人として礼儀・作法を忘れず、そして、京のはんなりな私から世界へ、日本酒のほんまものの魅力を伝えたいです。

三井酒造



EH酒造株式会社

長野県安曇野市豊科高家1090-1

TEL.0263-72-3011

www.eh-shuzo.com



大吟醸酒「鬼かん」

モンドセレクション2013

最高金賞受賞



モンドセレクション2012
最高金賞受賞



モンドセレクション2011
最高金賞受賞



モンドセレクション2010
金賞受賞



第96-97-99-100-101回
全国新酒鑑評会
金賞受賞

国際最高品質賞
受賞

権威ある国際的な食のコンテスト「モンドセレクション」の審査基準は、品質はもちろん品質管理や品質向上など多岐にわたっています。企業にとっても栄誉ある賞となるため、毎年世界中から80カ国以上、2200点に及び応募があります。銀、銀、金、最高金賞の優秀品質があり、さらに3年連続金賞以上を受賞した商品には特別に「国際最高品質賞」が授けられます。この賞こそ世界が認めた品質の最高峰の証なのです。

第83回
関東信越国税局
酒類鑑評会
行徳酒の部
優秀賞受賞



北アルプスを仰ぐ

清らかな湧水の里、あづみ野で

今、旨い酒がじっくり醸されています。

山深い信州にありながら、ひろびろと明るいあづみ野は、冷涼で爽やか、日照時間が長く、からりと晴れた日が多い、恵まれた地です。大地のすぐ下には、最大高低差二千五百メートルもの高地からほとばしり流れてきた雪解け水が湧き出る時を持っています。米は、EH酒造が愛してやまない信州名産の酒米「美山錦」。栽培に手間がかかるため、しぶる農家に「梓川の豊かな水に恵まれた穀倉地帯で育った美山錦で、うまい酒をつくりたい」という熱意が通じて、今やEH酒造の酒造りに欠かせない原料となりました。酒造りの理想の地、あづみ野で二百年の伝統を受け継ぎ、私たちは技と心を尽くし、日本一旨い酒造りをめざします。



相互タクシー株式会社

私たち相互タクシーは、「お客様に愛され、安心して乗っていただける相互タクシー」をモットーに、1938年の創業以来、京都で働く人々、暮らす人々、そして訪れる人々にご満足いただけるサービスを追及してまいりました。ISO9001の認証取得やGPS-AVM無線システムの活用などのグローバルな視点で「おもてなしの心」を大切にする、さまざまなサービスを提供してまいります。

これからも、「全てはお客様のために」選ばれるタクシーを目指して、笑顔とおもてなしの心で、京都でのビジネス・プライベート・観光に最高のサービスを提供いたします。



浦霞

1724年に創業。以来1,000年以上の歴史を持つ鹽竈神社に御神酒を納めています。

本物の酒を丁寧に造って、丁寧に売ることを基本方針とし、最高品質の酒造りを目指しています。また、宮城県で収穫される地元米の使用にこだわり地域性を表現しています。味と香りの調和のとれた、まろやかで上品な味わいが特徴です。

浦霞の酒銘は、塩釜の春の景色を詠んだ歌から命名いたしました。身近で大切な日本文化のひとつとして、日本酒の楽しさや素晴らしさを伝えるべく、国内から海外まで、展開の場を広げています。



日本の酒文化

登録商標



BORN

日本の酒文化 梵 BORN

創業 万延元年(1860年)代々「吉平」を襲名し、現在11代目を数える老舗です。

昭和43年、日本で最初に当蔵が大吟醸酒を商品として売り出し、現在に至っています。昭和のはじめ、先の天皇御大典の儀のおりには、初めて、地方選酒として使われる栄誉を受け、現在まで数々の日本国の重要な席で使われています。酒造りの特徴は、伝統的な手造りで、地下、約180メートルの深さの井戸から汲み上げた、白山連峰の伏流水で、山田錦と五百万石米だけを使い、すべて蔵内の自社酵母で純米酒のみを造っています。蔵内の平均精米は38%(日本一白く磨いている)です。そのうえ、全ての酒が、最高で5年、短くても1年はマイナスの温度で熟成貯蔵されてから出荷されています。



山形県酒造組合は明治三一年酒造税組合法によって結成された山形県酒造組合連合会がその前身とされています。

当組合は昭和二八年酒類業組合等に関する法律により発足したものです。組合員である蔵元は五二社で構成されており、年間の予算規模は酒造協同組合を含めると凡そ八千万円、需要の振興と技術の研鑽、酒造原料米の開発に力を注いでいます。

山形の酒は良質の米と清冽な水そして恵まれた自然環境の中で醸されます。お陰様で、近年山形酒の品質の高さは全国屈指との評価を得るに至りました。特に山形県オリジナルの酵母に麹菌、酒米「出羽燦々」を原料とした純米吟醸酒又、出羽燦々を精米歩合四〇%以下で醸した純米大吟醸酒の「山形讃香」は山形を代表する統一ブランド品です。地元の杜氏、蔵人が醸す酒はまぎれもない地の酒として、多くの「山形酒」ファンを魅了しております。今後とも、組合員一丸となっておいしい「山形酒」造りに精進し、日本酒の産地確立のため尚一層研鑽に努めてまいります。



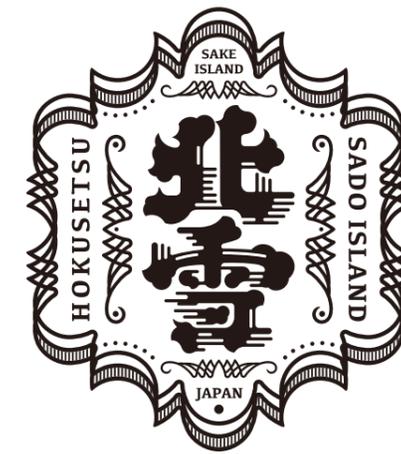


株式会社天商

料理のプロが選ぶ厨房用品のプロ・天商
厨房生活向上をナビゲートします。

〒910-0836
福井県福井市大和田1丁目101番地
電話 0776-52-6876
FAX 0776-76-3122

☆ 楽天市場に10月1日、支店を開店します!
<http://www.rakuten.co.jp/tennshou/>



北雪は明治5年創業の蔵。人々に愛されるお酒は安心して安全でなければならないという信念のもと、佐渡の水・米・風土・人に拘り、佐渡を愛する私達にしかできない酒造りに情熱を注いでいます。L A、N Y、ロンドン、ミラノ、ドバイなど世界のセレブを魅了するレストランNOBUでも北雪は愛飲されています。

株式会社北雪酒造
Tel.0259-87-3105 / Fax.0259-87-3173
sado@sake-hokusetsu.com



■ 伏見酒造組合

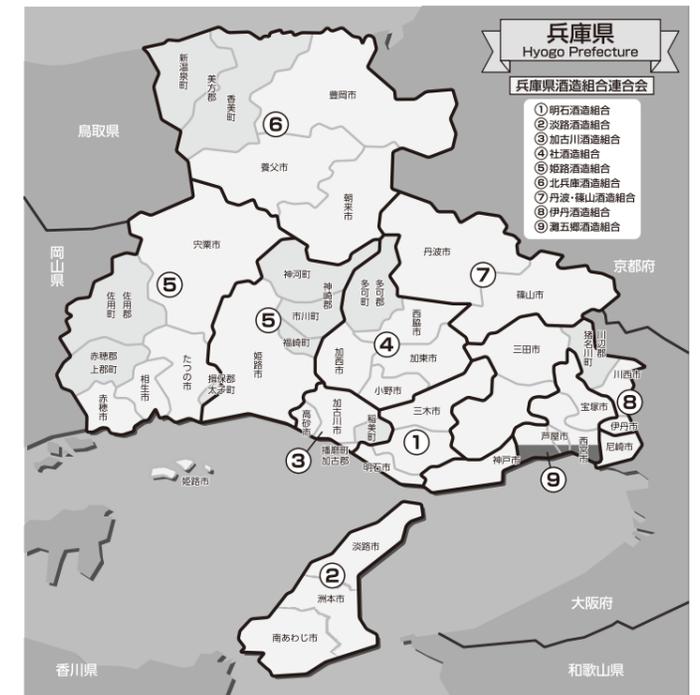
黄桜株式会社
株式会社北川本家
株式会社京姫酒造
キンシ正宗株式会社
月桂冠株式会社
齊藤酒造株式会社
招徳酒造株式会社
宝酒造株式会社
玉乃光酒造株式会社

鶴正酒造株式会社
株式会社豊澤本店
平和酒造合資会社
株式会社増田徳兵衛商店
松本酒造株式会社
都鶴酒造株式会社
株式会社山本勘蔵商店
株式会社山本本家

■ 京都酒造組合

佐々木酒造株式会社
羽田酒造有限会社
松井酒造株式会社

兵庫県酒造組合連合会



「兵庫の酒」は日本一の酒どころ灘五郷を含めた9つの組合で構成されており、旨さのすべてを満たす極上の酔い心地をお届けします。

- ①宮水をはじめとする名水が各地にあり、味わい深いお酒が作られています。
- ②兵庫県播州平野で育つ酒米の王様「山田錦」を使用し、香りがよくまるやかでハバのあるお酒を生み出しています。
- ③現代に受け継がれる兵庫のお酒の決定者である杜氏の技により銘酒を造り出しています。
- ④豊かな自然と恵まれた気候風土で夢を彩る銘酒を醸し出しています。

ミス日本酒(Miss Sake)ロゴについて

2014 Miss
SAKE®

このロゴは、日本から世界へ発信する、若々しくかつ格式ある国際的コンテストであることを表現しています。

SAKEのロゴは、折り紙で折ったようなフォルムをしています。

折り紙は日本伝統かつ、日本起源の遊びです。

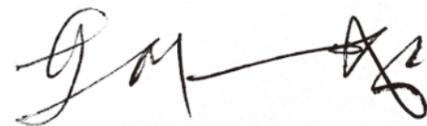
折り紙で作ったような幾何学的な形態は、芸術性、若々しさ、知性などを表現しています。

また、釘を1本も使わない日本の伝統的木造建築の木組みからイメージを発想しました。

これは、品やかにつながってゆく、ということを表現しています。

Missのロゴは、おちつきのあるクラシックなスク립トフォントを使用し、Miss Sakeロゴの全体的印象に奇をてらわない、タイポグラフィックな引き締まりを与えています。

GRAPH 北川一成



【お問い合わせ】

一般社団法人ミス日本酒(Miss Sake)

〒1040061 東京都中央区銀座 7-17-13 銀座永谷ビル8階
〒6048251 京都市中京区油小路通三条下ル三条油小路町163番地の202

email: sake@missake.org

オフィシャルサイト <http://www.missake.org/>

オフィシャルfacebook <https://www.facebook.com/MissSakeOfficial>