

Miss SAKE Association and Contacts

Address:

4th Floor, Omonkai Building II, 2-10-7 Shiba-Daimon, Minato-ku, Tokyo 105-0012

TEL : 03-6822-2470 / FAX : 03-6822-2471

Email : sake@misssake.org

【Miss SAKE URL】

Miss SAKE HP : <https://www.missake.org>

YouTube : <https://www.youtube.com/c/MissSAKEChannel>

Facebook : <https://www.facebook.com/MissSAKEOfficial>

Instagram : https://www.instagram.com/miss_sake

X : https://x.com/miss_sake



地方大会開催企業募集

地域で作る文化事業、地元を元気にするチャンスです。

海外大会開催企業・団体のことを我々は海外ブランドパートナーと呼びしています。

その名の通りMiss SAKEのブランドの理念、目的を共有下さり
世界各地での活動を御一緒下さるパートナーを募集しています。

www.missake.org [法人サイト]



詳しくは、P54,78 を参照ください

We call the corporations or companies which organize the foreign Miss SAKE competitions the Foreign Brand Partners.

We are recruiting the partners which share the principle and philosophy of Miss SAKE with us and work together around the world

www.missake.org [Official Website]

Please see P54, P78 for more information

表紙(Cover Design) : PHOTO + STYLE by Team us

一般社団法人Miss SAKE

〒105-0012

東京都港区芝大門2-10-7 桜門会ビルⅡ 4階

TEL:03-6822-2470 / FAX:03-6822-2471

Email:sake@misssake.org

2026 Miss SAKE JAPAN





Creative Concept

「Reflection of Grace」

水面に映る花々は、現実と未来、日本と世界、伝統と革新を映し出す象徴。

日本酒造りに欠かせない"水"を舞台に、漂とした花々が空間を漂うように配置しました。

花が持つ生命力と儚さ、
静けさと華やかさ。

相反する美しさが共存する世界観は、
まさにMiss SAKEが体現する日本女性の品格そのものです。

見る人それぞれが、自身の中にある「日本の美」を映し出せるような一枚を目指しました。

表紙(Cover Design):PHOTO + STYLE by Team us

2026 Miss SAKE JAPAN

目次

目次 3

2026 Miss SAKE 最終選考会 開催概要 4

式次第 5

Miss SAKE概要、募集要項 6

開催に寄せて 7

祝辞 8

海外活動 16

SAKE Samurai 35

国内活動 36

ナデシコプログラム 42

ナデシコプログラムCamp 48

Miss SAKE ×SDGs 50

Miss SAKE ×YouTube 53

ブランドパートナー概要(国内) 54

地方大会 55

2026 Mrs. SAKE & Mr SAKE最終選考会 66

2026 Mrs SAKEグランプリ 67

2026 Mrs SAKEファイナリスト 68

2026 Mr SAKEグランプリ 69

2025 Mrs. SAKE & Mr SAKE活動紹介 70

2026 Miss Amazake最終選考会 72

2026 Miss Amazakeグランプリ 73

ブランドパートナー概要(海外) 78

World Wide Contests 79

Sake Madame 88

審査員 90

2026 Miss SAKEファイナリスト 91

賛助会員・蔵元賛助会員 106

組織概要 117

終わりのメッセージ 118

最終選考会 開催概要

開催日 2026年6月13日(土)

開場 16：30

開会 17：30

閉会 20：45(予定)

会場 ウェスティン都ホテル京都「瑞穂の間」
(〒605-0052 京都府京都市東山区粟田口華頂町1)

主催 一般社団法人 Miss SAKE

後援 農林水産省、経済産業省、国税庁、文化庁、観光庁、知的財産戦略本部、日本貿易振興機構(JETRO)、
日本政府観光局(JNTO)、日本酒造組合中央会、日本酒造青年協議会、京都府、京都市

特別協賛 ITJ法律事務所

協力 アドネス株式会社、一般社団法人awa酒協会、一般社団法人世界友の会、ウェスティン都ホテル京都、株式会社アサヒビールコミュニケーションズ キャプランワインアカデミー、グローバル・エデュケーションアンドトレーニング・コンサルタンツ株式会社、華道「未生流笹岡」家元笹岡隆甫、THE JOY OF SAKE、酒坊 多満自慢、一般社団法人日本モデルエージェンシー協会、江戸切子の店 華硝、株式会社フォトアンドスタイル、株式会社JTB、株式会社フジドリームエアラインズ、仏陀倶楽部、平安陶花園、有限会社マスメディア、マニモードネイルカレッジ、株式会社三松、一般財団法人民族衣裳文化普及協会、株式会社ONE to ONE Professional、株式会社アルテジェネシス、一般社団法人日本未来支援機構、一般社団法人 日本美容内科学会、一般社団法人日本キャビアソムリエ協会、一般社団法人泡盛マイスター協会

以上、敬称略、順不同

The Miss SAKE JAPAN Competition is an annual search for an ambassador who will be responsible for the representation and promotion of Japanese history and culture through sake.

[Sponsors]

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries;
Ministry of Economy, Trade and Industry;
National Tax Agency;
AGENCY FOR CULTURAL AFFAIRS;
Japan Tourism Agency;
Intellectual Property Strategy Headquarters;

Japan External Trade Organization(JETRO);
Japan National Tourism Organization(JNTO);
Japan Sake and Shochu Makers Association;
Japan Sake Brewers Association Junior Council;
Kyoto Prefecture and Kyoto City

[Special Cooperation] HECKEL

[Special Sponsor]: ITJ Law Office

[Cooperation]

Adness Co., Ltd.;
Japan Awasake Association;
Friends of the World Association;
Westin Miyako Hotel Kyoto;
Asahi Beer Communications Co., Ltd. Caplan Wine Academy;
Global Education and Training Consultants Co., Ltd.;
Ikebana Mishoryu-Sasaoka Headmaster Ryuho Sasaoka;
THE JOY OF SAKE;
SHUBO Tamajiman;
JAPAN MODELING AGENCIES ASSOCIATION;
Edokiriko's Shop HANASHYO;
photo-and-style Co., Ltd.;
JTB Corp.;

Fuji Dream Airlines Co., Ltd;
Budda Club;
Heian Toukaen Co., Ltd;
Mas Media Inc;
MAINMODE Nail College;
Mimatsu Co., Ltd.;
Association for Promoting the National Costume Culture of Japan;
ONE to ONE Professional Co., Ltd;
ARTE GENESIS, Inc.;
Japan future support organization;
Japan Society of Aesthetic Internal Medicine;
Japan Caviar Sommelier Association;
AWAMORI MEISTER Association

最終選考会 式次第

Program of the 2026 Miss SAKE JAPAN Final Competition

■	17：30	開会 <i>Opening</i>
		主催者挨拶 <i>Opening Addressby the Representative Director</i>
		来賓挨拶 <i>Address by the Representative of the Guests</i>
		乾杯 <i>Toasts</i>
■	18：40	審査 <i>Commencement of the Examination</i>
		審査員紹介 <i>Introduction of the Judges</i>
		質疑応答 <i>Question and Answer session</i>
■	20：15	審査結果発表 <i>Announcement of the Results</i>
■	20：45	閉会 <i>Closing</i>



2025 Miss SAKE Japan 館農 知里 ご挨拶

若苗の緑が風にそよぎ、初夏の清らかな気配を感じる季節となりました。皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

この一年、日本全国、そして世界各地を巡りながら、日本酒と日本文化の魅力をお伝えするアンバサダーとして活動してまいりました。その歩みの中で、日本酒はまさに日本を映す鏡のような存在であることを改めて深く認識いたしました。四季折々の自然の恵み、伝統の中で育まれてきた精神性、そして長い歳月をかけて受け継がれてきた職人技——それらすべてが、一杯の中に静かに息づいています。各地に深く根付く日本酒の姿に触れるたびに、それが単なる嗜好品にとどまらず、五感で味わい、時代を超えて受け継がれていく「文化」であることを実感いたしました。

また、日本酒を通じて多くの方々とのご縁をいただく中で、造り手の皆様のたゆまぬ努力、日本酒に携わる方々の業界の未来を切り拓こうとする情熱、そして日本酒を愛する一人ひとりの深い想いが重なり合い、千年以上にわたる歴史が今日まで紡がれてきたのだと

強く胸を打たれました。その歩みの根底には、人と人をつなぎ、時代や国境を越えて心を通わせる「日本酒」の力が息づいていることを強く感じます。

その一端として、この一年の活動の中で多くの貴重な機会を賜りましたことに、心より感謝申し上げます。今後もMiss SAKEとして、また一人の日本人として、日本酒業界のさらなる発展に微力ながら貢献できますよう誠心誠意努めてまいります。

そして、新たに次世代を担う2026 Miss SAKEが誕生いたします。彼女たちがそれぞれの志を胸に新たな一歩を踏み出し、日本酒と日本文化の魅力を未来へと繋いでいかれることを心より期待しております。皆様におかれましては、引き続き温かいご指導とご支援を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

これまで支えてくださったすべての皆様に深く感謝申し上げますとともに、末筆ながら、皆様のますますのご健勝とご発展を心よりお祈り申し上げます。

As the tender green rice shoots sway gently in the breeze, we find ourselves in a season filled with the refreshing spirit of early summer. I sincerely hope that this message finds you in continued good health and prosperity.

Over the past year, I have had the privilege of traveling throughout Japan and across the world, serving as an ambassador to share the charm of sake and Japanese culture. Through these experiences, I have come to deeply reaffirm that sake is truly a mirror reflecting Japan itself. The blessings of nature through the changing seasons, the spirituality cultivated within tradition, and the craftsmanship refined over generations—all of these elements quietly reside within a single cup. Each time I encountered sake deeply rooted in its local region, I was reminded that it is far more than a mere beverage; it is a “cultural expression” to be appreciated with all five senses and passed down through generations.

Moreover, through the many meaningful connections I have been fortunate to build through sake, I have been profoundly moved by the tireless dedication of the brewers, the passion of those working to shape the future of the industry, and the heartfelt appreciation of those who cherish sake. It is through the convergence of these efforts and sentiments that a history spanning over a thousand years has been sustained to this day. At the heart of this enduring legacy, I strongly feel the power of sake to connect people, transcending time, borders, and cultures.

As one who has been given the opportunity to contribute, even in a small way, to this rich tradition over the past year, I would like to express my deepest gratitude for the many invaluable experiences I have been granted. Moving forward, as Miss SAKE and as a Japanese individual, I will continue to devote myself wholeheartedly to contributing, however modestly, to the further development of the sake industry.

Looking ahead, the next generation, the 2026 Miss SAKE, will soon be selected. I sincerely look forward to seeing each of them take their first steps forward with their own aspirations, carrying the beauty of sake and Japanese culture into the future. I kindly ask for your continued guidance and warm support.

In closing, I would like to express my heartfelt appreciation to all those who have supported me throughout this journey. I wish you all continued good health and success in your endeavors.

Warm regards,
Tateno Chisato, 2025 Miss SAKE Japan

概要・募集要項

Overview and Application Guidelines

日本文化の紡ぎ手となれ

「Miss SAKE」選考会は、日本の伝統ある食文化「日本酒」の魅力と日本文化の魅力を、日本国内外に発信する美意識と知性を身に付けたアンバサダーを選出する目的で、一般社団法人Miss SAKEが主催、2013年9月よりスタート致しました。

外務省、農林水産省、国税庁、観光庁、日本酒造組合中央会等の後援のもと開催された2013年10月開催の選考会において「初代ミス日本酒(Miss SAKE)」が決定し、それより13年間、日本国内だけでなくニューヨーク、パリ、ロンドン、ミラノ、シドニー、香港等、世界各国において、日本酒を切り口にした日本の食・文化に関する啓発や、日本への観光誘致活動を年間500件以上行っております。

現在は、①日本酒および日本の魅力を伝える事業、②地域の食・農産業に関する事業

③日本の伝統文化に関する事業の3つの柱を軸に、ジャパンブランドの価値向上に貢献すべく活動しております。

2016年度には、海外でMiss SAKE USAをニューヨークでテスト開催し、米国の著名な経済紙であるウォール・ストリート・ジャーナルでは「水着審査のない女性の尊厳と平等をうたった文化事業」と報じられ、高く評価されました。

13年目となる2026 Miss SAKEでは、インド、フィリピン、香港・マカオ、アゼルバイジャン、モナコでのMiss SAKE海外大会も開催され、国内の地方大会の拡充とともに日本酒を軸とした新たな文化事業として、発展し続けていきます。

To Be a Builder of Japanese Culture

Miss SAKE competition is organized by Miss SAKE Association for the purpose of choosing an ambassador to share the greatness Japanese culture and Japanese traditional sake with people within and outside Japan.

Our activity started in September, 2013 supported by the Ministry of Foreign Affairs, the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, the National Tax Agency, the Japan Tourism Agency, Japan Sake And Shochu Makers Association and so on.

Since the first Miss SAKE was chosen in October 2013, we have done more than 500 activities per a year in Japan and overseas such as New York, Paris, London, Milano, Sydney and Hong Kong, to introduce Japanese food and culture and to attract foreign tourists by means of SAKE.

Our present activities fall into 3 broad categories.

1.Introduction of Japanese Sake and Japanese Culture

2.Development of Food and Agricultural Industry in Local Community

3.Introduction of Japanese Traditional Culture

In 2016, the first foreign Miss SAKE competition, “Miss SAKE USA,” was held in New York. The Wall Street Journal, the largest newspaper in the U.S. by circulation, praised our competition for preserving the dignity of women because we do not have a swimsuit segment for the examination. As this is the Thirtieth year since we started our organization, this year, we have held Miss SAKE Foreign competitions, in India, Philippine, HongKong/ Macao, Azerbaijan and Monaco . By expanding regional competitions in Japan as well as international ones, Miss SAKE will continue to develop as a new cultural project.

2026 Miss SAKE JAPAN 募集要項 2026 Miss SAKE JAPAN Guidelines

選考基準 <i>Criteria for Selection</i>	日本酒および日本文化に親好のある女性。 <i>Familiarity with SAKE and Japanese culture</i> 社会貢献への意識が高い女性。 <i>Strong consciousness to social contribution</i> グローバルな感覚を持ち合わせた女性。 <i>High level of global sense</i> "美しさ"を追究している女性。 <i>Close inquiry and pursuit of beauty</i>
応募資格 <i>Qualification</i>	満20歳以上39歳以下であること。(2025 年 4 月 1 日現在) <i>Candidates must be 20 years of age or over, and 39 years of age and under as of April 1, 2025.</i> 未婚の女性であること。 <i>Candidates must be unmarried women.</i> 日本国籍のパスポートを有すること。 <i>Candidates must be holders of valid Japanese Passport.</i> ※身長制限はありません。 ※ <i>We have no restriction on the height of candidates.</i> ※水着での審査はありません。 ※ <i>We have no part of examination with swimsuits.</i>
タイトル・賞金と義務 <i>Title, Prize and Duty</i>	グランプリ受賞者に、金 300万円を贈呈します。 「2026 Miss SAKE JAPAN」として、国内外での業務にあたってください。 <i>Grand Prix winner will be awarded a prize of three million yen. The winner will work both within and outside Japan as 2026 Miss SAKE JAPAN.</i>

Miss SAKEは、私達と共に挑戦し成長していける人を求めています。

Miss SAKE seeks for a person who will challenge and develop together with us.

開催に寄せて



大西 美香

Mika Onishi

一般社団法人 Miss SAKE 代表理事

Miss SAKE Association

Representative Director

Miss SAKEは活動開始から13年目を迎え、本年も年間活動数が500件に迫る勢いとなっております。グランプリ、準グランプリのみならず各県代表が国外でも活発に活動し、海外訪問数は延べ29カ国・地域、61都市に広がり、総渡航数は160回に達しました。これは往復距離にして約276万キロメートル、地球およそ70周分、月まで3.6往復に相当いたします。このような活動の機会を継続的に頂戴できること、そして本日の「2026 Miss SAKE JAPAN 最終選考会」の開催に至りましたのは、ひとえに本日まで臨席賜りました皆様のご協力、ご支援があったからに他なりません。心より感謝申し上げます。

昨年、「世界を日本のFANにする」という新たなコンセプトを掲げさせていただきました。その初年度となるこの一年、世界各国の学校において稲作文化を中心とする日本の発酵食についての講義活動が着実に広がり、日本文化を「知る」から「体験する」へと深める取り組みが実を結びつつあります。日本の魅力を海外に発信するだけでなく、世界の皆様に日本を訪れ、その奥深さを肌で感じていただく流れを、引き続き力強く推進してまいります。

2013年の「乾杯条例」を機に発足したMiss SAKEの活動は現在その枠を大きく越えて、日本古来の稲作文化、それを取り巻く伝統工芸、また農水産物、各種製造物、アニメ・コミックなど、Made in Japan全般のプロモーションに従事する機会を頂いております。そのような場にお招き頂けることに、この場をお借りして深く感謝申し上げます。しかし現状に甘んじることなく、基本に立ち返り、日本の技術の粋を極め国名を冠する、日本人の魂ともいえる「日本酒」を後世に伝え、それを取り巻く日本文化全体の価値をたおやかに広めていく使命を改めて確認しながら、一步一步真摯に歩みを進めてまいります。

本日は14の地方大会と本部オーディションで選ばれた22名のファイナリストが「2026 Miss SAKE JAPAN」を目指し、その集大成を披露いたします。3ヶ月間の「ナデシコプログラム」で大きく成長した彼女たちは、日本酒と日本文化の魅力を国内外に発信するアンバサダーとなるべく、切磋琢磨してまいりました。本日の舞台を温かく見守っていただけますと幸いです。

2024年12月に日本酒を含む伝統的酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録され、この追い風を受け、Miss SAKE海外大会への関心は一段と高まっております。来年までに世界20カ国・地域へMiss SAKE Internationalを展開し、将来的には50カ国への拡大を目指してまいります。さらに本年より、10代から参加できる「Miss Amazake」を新たに開始いたしました。幅広い年齢層が日本の素晴らしさを世界に発信する担い手となることで、Miss SAKEの活動はより厚みを増してまいります。皆様と共にMiss SAKEの新たな価値を創造・発信し、日本酒業界全体の持続的な成長と発展に貢献していく所存です。引き続きお力添えのほどお願い申し上げます。

最後になりましたが、開催にあたりご協賛、ご支援を賜りました諸団体の皆様、またナデシコプログラム実施にご協力くださいました講師の皆様、本日御参集の皆様のご多幸と健康をお祈りし、重ねて感謝申し上げます。

Miss SAKE is now in its 13th year since its establishment, and once again this year, we are approaching nearly 500 annual engagements. Not only the Grand Prix and Runner-up titleholders, but also representatives from each prefecture are actively involved in international activities. To date, Miss SAKE has been welcomed in 61 cities across 29 countries and regions, with the total number of overseas missions reaching 160. This amounts to approximately 2.76 million kilometers in round-trip travel—equivalent to roughly 70 trips around the Earth, or 3.6 round trips to the Moon.

We are deeply grateful that such valuable opportunities for activity continue to be entrusted to us, and that we are able to hold today's "2026 Miss SAKE JAPAN Final Selection." This would not have been possible without the generous support and cooperation of all of you in attendance today. From the bottom of our hearts, thank you.

Last year, we proudly introduced a new guiding concept: "Turning the World into Fans of Japan." In this inaugural year under the new vision, our educational outreach has steadily expanded, with lectures on Japanese fermentation food culture—centered on rice cultivation traditions—being delivered at schools around the world. Our efforts to deepen engagement from simply "learning about" to truly "experiencing" Japanese culture are bearing fruit. We will continue to not only promote the appeal of Japan abroad but also to actively encourage people from around the world to visit Japan and experience its richness firsthand.

Since its launch in 2013, in the wake of the "Kanpai Ordinance" passed that year, Miss SAKE has grown far beyond its initial framework. Our activities now extend to the promotion of Japan's traditional rice culture, the traditional crafts surrounding it, as well as agricultural and marine products, various manufacturing industries, and even anime and manga—representing the full breadth of "Made in Japan." We would like to express our sincere appreciation for being invited to participate in such wide-ranging opportunities. With a renewed sense of purpose, we will return to our roots and move forward step by step with sincerity, reaffirming our mission to pass down to future generations "sake"—a distilled embodiment of Japanese craftsmanship and spirit, proudly bearing the name of our nation. We remain committed to gracefully promoting the broader cultural value of the traditions that surround sake and represent the essence of Japan.

Today, 22 finalists selected through 14 regional competitions and national auditions will take the stage with the goal of becoming "2026 Miss SAKE JAPAN." Over the past three months, these candidates have grown tremendously through the intensive "Nadeshiko Program," and they have dedicated themselves to becoming ambassadors of sake and Japanese culture both at home and abroad. We would be truly honored if you would warmly support their efforts today.

In December 2024, traditional sake-making with koji mold in Japan was officially inscribed on the UNESCO Intangible Cultural Heritage list. Buoyed by this recognition, international interest in the Miss SAKE program has grown even further. We aim to expand Miss SAKE International to 20 countries and regions by next year, with a long-term goal of reaching 50 countries. Furthermore, this year we are proud to launch "Miss Amazake," a new program open to participants from their teens. By empowering a broader range of age groups to share the wonders of Japan with the world, Miss SAKE's activities will gain even greater depth and reach. Together with all of you, we will strive to create and communicate new value for Miss SAKE and contribute to the sustainable growth and development of the entire sake industry. We sincerely ask for your continued support and guidance.

Finally, we would like to extend our heartfelt appreciation to the many organizations and individuals who have provided sponsorship and support for this event, as well as to the instructors who contributed to the Nadeshiko Program. We sincerely wish everyone here today continued happiness and good health. Thank you once again for your warm support.

Sincerely, Mika Onishi

祝 辞



高市 早苗

Sanae Takaichi

自由民主党総裁 / 衆議院議員
President of the Liberal Democratic Party / Member of the House of Representatives

「2026 Miss SAKE Japan最終選考会」の開催を心よりお慶び申し上げます。全国各地から選ばれ、本日の舞台に臨まれている皆様のこれまでの努力と志に、心より敬意を表します。また、本選考会の開催、そしてMiss SAKEの活動にご尽力されている一般社団法人Miss SAKEの大西美香代表理事をはじめ、関係者の皆様に深く敬意を表します。

日本酒は、日本の自然、歴史、そして人々の営みが結晶した、世界に誇る文化そのものです。その味わいの魅力にとどまらず、造り手の想いや地域の歴史を含め、人と人をつなぐ力を持っています。この日本酒の魅力を国内外へ発信し、日本の食や伝統文化、さらには地域の価値を広く伝えていくMiss SAKEの活動は、まさに「文化の架け橋」として極めて重要な役割を果たしておられます。

また、「國酒および日本の魅力」「地域の食・農産業」「日本の伝統文化」という三つの柱に基づく活動は、単なる情報発信にとどまらず、日本の未来を支える産業や地域社会への貢献という点においても大きな意義を有しています。そこには、日本を次世代へと継承し、さらに発展させていこうとする強い志を感じます。

海外での日本酒人気の高まりを受け輸出量が増加しているのは、国内外におけるMiss SAKEの活動のお力添えの賜物でもあると感謝しております。高市内閣においては、日本の農林水産業・食品産業を成長産業とするべく、日本酒を含む農林水産物・食品の更なる輸出促進に取り組んでいます。本年4月には、「日本の食輸出1万者支援プログラム」を立ち上げ、輸出にチャレンジする事業者の発掘や支援強化に政府一丸となって取り組んでいるところです。日本酒の魅力を、世界へ。清酒発祥の地といわれる奈良出身の総理大臣として、私もMiss SAKEの皆さんとともに取り組んでまいります。皆様のご活躍を、心より応援しております。

結びに、本選考会が、参加されるすべての皆様にとって新たな飛躍の契機となりますこと、そしてMiss SAKEの活動の益々の御発展と、皆様の御健康と御多幸を心より祈念申し上げます。

祝 辞



茂木 敏充

Toshimitsu Motegi

外務大臣 / 衆議院議員
Minister for Foreign Affairs / Member of the House of Representatives

このたびは「2026 Miss SAKE JAPAN」の開催を心よりお慶び申し上げます。選考会に臨まれるファイナリストの皆様に、心より敬意を表します。

日本酒は今や「SAKE」として世界中で親しまれ、和食とともに高い評価を受けております。ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食文化の中で、日本酒は単なる飲み物ではなく、日本の風土、技能、そして精神性を体現する存在であります。

日本酒の魅力の一つは、「発酵」という日本独自の知恵にあります。米と水、そして麹という微生物の力を活かし、時間をかけて丁寧な育てられる日本酒は、まさに自然と人の共創の結晶です。ワインが“ブドウの個性”を表現するのに対し、日本酒は“水と技の文化”とも言われ、同じ米からでも、地域や造り手によって驚くほど多様な味わいが生まれます。

私自身、外務大臣として海外から多くの賓客をお迎えする機会がありますが、その際に日本酒を提供すると、皆様がその繊細さと奥深さに感動され、大変高い評価をいただいております。また、G20 愛知・名古屋外務大臣会合の際に私が主催した夕食会では、スパークリングの日本酒、いわゆる「AWA酒」で乾杯を行い、大変印象的なひとときとなりました。日本酒は今や、国境を越えた“共通言語”としての役割も果たし始めています。

Miss SAKEのファイナリストの皆様には、選考会での学びや経験を通じて、この日本酒の魅力を、ぜひ世界に向けて発信していただきたいと思います。その活動が日本と世界をつなぐ架け橋になると確信しております。

私自身も外務大臣として、外交の現場を通じて、日本酒をはじめとする我が国の魅力を積極的に発信し、世界との絆を一層深めてまいります。

結びに、本日の大会のご成功と、ファイナリストの皆様は今後ますますのご活躍を心よりお祈り申し上げ、お祝いの言葉といたします。

祝 辞



片山 さつき

Satsuki Katayama

財務大臣 / 衆議院議員

Minister of Finance / Member of the House of Representatives

「2026 Miss SAKE Japan」最終選考会が盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。また、開催に当たってご尽力されております関係者の皆様に深く敬意を表します。

日本酒は、水稻の渡来以来培われてきたお米のお酒であり、千数百年の歴史の中で、先人たちの改良工夫を重ねながら技術が受け継がれ、親しまれてきたものです。近代では、酒類は国家の重要な財政物資として非常に大きな貢献を果たしてまいりました。古来より農作を祈願した神事や冠婚葬祭、五節句をはじめとする年中行事の際に飲まれる習慣があり、日本の伝統的なお酒として、私たちの生活や文化、風土に深く根付いています。

現在、日本酒の需要や消費量は、消費者の嗜好の多様化等もあり厳しい状況が続いていますが、その受け継がれた酒造りのわがが、令和6年に「伝統的酒造り」としてユネスコ無形文化遺産に登録されたことが追い風となり、その魅力が改めて評価されています。こうした「伝統的酒造り」の担い手である酒蔵は、地域の中核として各地の農業や観光といった関連産業の振興と活性化にも大きく貢献しています。

日本酒の魅力は、地域の水や造り方の違い等による様々な味わいにあり、飲み方でも、広い温度範囲で味わいや香りの変化を楽しむことができるほか、バリエーション豊かな酒器によっても変化を楽しむことができます。また、他の酒類に比べて「うまみ」の素であるアミノ酸の含有量が多く、酸味や苦味が少ないといった特徴があることから、日本料理のみならず世界中の様々な料理と合わせた際にも、日本酒ならではのマリアージュを楽しむことができます。

こうした日本酒の魅力を、国内市場だけでなく海外にもアプローチしていくことが重要であり、更なる輸出振興やインバウンド消費の拡大のため、日本産酒類の認知度向上や高付加価値化に向けた支援、販路拡大支援を実施しております。

「Miss SAKE」のファイナリストの皆さまには、このような日本酒および日本の魅力を世界の消費者に向けて広く伝えていただくために、国内外における地域貢献活動などに存分に力を発揮いただくとともに、日本酒から広がる日本の伝統文化の一端の振興を図っていただきたく思います。結びに当たり、「Miss SAKE」の取組が今後とも一層発展していきますことと共に、ファイナリストの皆様、関係者の皆様方の益々の御健勝と御多幸を祈念して、お祝いの言葉とさせていただきます。

祝 辞



野田 聖子

Seiko Noda

國酒を愛する議員の会 会長 / 衆議院議員

Chairperson of the Association of Legislators Who Love Japanese Sake / Member of the House of Representatives

このたび、「2026 Miss SAKE Japan 最終選考会」が盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。

私は「國酒を愛する議員連盟の会」会長を務めさせていただいており、この会は日本酒、本格焼酎、泡盛、みりん等日本の誇る伝統的な麴文化から生まれた「國酒」を愛する自由民主党所属議員を中心として発足した議員連盟であります。

日本酒をはじめとする國酒は、長い歴史と豊かな風土、そして地域に根差した文化と人々の営みによって育まれてまいりました。その一杯には、日本人の精神性、四季の美意識、そして“和”の心が息づいています。

近年、日本酒や焼酎、泡盛などの國酒は、国内のみならず世界各国において高い評価を受け、日本文化を象徴する存在としてその魅力を広げています。2024年には「伝統的酒作り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の酒文化への関心はますます高まっています。

こうした流れの中で、日本の國酒文化を国内外へ発言するMiss SAKE の皆様の役割は、極めて重要であると感じております。最終選考会に挑まれる皆様には、それぞれの個性と志を大切に、日本文化への情熱を存分に表現していただきたいと思います。この経験が、皆様にとって大きな成長と新たな飛躍の機会となることを願っております。

結びに、本大会の開催にご尽力された関係者の皆様に敬意を表するとともに、「2026 Miss SAKE Japan 最終選考会」のご成功と日本の國酒文化のさらなる発展を心より祈念申し上げます。

祝 辞



西脇 隆俊

Takatoshi Nishiwaki

京都府知事
Governor of Kyoto Prefecture

「2026 Miss SAKE Japan 最終選考会」が京都で開催されますことを心からお慶び申し上げます。一般社団法人Miss SAKEの皆様におかれましては、日本酒のプロモーションのみならず、日本文化の奥深さを伝える国内外での活動を通じ、酒造業界や観光業界に多大な御貢献をされておりますことに深く感謝申し上げますとともに、高い志をもった女性の皆様が世界で活躍する舞台を作り続けてこられたことに、心から敬意を表します。

2026 Miss SAKE Japanファイナリストの皆様におかれましては、これまでに培われた成果を、選考会の場において存分に発揮されますとともに、日本酒の魅力を世界へ向けて力強く発信されますことを、心より御期待申し上げます。

酒造現場においては、杜氏や蔵元の高齢化、後継者不足といった課題がある一方で、若い世代や女性をはじめとする新たな担い手が参画し、酒造りの世界に新しい感性と発想をもたらしております。特に、女性杜氏や女性蔵人の活躍は、従来の固定観念を超え、日本酒の表現の幅を広げるとともに、味わいの多様化や新たなファン層の拡大に大きく貢献いただいております。

こうした挑戦は、日本酒を単なる伝統産業にとどめることなく、現代の価値観やライフスタイルに寄り添いながら未来へと継承していく原動力であり、その姿勢は、まさにMiss SAKEの活動と軌を一にするものと考えております。Miss SAKEの皆様には、日本酒の魅力を伝える存在として、造り手と消費者、地域と世界とをつなぐ懸け橋として、今後ますますの活躍を期待しております。

昨年には、「人間国宝」の対象に食の分野が追加され、本年1月には「食の至宝」顕彰の創設が発表されるなど、食文化や食品産業の価値が改めて評価される機運が高まっております。京都府といたしましても、この好機を逃さず、酒造業をはじめとした食品産業の振興に、引き続き尽力してまいりますので、御協力賜りますようお願い申し上げます。

結びに当たり、一般社団法人Miss SAKEの益々の御発展と、新たに誕生する2026 Miss SAKEの今後の御活躍を期待申し上げますとともに、皆様の御健勝と御多幸を祈念し、お祝いの言葉とさせていただきます。

祝 辞



松井 孝治

Koji Matsui

京都市長
Mayor of Kyoto

日本酒と日本文化の魅力を国内外へ発信するMiss SAKE Japanの最終選考会が華やかに開催されますことを、心からお慶び申し上げます。

本選考会の開催に多大なる御尽力をされました一般社団法人Miss SAKE・大西美香代表理事をはじめ、すべての関係者の皆様に深く敬意を表します。

Miss SAKE Japanは、美と知性を兼ね備えたアンバサダーを選出する輝かしい舞台です。そして、歴代のMiss SAKEの皆様は、日本酒を切り口に日本文化の奥深さや美意識を幅広い方々へ伝える御活動を通して、そうした我が国の誇る文化の振興と発展に大きく貢献してされました。本年も、ファイナリストの皆様が、たゆまず重ねてこられた研鑽の成果、加えてあでやかさの内に宿す熱い想いを存分に披露されますこと、グランプリの栄誉に浴される方が諸先輩方に続き今後大いに御活躍されますことを願っています。

さて、令和6年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、長年受け継がれてきた酒造りの技術は世界の「宝」としての認知を確固たるものにしました。令和7年度の日本酒の輸出国数は、前年の最高記録を更新し81ヵ国に及んでいます。我が国の風土や地域の営みと密接に結びつきながら育まれ、今や世界的な財産にもなった日本酒の魅力をいかに次代へ受け継ぎ、またいかにより広く伝えていくか、そのための策を講じていくことは、伝統産業の活性化はもちろん国際交流の推進にもつながる、極めて重要な取組だと考えております。

豊かな地下水に恵まれ、古くから酒造りが盛んに行われてきた「日本酒の都」である京都市では、「日本酒乾杯条例」を全国に先駆けて制定するなど、先人から受け継いできた理念を大切にしながら、日本酒文化の振興と継承のため力を注いでまいりました。近年では、京都市産業技術研究所の「京都酵母」の活用や異業種とのコラボレーションに加え、蔵の垣根を越えた日本酒ブレンド(アッサンブラージュ)技術による新たな味わいの探求や、国内外の方々が自分好みの味を創り出す体験型施設が広がりを見せるなど、民間の動きを含め、伝統を礎としながらも現代のライフスタイルに合わせた「新たな日本酒の価値創造」が次々と生まれております。

このような潮流がある中、日本の誇るべき文化、そして私たちが守り伝えてきた本物(ほんまもん)の価値を世界へ発信するMiss SAKEの皆様は、大変心強いパートナーです。京都市におきましても、皆様と共に和の文化の魅力を更に磨き上げ、世界の人々を魅了する唯一無二のまちづくりに果敢に挑戦してまいります。

結びに、本日の選考会の御成功と、御参集の皆様の御健康と御多幸を祈念いたします。

祝 辞



大倉 治彦

Haruhiko Ohkura

日本酒造組合中央会 会長
Director of Japan Sake and Shochu Makers Association

「2026 Miss SAKE 最終選考会」の開催にあたり、心よりお祝い申し上げます。「ミス日本酒 (Miss SAKE)」の皆様には、これまで長年にわたり、日本酒の魅力と日本文化を国内外へ広く発信してこられたことに、深く敬意と感謝を申し上げます。

一昨年、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本酒は世界に誇る文化として、その価値が一層高めております。このような機運の中、各地で受け継がれてきたこうじ菌による酒造りの技と、日本人の暮らしに根差した文化を確実に次世代へ継承し、さらなる発展へとつなげていくことが、私たちに求められております。

当会では、日本酒の魅力をより多くの方々に体験していただくため、「日本酒フェア 2026」をはじめとする各種イベントの充実を図るとともに、10月1日の「日本酒の日」を中心としたキャンペーンの実施や、「全国きき酒選手権大会」の発展など、多様な機会を通じてその価値発信に努めております。

また、訪日外国人の増加に伴い、日本酒への関心も世界的に高まっています。酒蔵ツーリズムの推進や主要国際空港でのプロモーション活動などを通じて、日本酒の奥深い味わいと文化的背景に触れていただく機会の創出にも力を入れております。

「Miss SAKE」を志す皆様には、日本酒のおいしさのみならず、長い歴史の中で人々の暮らしに寄り添い、四季折々の喜びをもたらしてきた存在であることを伝える担い手として、国内外へその魅力を発信していただくことを期待しております。皆様が新たな時代の架け橋となり、日本酒文化のさらなる広がりにも寄与されることを心より願っております。

結びに、「2026 Miss SAKE 最終選考会」が実り多きものとなりますことを祈念申し上げ、お祝いの言葉とさせていただきます。

祝 辞



Leif Almö

Hon. Consul General of Japan (2008 – 2024)
BoD Sweden-Japan Foundation (2009 – 2024)
Former President Corps Consulaire en Suède (Consular Corps Sweden)
Decoration Japan: The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Neck Ribbon (2018)
Founder of www.SakeTest.com (On SakeTest.com is all winners since 2015 presented)

在スウェーデン国マルメ日本国名誉総領事
平成30年 旭日中綬章受賞

THE LIQUID SOUL OF JAPAN

Within every drop of sake lives over a thousand years of Japanese history. It is more than a beverage; it is a living heritage shaped by the purest elements of nature: pristine spring water, golden rice harvests, and the invisible alchemy of koji-kin.

Sake bridges worlds. It connects the past with the present, the sacred with the everyday, and Japan with the global community. From the historic Fushimi district here in Kyoto to dining tables across the continents, sake carries a profound story of harmony (wa), respect, and refined elegance.

HONORING THE GUARDIANS OF THE CRAFT

Behind every masterpiece stands a Toji (master brewer) and the dedicated artisans of the sakagura (breweries). I give my deepest gratitude to the generations of the sake industry:

- To the Rice Farmers: Who nurture the soil and harvest the specialized grains under scorching suns.
- To the Master Brewers: Who work through the freezing winter nights, listening to the quiet murmur of fermentation.
- To the Innovators: Who preserve sacred centuries-old methods while bravely evolving the craft for modern palates.

Your tireless passion, weathered hands, and unyielding devotion turn simple gifts of nature into fluid art. You do not just brew sake; you sustain the heartbeat of Japanese culture.

MISS SAKE 2026: AMBASSADORS OF A LIVING LEGACY

Tonight in Kyoto, the cultural heart of Japan, we celebrate the remarkable women who step forward to represent this proud industry. As Miss Sake contestants you are all ambassadors, you carry the vision of the brewers, the identity of the regions and the spirit of Japanese hospitality (omotenashi) to the world stage.

Let us raise our ochoko cups in deep gratitude to the farmers, the artisans, the ambassadors of our future but also to Mayor Matsui, all sponsors and the Miss Sake organization.

SakeTest.com wishes the finalists all the best and is looking forward, for the 12th year in a row, present Miss Sake 2026 later in June.

KANPAI!

Our International Activities

私たちの活動内容 / 海外

日本から世界の“SAKE”へ
ジャパンブランドの価値向上に貢献します。

From Japanese National Beverage to the Global Drink, SAKE

We will contribute to the enhancement of the brand value of Japan

日本酒の想いを届けた距離、

地球 **70** 周分。= 月往復 **3.5** 回。

The distance we have carried our passion for SAKE,

Equivalent to 70 times around the Earth. (3.5 round trips to the Moon)

- 1 日本酒、日本文化に関わるイベントに出演
Participation in Japanese SAKE and Japanese Cultural Events
- 2 海外で行われているイベント内に日本酒ブースの設置
Serving SAKE at International Business and Cultural Events
- 3 海外における日本酒・日本文化の情報の収集と周知
Research and Reporting on Sake and Japanese Culture Overseas

160回、海を越えた。

世界29カ国・地域、61都市に、SAKE・日本文化の感動を。

160 voyages across the seas.

Bringing the joy of SAKE and Japanese culture to 29 countries & regions, 61 cities

29 カ国・地域
Countries & Regions

61 都市
Cities

160 回
Voyages

※複数回活動を行った都市もあるため渡航回数は160回に及ぶ

※ Due to the plural activities in one region, total number of voyages has amounted to over 160.



2013年の発足以来、Miss SAKEは日本酒と日本文化の魅力を世界に届け続けています。

Since our founding in 2013, Miss SAKE has been sharing the allure of SAKE and Japanese culture with the world.



29 Countries & Regions – 61 Cities – 160 Voyages

2014~2026 Miss SAKE's International Activities

Sydney, Melbourne, Wien, Linz, Bacu, Brussels, Rio de Janeiro, Campinas, Sao Paulo, Phnom Penh, Siem Reap, Hong Kong, Shang-hai, Beijing, Bogota, Cairo, Paris, Nice, Marseille, Marne, Rouen, Lyon, Düsseldorf, Munich, New Delhi, Mumbai, Milan, Roma, Trino, Kuala Lumpur, Monaco, Monte Carlo, Amsterdam, Manila, Bucharest, Capetown, Johannesburg, Seoul, Barcelona, Colombo, Stockholm, Malmo, Taipei, Kaohsiung, Istanbul, Dubai, London, Ely, Fordham Abbey, New York, Los Angeles, Portland, Las Vegas, Honolulu, Colorado Springs, Seattle, Chicago, Washington D.C., Ho Chi Minh, Hanoi, Danan



Rio de Janeiro, Brazil
JAPAN OMOTENASHI PAVILION 2014
ブラジルW杯 イベント出演 (2014/6/24)



Portland, USA
日本酒現地調査
(2014/9/14-16)



New York, USA
THE JOY OF SAKE New York 2014
(2014/9/18)



Nice, France
日本酒現地調査
(2014/9/23)



Paris, France
ユネスコ政府代表部 門司大使表敬訪問
(2014/9/26)



London, UK
Japan Matsuri イベント出演
(2014/9/27)



Seoul, Korea
日韓国交正常化50周年記念文化交流展示
会「サケとマッコリの出会い」(2015/3/4)



Colorado Springs, USA
31st Space Symposium
(2015/4/15)



Milan, Italia
ミラノ万博 ジャパンデーレセプション
(2015/7/11)



Honolulu, USA
THE JOY OF SAKE Honolulu 2015
(2015/7/31)



Las Vegas, USA
THE JOY OF SAKE Las Vegas 2015
(2015/9/19)



Monaco
モナコヨットショーレセプションパーティー
@マヤベイ (2015/9/22)



Malmo, Sweden
在マルメ日本国名誉総領事 アルモ様表敬訪問
(2015/9/28)



Barcelona, Spain
Salon del Manga in Barcelona
(2015/10/29-31)



Paris, France
Salon du Sake 2015
(2015/11/1)



Colombo, Sri Lanka
スリランカ スポーツフェスティバル
(2015/12/17-20)



Hong Kong
CANON 香港様 VIP レセプション
(2016/1/19)



Los Angeles, USA
在ロサンゼルス日本国総領事館 ロサンゼルス
JBA主催VIPレセプション(2016/2/25)



Seoul, Korea
Seoul Sake Festival
(2016/3/26-27)



Colorado Springs, USA
32nd Space Symposium
(2016/4/12)



Roma, Italia
イゾラ・デル・チネマ
(2016/7/7-8)



Honolulu, USA
THE JOY OF SAKE Honolulu 2016
(2016/7/22)



New York, USA
New York City Kendo Club
(2016/9/15)



New York, USA
THE JOY OF SAKE New York 2016
(2016/9/16)



Our
International
Activities



Monaco
モナコヨットショーレセプションパーティー
(2016/9/28)



Marseille, France
在マルセイユ総領事館 池崎総領事表敬訪問
(2016/9/29)



Seoul, Korea
日韓交流おまつり 2016
(2016/10/2)



Hong Kong
夢 雀 × CASIO G-SHOCK MRG-G1000HG "TSUIKI
Hammer-Tone" コラボ レセプション (2016/12/8)



Sydney, Australia
Matsuri Japan Festival 2016
(2016/12/10)



Colombo, Sri Lanka
日本 - セイロン文化交流イベント
(2016/12/16-18)



London, UK
EBRD (欧州復興開発銀行) 試飲会
(2017/1/18)



London, UK
67 Pall Mall 試飲会 (業者向け／一般向け)
(2017/1/19)



London, UK
67 Pall Mall Sake Masterclass Dinner
(2017/1/20)



Seattle, USA
在シアトル日本国総領事館 大村総領事表敬訪問
(2017/2/15)



Phnom Penh, Cambodia
在カンボジア日本国大使館 日本酒のタペ
(2017/2/22)



Los Angeles, USA
The JBA 56th Anniversary Reception
(2017/2/23)



Phnom Penh, Cambodia
CJCC (カンボジア日本人材開発センター)
絆フェスティバル (2017/2/24)



Hong Kong
Miramar Shopping Centre & Mira Mall
和酒フェス香港 2017 (2017/4/5-8)



Seattle, USA
在シアトル日本国総領事館 大村総領事レセプション
(2017/4/21)



Seattle, USA
Chateau Ste Michelle ワイナリー見学
(2017/4/23)



Seattle, USA
Taylor Shellfish Farms 訪問
(2017/4/24)



Honolulu, USA
ザ・カハラ・ホテル&リゾート 蔵元ディナー
(2017/8/3)



Honolulu, USA
ハワイ・コンベンション・センター
JOY OF SAKE Honolulu (2017/8/4)



Shang hai, China
フォーシーズンズホテル CASIO Gshock
上海発表会 (2017/8/24-26)



Seoul, Korea
カンナム ATセンター
Seoul Sake Festival 2017 (2017/9/2-4)



Taipei, Taiwan
松山文創園區 1 号倉庫 2017 日本酒主
義 Sakelism 台湾 (2017/9/15-18)



Stockholm, Sweden
在スウェーデン日本国大使館
山崎純特命全権大使 表敬訪問 (2017/10/5)



Malmo, Sweden
Enighet Sport Center 剣道セミナー
(2017/10/7)



Our
International
Activities



Amsterdam, Holland
Japan Festival 2017
(2017/10/8)



Los Angeles, USA
在ロサンゼルス日本国総領事館 The JBA
57th Anniversary Reception (2018/2/23)



Colorado Springs, USA
Broadmoor Hotel
the 34th Space Symposium (2018/4/17)



Beijing, China
在中華人民共和國日本国大使館 日中平和友好条約の
締結40周年記念「大使公邸 春の交流会」(2018/4/26)



Paris, France
La Maison du Sake Paris 『恋のしずく』カンヌ国
際映画祭プロモーション記念イベント(2018/5/9)



Cannes, France
カンヌ国際映画祭『恋のしずく』カンヌ・フィルム・
マーケット プロモーション(2018/5/11)



Cannes, France
カンヌ国際映画祭『2018 東京国際映画祭』
プロモーションイベント(2018/5/11)



Monaco
ヨットクラブ WINE PALACE『SUSHI BAR×SAKE』
presented by Keisuke Matsushima & Keigetsu (2018/5/13)



New York, USA
FUKUSHIMA NIGHT IN NY
(2018/5/30)



Brooklyn, USA
Brooklyn Kura 見学
(2018/6/14)



New York, USA
Metropolitan Pavilion
JOY OF SAKE NEW YORK (2018/6/15)



Honolulu, USA
ザ・カハラ・ホテル&リゾート Kokusai Sake
Kai / 国際酒会主催 蔵元ディナー(2018/7/26)



Honolulu, USA
ハワイ・コンベンション・センター
JOY OF SAKE Honolulu (2018/7/27)



Taipei
板橋グローバルモール
Summer Garden (2018/8/23)



Beijing, China
北京世貿天階広場 アジア国際美酒コンテ
スト in China (2018/8/24)



Beijing, China
クラウンプラザ北京チャオヤンU-TOWN 中国Web
Media 空腹視頻 KongFood.TV取材(2018/8/24)



Delhi, India
在インド日本国大使館大使公邸 駐インド日本国
特命全権大使 平松様ご主催夕食会(2018/9/7)



Delhi, India
在インド日本国大使館大使公邸
在印日本大使館 日本酒PRイベント(2018/9/8)



London, UK
Restaurant KAZU, London JOY OF
SAKE London 蔵元ディナー(2018/9/27)



London, UK
JAPAN HOUSE LONDON 訪問
(2018/9/28)



London, UK
Barbican Centre, London
JOY OF SAKE London (2018/9/28)



London, UK
KANPAI - London Craft Sake Brewery
訪問(2018/9/29)



Hong Kong
Hong Kong Convention & Exhibition Centre Hong Kong
International Wine & Spirits Fair 2018 (2018/11/10)



Honolulu, USA
Dole シアター 第38回ハワイ国際映画祭
(2018/11/11)



Our
International
Activities



Honolulu, USA
広島の地酒を楽しむパーティ
(2018/11/11)



Beijing, China
北海道料理店「和縁亭」
北海道産米・道産酒 PR イベント (2018/12/20)



Melbourne, Australia
Miss SAKE Australia Dinner Party
Kumo Izakaya Japanese Restaurant (2019/3/9)



Seoul, KOREA
Seoul sake Festival 2019
Coexセンター (2019/7/6-7)



London, UK
ロンドン・食都神戸フェア 2019
Japan Centre Ichiba (2019/7/13)



Honolulu, USA
MEET THE BREWERS -SAKE TASTING EVENT 2019-
3660 on the Rise (2019/8/8)



Honolulu, USA
Kokusai Sake Kai / 国際酒会主催 蔵元ディナー
ザ・カハラ・ホテル&リゾート (2019/8/9)



Honolulu, USA
JOY OF SAKE Honolulu
ハワイ・コンベンション・センター (2019/8/10)



Delhi, India
駐インド日本国特命全権大使 平松様ご主催夕食会
在インド日本国大使館大使公邸 (2019/9/3)



Delhi, India
在印日本大使館 日本酒のタベ
在インド日本国大使館大使公邸 (2019/9/4)



Mumbai, India
在ムンバイ日本国総領事館 日本酒PRイベント
在ムンバイ日本国総領事館 (2019/9/5)



Shang-hai, China
2020 Miss SAKE Shanghai オープニングパーティー
Park Hyatt Shanghai (2019/11/8)



Delhi, India
2020 Miss SAKE India 選考会
Kimono Club (2020/2/21)



Delhi, India
2020 Miss SAKE India アフターパーティー
Kampai Restaurant (2020/2/21)



London, UK
Kanpai London訪問
(2022/8/19)



Fordham Abbey, UK
Dojima Sake Brewery訪問
(2022/8/21)



Paris, France
JETROパリ事務所 表敬訪問 所長 武田家明様
(2022/9/01)



Paris, France
在フランス日本国大使館表敬訪問
特命全権大使 伊原純一様 (2022/9/9)



Paris, France
馬事文化紹介レセプション
在仏日本大使公邸 (2022/9/12)



Paris, France
La Route de Poison シャンゼリゼ通りパレード
シャンゼリゼ通り (2022/9/18)



Paris, France
Kura Master 審査委員長表敬訪問
Hôtel de Crillon (2022/9/27)



Paris, France
ユネスコ日本政府代表部 表敬訪問
特命全権大使 伊原純一様 (2022/9/27)



Rouen, France
酒と美食のトゥールドフランス
Restaurant Gill (2022/9/28)



Paris, France
WSD (World Sake Day) Global Kanpai
オンライン参加 (2022/10/1)



Paris, France
Salon du Saké
NEW CAP EVENT CENTER (2022/10/1~2)



Paris, France
Les Terroirs de l'homme, du cheval et du saké
NEW CAP EVENT CENTERセミナー室 (2022/10/2)



Paris, France
エッフェル塔にて東京PRコンサート - GOKAN
Salon Gustave Eiffel (エッフェル塔内サロン) (2022/11/16)



Phnom Penh, Cambodia
「AEON MALL PLUS」プロモーション活動
プノンペン市 AEONモール内 (2023/1/13)



Phnom Penh, Cambodia
シンクシンク ナショナルワールドカップ
CJCC (カンボジア日本人材開発センター) (2023/1/14)



Phnom Penh, Cambodia
カンボジア日本人会新年会
Penh at Coconut Park (2023/1/15)

Our International Activities



Ho Chi Minh, Vietnam
日本酒バー「蔵」でのプロモーション活動
ホーチミン市内（2023/1/16）



Lyon, France
SIRHA LYON 2023
Eurexpo Lyon（2023/1/19～20）



Phnom Penh, Cambodia
JAPANESE SAKE TASTING FAIR
Rosewood Phnom Penh（2023/2/26）



Phnom Penh, Cambodia
「JP BAR」プロモーション活動
プノンペン市 AEONモール内（2023/2/27）



Phnom Penh, Cambodia
天皇誕生日レセプションにおける日本酒PRイベント
カンボジアアーナホテル（2023/2/27）



Chicago, USA
SAKE HUNDRED dinner at The Chicago Club
The Chicago Club（2023/4/6）



Hawaii, USA
Joy of Sake Honolulu
Hawaii Convention Center（2023/4/22）



Hawaii, USA
Meet the Brewery
Homer A. Maxey International Trade Resource
Center Foreign Trade Zone（2023/4/23）



Hawaii, USA
花見の宴
Tenri Cultural Center（2023/4/23）



Hanoi, Vietnam
2023 Miss SAKE Vietnam大会 準決勝
花見の宴
イオンモールハードン（2023/5/6）



Paris, France
Kura Master 審査会、試飲会
ESPACE CHARENTON（2023/5/22）



Paris, France
Sake seminar at HEC Wine Club & HEC APAC Club
HEC Paris（2023/5/25）



Da Nang, Vietnam
2023 Miss SAKE Vietnam大会 決勝
ダナン三日月（2023/5/28）



Da Nang, Vietnam
ジャパニーズカルチャーフェス「Nippon Oi」
ダナン三日月（2023/6/3）



Da Nang, Vietnam
第94期棋聖戦 第1局前夜祭
ダナン三日月（2023/6/4）



Kuala Lumpur, Malaysia
吟醸酒を味わう会 in マレーシア
（2023/07/25）



Kuala Lumpur, Malaysia
日本酒商談会2023 in マレーシア
（2023/07/26）



Seoul, South Korea
Seoul Sake Festival 2023
（2023/07/29～30）



Paris, France
Salon du Sake
（2023/10/01）



Manila, Philippines
日本酒プロモーション at Ralph's
Wine and Spirits（2023/10/09）



Manila, Philippines
フィリピン日本商会議所
50周年記念レセプション（2023/10/09）



Kuala Lumpur, Malaysia
在マレーシア日本国大使館 駐マレーシア
特命全権大使 表敬訪問（2023/11/10）



Kuala Lumpur, Malaysia
日本産酒類輸出コーディネーター事業
レストラン向けセミナー（2023/11/11）



Paris, France
令和15年東京シティプロモーション
事業者交流会（2023/11/16）



Taipei, Taiwan
2023台北国際酒展
（2023/11/17～20）



Ho Chi Minh, Vietnam
在ホーチミン日本国総領事館
小野総領事 表敬訪問（2023/12/06）



Phnom Penh, Cambodia
日本カンボジア友好70周年
クロージングセレモニー（2023/12/08）



Phnom Penh, Cambodia
岐阜の地酒に酔う 2023 in カンボジア
（2023/12/08）



Phnom Penh, Cambodia
「日本観光展 岐阜ブース」
（2023/12/9～10）



Phnom Penh, Cambodia
NEO KAWAII NIGHT
（2023/12/10）

Our
International
Activities



Siem Reap, Cambodia
アンコールワット
(2023/12/11~12)



Bangkok, Thailand
鳥取フェア
(2023/12/11~14)



Munich, Germany
New Year Sake Festival in Munich
(2024/01/13)



New Delhi, India
インド日本商工会 表敬訪問
(2024/02/07)



New Delhi, India
国税庁 日本酒商談会 PRセミナー
(2024/02/07)



New Delhi, India
2024 Miss SAKE India大会
(2024/02/09)



Manila, Philippines
JETRO マニラ 日本産水産物プロモーション
(2024/02/22)



Manila, Philippines
日本酒プロモーション at Ralph's
Wine and Spirits (2024/02/23)



Manila, Philippines
在フィリピン日本国大使館主催
天皇誕生日祝賀レセプション (2024/02/23)



Düsseldorf, Germany
Sake goes to "Little Tokyo" in the Immermannstraße
(日本酒と和食のペアリングセットPR) (2024/3/9-11)



Düsseldorf, Germany
ProWein goes city – Sake goes Zurheide
(日本酒試飲会) (2024/3/9,11)



Düsseldorf, Germany
ProWein 2024
(2024/3/10-11)



Washington D.C., USA
National Cherry Blossom Festival
Opening Ceremony (2024/3/23)



Washington D.C., USA
National Cherry Blossom Festival
「ANA Stage」 (2024/3/24)



Washington D.C., USA
Sake Tasting Night at CRANES
(2024/3/24)



Washington D.C., USA
在米日本国大使館特命全権大使 山田 重夫様、
公使 三宅 史人様表敬訪問 (2024/3/25)



Washington D.C., USA
在米ポーランド大使館表敬訪問
(2024/3/25)



Washington D.C., USA
在米コロンビア大使館表敬訪問
(2024/3/25)



Washington D.C., USA
在米メキシコ大使館表敬訪問
(2024/3/25)



Taipei, Taiwan
問世×鼎泰豊ペアリングディナー会
(2024/4/17)



Taipei, Taiwan
2024台北国際酒展
(2024/4/19-21)



Manila, Philippines
SAKE Manila
(2024/5/23)



Seoul, South Korea
Seoul Sake Festival 2024
(2024/5/24-25)



Taipei, Taiwan
台湾 日本酒イベント
(2024/6/1)



New York, USA
VINEXPO AMERICA
(2024/6/24-25)



Seoul, South Korea
2024 ソウル国際酒類&ワイン博覧会
(SIWSE) (2024/7/5-6)



Bangkok, Thailand
Sake Week Thailand 2024
(2024/7/6-7)



Hong Kong
Oriental Sake Awards
(2024/8/14-16)



Hong Kong
Hong Kong Sake Festival
(2024/8/14-16)



Kaohsiung, Taiwan
2024 高雄国際酒展
(2024/8/8-12)

Our
International
Activities



London, UK
Speciality Fine Food Fair 2024
(2024/9/10~)



Trino, Italy
Terra Madre Salone del Gusto 2024 Trino
(2024/9/24~26)



Paris, France
Salon du Sake Paris 2024
(2024/9/28~30)



Hong Kong
WealthPark Landscape様
主催パーティー(2024/10/3)



Wein, Austria
在オーストリア日本国大使館 特命全権大使
水内龍太様 表敬訪問 (2024/10/4)



Wein, Austria
ジェトロ・ウィーン事務所所長
神野達雄様 表敬訪問 (2024/10/4)



Wein, Austria
Sake Tasting at Japannual
(2024/10/4)



Wein, Austria
Sake Pairing Dinner at Restaurant "1870"
(2024/10/4)



Linz, Austria
Sake Tasting event at Izakaya Linz
(2024/10/5)



Wein, Austria
SAKE Week Vienna
(2024/10/6)



Wein, Austria
在ウィーン国際機関日本政府代表部公使
鈴木誉里子様 表敬訪問 (2024/10/7)



Wein, Austria
Sake Lecture at Japannual
(2024/10/7)



Honolulu, USA
Portfolio Tasting
(2024/10/24)



Honolulu, USA
Joy of Sake Honolulu
(2024/10/25)



Honolulu, USA
Kuramoto Dinner
(2024/10/26)



Istanbul, Turkey
日本産酒類 商談会
(2024/11/5)



Mumbai, India
梵 Tasting Dinner at Taji Mahal Palace Hotel
(2024/11/7)



Mumbai, India
在ムンバイ日本国総領事 八木浩治様
表敬訪問 (2024/11/8)



Mumbai, India
Prowein India
(2024/11/8)



Mumbai, India
梵 Tasting Dinner at Taji Lands End
(2024/11/9)



Manila, Philippines
駐フィリピン日本国大使 遠藤大使表敬訪問
(2025/2/20)



Manila, Philippines
駐フィリピン日本国大使館主催 天皇誕生日
祝賀レセプション(2025/2/20)



Cairo, Ezypt
NEVER SEEN BEFORE
(2025/4/11)



New Delhi, India
在インド日本国大使館 日本産酒類とインド料理
ペアリングディナー (2025/4/16)



New Delhi, India
2025 Miss SAKE India
(2025/4/17)



Manila, Philippines
駐フィリピン日本国大使 遠藤大使表敬訪問
(2025/5/23)



Manila, Philippines
2025 Miss SAKE MANILA
(2025/5/23)



Seoul, South Korea
Seoul Sake Festival 2025
(2025/5/24~25)



Dubai, UAE
日本吟醸酒協会・ドバイ日本酒テイスティング会
(2025/6/11)



Sao Paulo, Brazil
在サンパウロ日本国総領事館 総領事 清水亨様
(2025/7/14)

Our International Activities



Sao Paulo, Brazil
サンパウロ日本祭り第2回ふるさと「いいもの展」
(2025/07/10-13)



Sao Paulo, Brazil
第26回 サンパウロ日本祭り Festival do Japão(2025/07/10-13)



Bucharest, Romania
ルーマニア・アメリカ大学「甘酒手作り体験ワークショップ」(2025/8/4)



Linz, Austria
Sake paring Dinner at Izakaya Linz
(2025/10/10)



Wien, Austria
Sake Fair & Japan Food Day 2025
(2025/10/11)



Hong Kong
日本貿易振興機構(香港) 農林水産食品部 部長 川上 秀雄様 / 日本食品海外プロモーションセンター 香港代表 沖 和尚様(2025/11/13)



Bucharest, Romania
在ルーマニア日本国大使館 臨時代理大使 工藤博様(2025/8/4)



Bucharest, Romania
ルーマニア外務省 アナ・クリスティナ・ティンカ国務長官(2025/8/4)



Hong Kong
Oriental SAKE AWARD 2025
(2025/08/6-9)



Hong Kong
兵庫県香港経済交流事務所 所長 小木曾 弘康様
(2025/11/13)



Hong Kong
在香港日本国総領事館 領事 小松康人様
(2025/11/14)



Hong Kong
踊ろう・秋祭り2025
(2025/11/15)



Hong Kong
Hongkong Sake Festival
(2025/08/6-9)



Bangkok, Thailand
盤谷日本人商工会議所 専務理事 石井信行様
(2025/8/28)



Bangkok, Thailand
在タイ王国日本国大使館 次席公使 西岡達史様
(2025/8/28)



Phnom Penh, Cambodia
岐阜の地酒に酔う in カンボジア
(2025/12/3)



Ho Chi Minh, Vietnam
岐阜の地酒に酔う in ベトナム
(2025/12/5)



Capetown, South Africa
南アフリカ SAKE SHOWCASE商談会
(2026/2/16)



Bangkok, Thailand
SAKE WEEK THAILAND 2025
(2025/08/29-30)



Wein, Austria
"Sake Vessels" masterclass at SHIKI Boutique
(2025/10/8)



Wein, Austria
オーストリア連邦産業院
(2025/10/8)



Manila, Philippines
在フィリピン日本国大使館主催「令和7年度天皇誕生日祝賀レセプション」(2026/3/3)



Manila, Philippines
在フィリピン日本国大使館文化事業① 日本酒講座(2026/3/4)



Manila, Philippines
在フィリピン日本国大使館文化事業② 日本酒講座・甘酒手作り体験ワークショップ(2026/3/5)



Wein, Austria
在オーストリア日本国大使館 岩間公典大使
(2025/10/9)



Wein, Austria
在ウィーン国際機関日本政府常駐代表 特命全権大使 海部篤様
(2025/10/9)



Wein, Austria
Masumi Sake Dinner at Okra Sake Bar
(2025/10/9)



Mumbai, India
2026 Miss SAKI India
(2026/4/16)



Johannesburg, South Africa
在南アフリカ共和国日本国大使館志水 史雄大使主催 日本食・日本酒PRレセプション(2026/4/20)



Bogota, Colombia
ロス・アンデス大学日本センター 日本酒講座(2026/4/23)

Our
International
Activities



Bogotá, Colombia
在コロンビア日本大使館 清水亨大使主催
日本食・日本酒PRレセプション(2026/4/23)



Bogotá, Colombia
コロンビア有力週刊誌 Semana誌
インタビュー(2026/4/23)



Bogotá, Colombia
Wine & Co. / CASA Domecq 表敬訪問
(2026/6/24)



Bogotá, Colombia
日本食レストランNANA表敬訪問
(2026/4/24)



Manila, Philippines
第3回 SAKE Manila & Miss SAKE
Philippines 2026(2026/5/22)



Seoul, South Korea
SEOUL SAKE FESTIVAL 2026
(2026/5/23-24)



Hong Kong
香港日本総領事館表敬訪問
(2026/6/1)



Hong Kong
2026 Miss SAKE Hongkong
(2026/6/1)



Brussels, Belgium
NATO伊藤修大使主催記念パーティー
(2026/6/4)

Sake Samurai

酒サムライ

全国の若手蔵元で組織する日本酒造青年協議会は、日本から日本人の“誇り”が失われつつあるとの危惧から、日本酒の誇りを取り戻し、日本酒文化を日本国内のみならず、広く世界に伝えていくために、日本酒を愛し育てるという志を同じくするものの集いとして、平成17年に「酒サムライ」を結成しました。

The Japan Sake Brewers Association Junior Council, fearing that the pride of the Japanese people was in danger of being lost from Japan, formed the Sake Samurai in 2005 as a gathering of those who share a love of sake and the desire to nurture it, to restore the pride of sake and to spread sake culture not only within Japan but throughout the world.

酒サムライ 叙任規程

- 「酒サムライ」は日本文化と日本酒の素晴らしさを国内外に広めることを目的とし、そのための事業を行う。
- 「酒サムライ」は日本酒造青年協議会（以下 日青協）に本部を置く。
- 「酒サムライ」本部は、日本酒を愛し、また日本酒の素晴らしさを国内外に広めることに貢献している、または貢献できる可能性を持つ者を、本部の選任または「酒サムライ」の推薦により本部が承認し、「酒サムライ」として叙任する。
- 「酒サムライ」は叙任の受託に際し、酒サムライ三か条を尊重しその内容を実行することを誓約する。
- 「酒サムライ」は、「酒サムライ」であることに誇りを持ち、日本酒の誇りを守る象徴としての役割を積極的に果たす。

Sake Samurai - Conferment Rules

- Sake Samurai will engage in activities designed to promote Japanese culture and the magnificence of sake both in Japan and overseas.*
- Sake Samurai will be headquartered in the offices of the Japan Sake Brewers Association Junior Council.*
- Sake Samurai headquarters may confer the title of Sake Samurai on individuals who love sake and have contributed to the promotion of its merits in Japan or overseas, or to those with the potential to make such a contribution, based on its own selection or by approving a nomination made by a Sake Samurai.*
- Sake Samurai, in accepting this title, pledge to respect and practice the Three Tenets.*
- Sake Samurai shall bear their title proudly as a symbol of their active role in protecting sake's honor.*



酒サムライ 三か条

酒サムライは

- 一、日本の美しい文化を愛し、日本酒を愛します。
- 一、日本酒文化をより深く理解し、その発展に尽くします。
- 一、情熱と誇りをもって、日本酒を広く世界に伝えます。

Sake Samurai - Three Tenets

- Love both sake and the beautiful culture of Japan.
- Strive to gain a deeper understanding of sake culture and work on behalf of its further development.
- Spread the word about Japanese sake around the world with pride and passion.

一般社団法人 Miss SAKE ファウンダー愛葉宣明が第12代「酒サムライ」として叙任を受けました。関係者の皆様、そして Miss SAKE を常々応援下さっている皆様に心より感謝申し上げます。「酒サムライ」の名を汚さぬよう三か条を遵守し、今後益々日本酒また日本文化の発信に邁進して参ります。



Founder of Miss SAKE Association Nobuaki Aiba nominated for the 12th Sake Samurai.



The inauguration ceremony of the 20th SAKE Samurai

Our
International
Activities

Our Activities in Japan

私たちの活動内容 / 国内

日本酒啓発活動 / 地域振興活動

平時年間400件以上の
イベントに出演

Attended more than 400 events in a year

※ここでは、主要なイベントのみ掲載しております。

2026

3/01 とっとり酒の陣/鳥取砂丘コンサート(コナンホール)
3/16 OKINAWA JACQ/沖縄国際通り のれん街1階
3/20-21 鳥獣の手しこで愉しめ地酒/丸由百貨店5階催事場 伝統工芸土展/内
3/29-30 千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造
4/02 山野酒造見学/山野酒造
4/03 令和7年 愛知県新酒品発表会表彰式/あいち産業科学技術総合
センター食品工業技術センター
4/09 大阪酒造組合表敬訪問/大阪酒造組合
4/13 第10回 和酒フェス in 大阪/大阪ベイトワー
4/19 新潟酒蔵祭り 2025【越後表有蔵】/ニュー・グリーンピア津南
4/25 天満屋岡山店 てんちかFOOD GARDEN/リニューアルオー
プン「RENCONTRE(ランコントル)」取扱開始のための
販売イベント/天満屋 岡山本店
4/28 利守忠義様(山陽新聞賞)受賞祝賀会および利守弘充様 五
代蔵主継承お披露目の会/ANAクラウンプラザホテル岡山
第1回 希会-Nozomi Party-/SAKE BAR blue garnet
4/28 関西学院大学訪問/関西学院大学
5/08 兵庫県酒造組合連合会・灘五郷酒造組合表敬訪問/兵庫県
酒造組合連合会・灘五郷酒造組合
5/12 大野元裕様(天理知事 表敬訪問/埼玉県庁
5/13 株式会社秋田県酒造組合表敬訪問/株式会社秋田県酒造組合
5/14 松岡醸造「Sau」博詰め/松岡醸造株式会社
5/17 大地酒まつり ウェスタ川越/ウェスタ川越
5/23 天満屋岡山店 ビアガーデンにて開催の日本酒試飲会(十
八盛酒造様)/天満屋 岡山本店
5/26 青島健太 参議院議員 表敬訪問/国会見学/国会議事堂
5/28 並木正年 鴻巣市長 表敬訪問/鴻巣市役所
5/29 2025 日台観光サミット in 鳥取 歓迎晩餐会/ANAクラウ
ンプラザホテル米子
5/31 姉妹都市40周年記念 本島平村 銘酒試飲会調布市グリーンホール
6/03 伝統文化未来共創プロジェクト/KIMONO PROJECT/大阪
・関西万博/関西バビリオン 多目的エリア
6/05 第67回日本小児神経学会会員懇親会/米子コンベンションセンター
6/08 第15回大阪酒の陣/阪急インターナショナルホテル
6/09 感動レクオンラインコンサート 石原義子嬢/神田明神EDOCCO
6/10 SAKE COMPETITION 2025 表敬式/TAKANAWA GATEWAY CITY
6/11 全国教育・保育研究大会 表敬式/高山市グリーンホテル
6/11 高山市表敬訪問/高山市役所
6/11 一般社団法人 飛騨・高山観光コンベンション協会 表敬
訪問/一般社団法人 飛騨・高山観光コンベンション協会
6/13 2025 Miss SAKE 最終選考会/ウェスティン都ホテル京都
6/14-15 國酒フェア2025/ATCホール
6/17-2 大阪・関西万博「万博保健室」/大阪・関西万博「関西バビ
リオン 多目的エリア」
6/22 ウーマンズバビリオン in collaboration with Cartier パネ
ルトーク出席/大阪・関西万博「ウーマンズバビリオン」
6/22 EARTH MART「バビリオン 訪問/大阪・関西万博「EARTH
MART」バビリオン」
6/22 ルーマニアバビリオン 訪問/大阪・関西万博「ルーマニアバビリオン」
6/22 プランバール大阪市訪問 /「プランバール・ナショナルデー」パ
レード参加/大阪・関西万博「プランバールバビリオン」
6/22 豊洲駅後きバス〜西酒造/リソースパティ〜/CITABRIA
BAYPARK Grill&Bar
6/22 第9回 京都向島たばろグラビエ/京都向島たばろグラビエ会場
6/23 リーブ21表敬訪問/リーブ21本社
6/24 JTBならではプラン/ANAクラウンプラザ金沢
6/25 感動レクオンラインコンサート 山川豊様/神田明神EDOCCO
6/28 JTBならではプラン/宝塚温泉ホテル若水
ライブ魅た〜/銀座魅た〜
6/29 日本ネイリス協会(JNA)30周年記念式典ホテル梅山荘東京
6/30 第二回Miss SAKE 岐阜 親睦ゴルフコンパ/岐阜稲口ゴルフ倶楽部
7/02 山東昭子先生出席式/沙留Pビル
7/03 日本酒造ツーリズム振興協議会/AP虎ノ門
7/04 石川県酒造組合表敬訪問/石川県酒造組合
7/04 北陸農政局表敬訪問/北陸農政局



石川酒造 田村酒造場「福生蔵開き 2025」
Ishikawa Brewery / Tamura Brewery "Fussa
Brewery Opening 2025"



千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

全国の酒蔵・酒造メーカー訪問

Visits to SAKE Breweries and Manufacturers

見学・体験を通し日本酒への理解を深め、発信していきます。

酒蔵・酒造メー カー様との合同イベントも実施しております。

We deepen our knowledge of SAKE through brewery tours and share the understanding with people around the world. Besides, we jointly hold special events with SAKE breweries and manufacturers.



渡辺酒造店「蓬菜 蔵まつり 2026」
Watanabe Brewery "Horai Brewery Festival 2026"

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造



笹一酒造「新酒まつり 2025」
Sasaichi Brewery "New Sake Festival 2025"

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造



松岡醸造 / 晴雲酒造「小川町酒蔵まつり」
Matsuoka Brewing / Seiuin Brewery "Ogawa Town
Brewery Festival"

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造



大信州酒造「手いっぱい」の会 in 東京
Daishinshu Brewery "Teippai no Kai in Tokyo"

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

千代むすび酒蔵開放 2025/千代むすび酒造

Our Activities in Japan

公共機関表敬訪問

Courtesy Visits to Public Institutions

日本酒、及び日本文化について、各種調査・意見交換を行い、新たな観光プログラムを提案致します。

We exchange views on SAKE and Japanese Culture for various projects to promote SAKE culture and attract tourists.

各省庁・知事表敬訪問

Courtesy Visits to the Related Ministries and Agencies and to the Prefectural Governors



国税庁長官 江島一彦様
Kazuhiko Ejima, Commissioner of the National Tax Agency



農林水産大臣 鈴木憲和様
Mr. Norikazu Suzuki, Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries



農林水産省 輸出・国際局 新興地域グループ
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries – Export and International Affairs Bureau, Emerging Markets Group



北陸農政局 経営・事業支援部
Hokuriku Regional Agricultural Administration Office – Management and Business Support Department



参議院議員 青島健太様
Kenta Aoshima, Member of the House of Councillors



元農林水産大臣 武部勤様
Tsutomu Takebe, Former Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries



元参議院議長 山東昭子様
Akiko Santo, Former President of the House of Councillors



JFOODO 執行役 北川浩伸様
Hironobu Kitagawa, Executive Director of JFOODO



北海道庁 農政部
Hokkaido Government – Department of Agriculture



静岡県庁 経済産業部
Shizuoka Prefectural Government – Department of Economy and Industry



北海道知事 鈴木直道様
Naomichi Suzuki, Governor of Hokkaido



秋田県知事 鈴木健太様
Kenta Suzuki, Governor of Akita Prefecture



岐阜県知事 江崎領英様
Yoshihide Esaki, Governor of Gifu Prefecture



埼玉県知事 大野元裕様
Motohiro Ono, Governor of Saitama Prefecture



京都府知事 西脇隆俊様
Takatoshi Nishiwaki, Governor of Kyoto Prefecture



千葉県木更津市長 渡辺芳邦様
Yoshikuni Watanabe, Mayor of Kisarazu



埼玉県鴻巣市長 並木正年様
Masatoshi Namiki, Mayor of Konosu

国内外に向けた、日本・日本文化の情報の発信

Public Relations Activities of Japanese Culture to the World

日本酒、および日本文化の情報を発信していきます。

We share information on SAKE and Japanese Culture with people inside and outside Japan.



ツーリズムEXPOジャパン2025
Tourism Expo Japan 2025



大阪・関西万博「万博保健室」
Expo 2025 Osaka Kansai "Expo Health Room"



第4回 国際発酵・醸造食品産業展
The 4th International Fermentation and Brewing Food Industry Exhibition



小学校での甘酒講座
Amazake Workshop at an Elementary School



民族衣装文化普及協会「女性文化講座」
Association for Promoting the National Costume Culture of Japan "Women's Cultural Lecture"



大阪・関西万博「イタリア館鏡開きセレモニー」
Expo 2025 Osaka Kansai "Italy Pavilion Kagami-Biraki Ceremony"



世界へ届くSHIZUOKA SAKE体験 in 浅草
"SHIZUOKA SAKE Experience in Asakusa – Reaching the World"



伏見 SAKE PARTY NIGHT
Fushimi SAKE PARTY NIGHT



天空の棚田稲刈り大収穫祭
Sky Rice Terrace Harvest Festival



祭27回 米・食味分析鑑定コンクール
国際大会 in つくばみらい
The 27th Rice Taste Analysis & Appraisal International Competition in Tsukubamirai



(一社)アジアみらい文化交流協会
設立一周年記念パーティー
The 1st Anniversary Party of the Asia Future Cultural Exchange Association



2025 日台観光サミット in 鳥取 歓迎晩餐会
2025 Japan-Taiwan Tourism Summit in Tottori Welcome Banquet



第6回 京都向島たんぼラグビー
The 6th Kyoto Mukojima Rice Paddy Rugby

Our Activities in Japan

企業や政府主催のレセプション、プロモーション出演
Business and Government-Sponsored Receptions and Promotions

新商品の発表会やVIP 取引先招致のレセプションなどで日本酒と共にゲストをおもてなし致します。

We welcome the guests with SAKE at press releases for new products and business receptions for VIP customers.



農林水産大臣主催「在京大使への政策説明会」
Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries "Policy Briefing for Ambassadors in Tokyo"



大阪国税局主催「大阪・関西万博 伝統的造りPR試飲会」
Osaka Regional Taxation Bureau "Expo 2025 Osaka Kansai Traditional Sake Brewing PR Tasting Event"



大阪国税局主催「GI京都 記念発表会」
Osaka Regional Taxation Bureau "GI Kyoto Commemorative Announcement Event"



公益社団法人日本青年会議所 東海地区 三重ブロック協議会主催「三重の地酒祭り in 鈴鹿大祭り」
Junior Chamber International Japan Tokai District Mie Bloc Council "Mie Local Sake Festival in Suzuka Grand Festival"



野村不動産主催「IWC2025 受賞プレミアム日本酒試飲会」
Nomura Real Estate Group "IWC 2025 Award-Winning Premium Sake Tasting Event"



日本包装機械工業会主催「JAPAN PACK 2025 開会式レセプション」
Japan Packaging Machinery Manufacturers Association "JAPAN PACK 2025 Opening Ceremony Reception"



日本ネイリスト協会(JNA)主催「30周年記念式典」
Japan Nailist Association "30th Anniversary Ceremony"



「東京調布ロータリークラブ」卓話
"Tokyo Chofu Rotary Club" Guest Lecture



「SAKE COMPETITION 2025」表彰式
"SAKE COMPETITION 2025" Award Ceremony



「東京味わいフェスタ2025」日本地酒協同組合ブース
Tokyo Ajiwai Festa 2025 "Japan Sake Cooperative Booth"



JTBならではのプラン「地酒振る舞いイベント」
JTB Special Plan "Local Sake Serving Event"



「全国自治体病院協議会北陸・信越ブロック会議」懇親会
"National Association of Municipal Hospitals Hokuriku-Shinetsu Block Meeting" Reception



埼玉りそな銀行主催「お客様交流会」
Saitama Resona Bank "Customer Networking Event"

日本酒関連イベント・セミナー出演

Sake Events and Seminars

イベントの活性化、メディアと連携し、日本酒の啓発活動に努めます。

We try our best to contribute to the development of SAKE culture through livening up events and cooperating with medias



能登の酒蔵応援！サケマルシェ2025
Supporting Noto Breweries! Sake Marche 2025



第11回 和酒フェス in 大阪
The 11th Washu Fes in Osaka



2025 美酒コンクール審査会
2025 Japan Women's SAKE Award Judging Session



令和7年度酒サムライ叙任式
Reiwa 7 (2025) Sake Samurai Conferment Ceremony



越後謙信SAKEまつり2025
Echigo Kenshin SAKE Festival 2025



北都千国会 蔵元試飲会
Hokuto Senkoku-kai Brewery Tasting Event



第20回 埼玉酒蔵大試飲会
The 20th Saitama Sake Brewery Grand Tasting Event



ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2026 審査会
The Fine Sake Awards Japan 2026 Judging Session



にいがた酒の陣 2026
Niigata Sake no Jin 2026



SAKAE SAKA SQUARE ～サカエサケ スクエア～
SAKAE SAKA SQUARE



菩提院清酒祭
Bodaimoto Sake Festival



千葉の酒フェス2025
Chiba Sake Festival 2025



全国酒まつり in アクリエひめじ
National Sake Festival in Arcree Himeji



みやぎ・純米酒倶楽部 穠りの宴
Miyagi Junmai Sake Club - Minori no Utage

Nadeshiko Program

ナデシコプログラム

日本文化のアンバサダーとなるために

MissSAKE は、日本女性のための教養講座「ナデシコプログラム」の運営を通じて、

日本酒に関連する知識や体験のほか、食や健康、文化・地域振興、

そして女性が活躍する社会での様々な視点を用いたエンパワーメントに取り組んでおります。

To Produce Ambassadors of Japanese Culture

Through the special educational lectures for Japanese women, named Nadeshiko Program, Miss SAKE engages in providing knowledge of SAKE, enhancing food and health awareness, cultural and regional development and women's empowerment.

第1回 3月14日(土) 産経新聞社
The Sankei Shimbun Co., Ltd.



Miss SAKEとして、所作・マナー講座 / 2025 Miss SAKE 館農知里
契約・経費精算について / 一般社団法人Miss SAKE 事務局長 竹原美紀
メイクの基本講座 / 株式会社 ONEtoONE Professional 竹知万季様

*Etiquette and Manners Workshop as Miss SAKE / Chisato Tateno, 2025 Miss SAKE
About Contracts and Expense Reimbursement at Miss SAKE / Miki Takehara,
Secretary-General of Miss SAKE Association
Makeup Basics / Ms. Maki Takechi, ONEtoONE Professional Representative*

第2回 3月15日(日) 日本橋公会堂
Nihonbashi Public Hall



ライブ配信について① / 株式会社z-creation 代表取締役 河合慶一郎様
取締役 遠藤祥平様
女性文化講座受講: 2025 Miss SAKE 館農知里 十二単モデル / 一般財団法人
民族衣裳文化普及協会

*Introduction to Live Streaming 1 / "Mr. Keiichiro Kawai, The President and
Representative Director of Z-Creation Co., Ltd. Mr. Shohei Endo, Director of
Z-Creation Co., Ltd."
Completion of Women's Cultural Course: 2025 Miss SAKE, Chisato Tateno –
Jūnihitoe Model / Association for Promoting the National Costume Culture of
Japan*

第3回 3月21日(土) 石川酒造 向蔵(ビール工場上)
Ishikawa SAKE Brewery (Beer factory)



和髪講座確認、応用 / 2025 埼玉 石崎智子
ライブ配信実践について② / 2025 埼玉 石崎智子
麹生化粧品・塩麹の仕込、体験 / 株式会社北村商店 代表取締役 北村公克様
SHARE SENSE 乙部彩佳様
湯豆腐・燗酒の付け方、粋な飲み方 / 株式会社北村商店 代表取締役 北村公克様

*Self Traditional Japanese Hair Arrangement Workshop / Tomoko Ishizaki, 2025
Miss SAKE Saitama
Introduction to Live Streaming 2 / Tomoko Ishizaki, 2025 Miss SAKE Saitama
About the Koji Mould, Handmade Salt Koji and Raw Koji Cosmetics
Workshop / Mr. Kimikatsu Kitamura, Representative Director of Kitamura
Shoten Co. Ms. Ayaka Otobe, SHARE SENSE
Yudofu: How to Pair with Warm Sake and Enjoy It Stylishly / Mr. Kimikatsu
Kitamura, Representative Director of Kitamura Shoten Co.*

第5回 3月28日(土) 産経新聞
The Sankei Shimbun Co., Ltd



「日本酒は“世界酒”を目指す～ユネスコ無形文化遺産登録」 / 門司健次郎様
日本酒基礎表現 Eng ver / 2025 Miss SAKE 館農知里
着付け講座1 / 一般財団法人 民族衣裳文化普及協会

*Japanese Sake's Aspiration to Become a "World Sake" — UNESCO Intangible
Cultural Heritage Registration / Mr. Kenjiro Monji
How to Explain Sake in English / Chisato Tateno, 2025 Miss SAKE Japan
Kimono Wearing Workshop 1 / Association for Promoting the National Costume
Culture of Japan*

第4回 3月22日(日) 石川酒造
Ishikawa SAKE Brewery



石川酒造見学 / 石川酒造株式会社 代表取締役 石川彌八郎様
お礼状の書き方: 石川社長、北村社長、着付けの先生方宛 / 2023 Miss
SAKE宮城 千田瑞穂
ぶれない自分軸・自分らしさを発掘するコアチョイスメソッド /
DURATION株式会社 代表 中村信次郎様

*Ishikawa Brewery Visit / Mr. Yahachiro Ishikawa, Representative Director of
Ishikawa Sake Brewery Co., Ltd.
How to Write a Thanks Letter / Mizuho Chida, 2023 Miss SAKE Miyagi
Core Choice Method for Discovering Your Unshakable Axis of Self and your
Personality / Mr. Shinjiro Nakamura, Representative Director of DURATION
Co., Ltd.*

第6回 3月29日(日) 一般財団法人民族衣裳文化普及協会 東京日本橋支部
Association for Promoting the National Costume Culture of
Japan, Tokyo Nihonbashi Branch



着付け講座2 / 一般財団法人 民族衣裳文化普及協会
着付け講座3 / 一般財団法人 民族衣裳文化普及協会
着付け自習 / 各自

*Kimono Wearing Workshop 2 / Association for Promoting the National Costume
Culture of Japan
Kimono Wearing Workshop 3 / Association for Promoting the National
Costume Culture of Japan
Kimono Dressing Practice / Each individual*

第7回 4月11日(土) 石川酒造:尚蔵
Ishikawa SAKE Brewery



日本舞踊体験稽古 / 藤間流勘右衛門派 藤間美都也(ふじまみつや)様
Sakeから観光立国 / 株式会社コーポ・サチ代表取締役 平出淑恵様
「世界初の日本酒学」について / 新潟大学日本酒学センター 副センター
長(農学部・教授)平田大様
鍋&SAKE:酒粕チーズ鍋(発酵鍋)

Japanese Dance Workshop / Ms. Mitsuya Fujima, Fujima Style Kanemon School
From Sake to Tourism Nation / Ms. Toshie Hiraide, Representative Director of
Co-op SACHI Co., Ltd.
About the "World's First Program in Sake Studies" / Mr. Dai Hirata, Deputy
Director, Sakeology Center, Niigata University (Professor, Faculty of
Agriculture)
Nabe & SAKE: Sake Lees and Cheese Hotpot (Fermented Hotpot)

第9回 4月18日(土) キャブランワインアカデミー 青山教室/
東京都港区南青山3-1-30 PASONA SQUARE 16階
Aoyama-itchome Test Center



WSET SAKE Level1 / 木下明子先生

WSET SAKE Level1 / Teacher Akiko Kinoshita

第8回 4月12日(日) 石川酒造:新蔵
Ishikawa SAKE Brewery



Miss SAKE Channel特訓1/ 2025 Miss SAKE 館農知里, 2025 Miss SAKE 埼玉 石崎
Miss SAKE Channel特訓2/ 2025 Miss SAKE 館農知里, 2025 Miss SAKE 埼玉 石崎
「もしも投資のない国に生まれたら?」/ WealthPark研究所 所長 加藤航介様

Miss SAKE Channel Training 1 / Chisato Tateno, 2025 Miss SAKE Japan
Tomoko Ishizaki, 2025 Miss SAKE Saitama
Miss SAKE Channel Training 2 / "Chisato Tateno, 2025 Miss SAKE Japan
Tomoko Ishizaki, 2025 Miss SAKE Saitama"
If You Were Born in a Country Without Investments? / Mr. Kousuke Kato,
Director, WealthPark Lab

第10回 4月19日(日) 神田明神 EDOCCO STUDIO
Kandamyoujin Edocco Studio



女性特有の不調と食事・生活習慣 / 奈良岡佑南先生 一般社団法人ラブテリ ゼネラル
マネージャー/博士(医学) 順天堂大学 健康総合科学先端研究機構 大学院医学研究
科スポーツロジセンター 特任助教
医食同源米コンソーシアムについて: 金芽米弁当 / 東洋ライス株式会社 企画広報部 佐藤彩花様
Fem Care Project特集の取り組みについて / 産経新聞社 metropolitan編集部 編集長 日下紗代子様
健やかな女性を目指して~プレコンセプションケアの視点から~ / 一般社団法人ラ
ブテリ代表理事 予防医療・栄養コンサルタント 細川モモ様
将来の妊娠に向けて、今からできる体づくり / 慶應義塾大学病院 産婦人科医/生殖
医療専門医 内田明花先生

Female-Specific Health Issues and Dietary and Lifestyle Factors / Dr. Nara Naraoka, Ph.D. (Medicine)
General Manager, Luvelli Tokyo & New York / Project Assistant Professor, Center for Sportology, Graduate School of
Medicine Research Institute for Advanced Health Sciences, Juntendo University
The Rice Consortium for Medical-Grade Rice Gold Bud Rice Bento/ Ms. Ayaka Sato, Planning and Public Relations Department, Toyo Rice Corporation
Overview of the Fem Care Project's Featured Initiatives/ Ms. Sayoko Kusaka, Editor-in-Chief, Metropolitan Editorial Department, The Sankei Shinbun
Aim for a Healthy Womanhood: Insights into Preconception Care / Ms. Momo Hosokawa, Preventive Medicine and
Nutrition Consultant, Luvelli Tokyo& New York Representative Director
Preparing Your Body for Future Pregnancy from Now On / Dr. Sayaka Uchida, Department of Obstetrics and
Gynecology, Keio University School of Medicine

第11回 4月25日(土) 石川酒造:新蔵
Ishikawa SAKE Brewery



いけばな~2026年それ以降に向けて~ / 末生流笹岡家元 笹岡隆甫様
話し方・ボイストレーニング / 2021 Miss SAKE 青森 落合由佳
(フリーアナウンサー、元青森朝日放送アナウンサー)
メディアの役割と責任:新しいメディアの創出における課題 / JAPAN
Forward 編集長 内藤 泰朗様
鍋&SAKE:塩麴鍋

Ikebana - Toward 2026 and beyond / Mr. Ryuho Sasaoka, the Head of the
Mishoryu-Sasaoka Ikebana School
Speaking Skills & Voice Training/ Yuka Ochiai, 2021 Miss SAKE Aomori;
Freelance Announcer; Former Announcer at Aomori Asahi Broadcasting
The Role and Responsibility of Media: Challenges in Creating New Media/ Mr.
Yasuo NAITO, Editor-in-Chief, JAPAN Forward
Nabe & SAKE: Shio Koji Hot Pot

第13回 5月9日(土) 石川酒造:新蔵 / 酒坊
Ishikawa SAKE Brewery



腸内環境について / 神楽坂乳業株式会社 代表取締役 林和彦様 元東京女子医科大学
教授、同がんセンター長
心震える食体験と一緒に~FOOD GROOVE JAPAN~ / 健康になる食事学 / FOOD
GROOVE JAPAN代表 鈴木基次様 株式会社コープニュース代表取締役 編集者 田中陽子様
和牛・土佐あかうしについて / 高知県農業振興部畜産振興課 課長補佐 公文喜一様
土佐あかうしBBQ

Introduction to Gut Health / Mr. Kazuhiko Hayashi, Representative Director,
Kagurazaka Dairy Co., Ltd.; Former Professor, Tokyo Women's Medical University;
Former Director, Cancer Center
Sharing A Hartwarming Food Experience -FOOD GROOVE JAPAN-
Principles of Eating for Optimal Health / Mr. Motoji Suzuki, Representative of FOOD
GROOVE JAPAN Ms. Yoko Tanaka, CEO and Editor, Co-op News Co., Ltd.
About Tosa Akaushi Wagyu Beef / Mr. Kiichi Kumon, Assistant Director, Livestock
Production Promotion Division, Agricultural Promotion Department, Kochi Prefecture
Tosa Akaushi BBQ

第12回 4月26日(日) 石川酒造:新蔵
Ishikawa SAKE Brewery



醸造機械について、機械業から見る日本酒 / 株式会社北村商店 北村商店
専務 北村勇人様
手ぬぐい講座 / 株式会社かまわぬ専務取締役 高橋基朗様
初代 Miss SAKE として / 初代Miss SAKE 森田真衣様

Brewing Equipment: Understanding Sake Through the Lens of the Machinery
Industry / Mr. Hayato Kitamura, President and CEO, Kitamura Shoten Co.,
Ltd.
Tenugui Lecture/ Mr. Motohiro Takahashi, Executive Director, Kamawanu Co.
As the First Miss SAKE / Ms. Mai Morita, the First Miss SAKE

第14回 5月10日(日) 石川酒造:新蔵
Ishikawa SAKE Brewery



国税庁・鑑定官の仕事と日本酒のサイエンス / 酒類国際技術情報分析官
山脇幹善 様
一生モノの最上級のテーブルマナー 淑女のための国際マナー・プロト
コール編 / 一般社団法人アジアみらい文化交流協会 会長
株式会社H.R.M. 代表取締役社長 大谷晃 様
ワイン入門 / 俳優 辰巳琢郎様

The Work of the National Tax Agency Appraisers and the Science of Sake / Mr.
Mikiyoshi Yamawaki, International Technical Information Analyst for
Alcoholic Beverages
A Lifetime of Refined Etiquette: International Manners and Protocol for Ladies
/ Mr. Akira Otani, Chairman, Asia Future Cultural Exchange Association;
President & CEO, H.R.M. Co., Ltd.
Inteoducton to Wine / Mr. Takuro Tatsumi, Actor

第15回 5月16日(土) 小津和紙 / 華硝 / 神田明神
Ozu Washi, Hanashyo, Kandamyoujin



和紙梳き体験 / 小津和紙 田中奈緒様
江戸切子作成体験 / 江戸切子の店華硝 取締役 熊倉千砂都様
第3回プログラムで習った、お客様への日本酒及び燗酒提供の実践 / 2025 Mr & Mrs SAKE大会 参加

Traditional Japanese Washi Papermaking Experience / Ms. Nao Tanaka, Ozu Washi
Edo Kiriko Glass Cutting Experience / Ms. Chisato Kumakura, Executive Director of Hanashyo, Edo Kiriko Store
Practical Experience in Serving Sake and Kanzake to Guests / Participated in the 2026 Mr. & Mrs. SAKE Contest

第17回 5月30日(土) 三重県 鈴鹿市 / 伊勢市
Suzuka City, Ise City, Mie Prefecture



蔵見学 / 清水清三郎商店株式会社 代表取締役 清水慎一郎 様 杜氏 製造部長 内山智宏 様
伊勢神宮 団体正式参拝 / 神宮司廳 広報室次長 神宮参事 音羽悟様
酒場 森下 / 有限会社酒乃店もりした 代表取締役 森下巧麻様

Brewery Tour / Mr. Shinichiro Shimizu, Representative Director, Shimizu Seizaburo Shoten Co., Ltd. Mr. Tomohiro Uchiyama, Head Brewer and Director of Manufacturing
Group formal worship to Ise Grand Shrine / Mr. Satoru Otowa, Deputy Director of the Public Relations Office, Jingū-shichō; Jingū Counselor
Morishita Sake Bar / Mr. Takuma Morishita, Representative Director, Sakano-Mise Morishita Ltd.

第16回 5月17日(日) 青山一丁目試験場 / 東京都渋谷区代官山町
Aoyama Ichiyome Test Center



巫女体験 / 日本文化伝承協会 代表理事 宮澤伸幸様
グローバルな感覚を養うための1day講義、異文化理解 / グローバル・エデュケーションアンドトレーニング・コンサルタンツ株式会社
創業者 布留川 勝様

Shinto Shrine Maiden Experience / Mr. Nobuyuki Miyazawa, Representative Director, Japan Cultural Heritage Association
A One-Day Lecture on Cultivating a Global Perspective and Cross-Cultural Understanding / Mr. Masaru Furukawa, Founder, Global Education and Training Consultants Co., Ltd.

第18回 5月31日(日) 三重県 志摩市
Shima City, Mie Prefecture



真珠取り出し体験 / 山本水産有限会社 真珠工房 真珠の里
昼食・海女小屋体験 / 志摩なぎさ企画 代表 竹内壽治様
横山ビジターセンターアテンド / イノウエパール 代表 井上啓俊様

Pearl Harvesting Experience / Yamamoto Suisan Co., Ltd. Pearl Workshop Pearl Village
Lunch and Ama Hut Experience / Mr. Toshiharu Takeuchi, Representative of Shima Nagisa Planning
Yokoyama Visitor Center Attendant / Mr. Takatoshi Inoue, Representative of Inoue Pearl



Nadeshiko Program Camp

【全ての機会を学びの場に！】

昨年に引き続き、東京都福生市に在する石川酒造様と、併設の宿泊施設「酒坊」様のご協力をいただき、今年も合宿形式でのナデシコプログラムを開催することが叶いました。ナデシコプログラムは石川酒造様2階の講義室をお借りし開催いたしました。

また「酒坊」では、各地方からこだわりの食材を取り寄せ、日本酒造組合中央会プロジェクト「鍋 & SAKE」のレシピを参考に調理し、各ファイナリストが持ち寄った日本酒についてプレゼンを行うなど、食事の時間も学びの場となりました。



Miss SAKE

SDGs



SDGS 取り組み / Our Approaches to SDGs

伝統ある日本酒と日本文化の魅力を日本国内外に発信する
美意識と知性を身につけたアンバサダーとして
As an ambassador with a sense of beauty and intelligence spreading the charm of traditional Japanese sake and Japanese cultures to the world



Miss SAKEは、日本女性のための教養講座「ナadeshikoプログラム」の運営を通じて日本酒に関連する知識や体験のほか、食や健康、文化・地域振興、そして女性が活躍する社会での様々な視点をういたエンパワメントに取り組んでおります。
Miss SAKE Association has been working on promoting women's empowerment in society, and also has provided Japanese women with a lot of opportunities to learn about not only Japanese sake but also other traditional Japanese cultures, food, cultural/regional promotion and so on through the management of Nadeshiko-Program.



小学校で甘酒作り体験と日本酒文化の講義
Amazake-Making Workshop and Lecture on Sake Culture at an Elementary School



第10回グローバルサービス実践塾Neo「伝統と革新が生む、日本食の未来。」トークセッション
Talk session at the 10th Global Service Practice Program Neo: "The Future of Japanese Food Created by Tradition and Innovation"



ルーマニア・アメリカ大学 甘酒手作り体験ワークショップ
Handmade Amazake Workshop at the Romanian-American University



Enderun Colleges 日本酒講座
Japanese sake lecture at Enderun Colleges



De La Salle-College of Saint Benilde 日本酒・甘酒講座
Japanese sake and amazake lecture at De La Salle-College of Saint Benilde



Miss SAKE は米国の著名な経済紙であるウォール・ストリート・ジャーナルにおいて「水着審査のない女性の尊厳と平等をうたった文化事業」と報じられ、高く評価されました。
Miss SAKE was highly regarded as a cultural project that protects the dignity and equality of woman without swimsuits competition by The Wall Street Journal, one of the famous financial papers in America.



大阪・関西万博「万博保健室」
"Expo Health Room" at Expo 2025 Osaka, Kansai



京都保健室
"Kyoto Health Room"



民族衣装文化普及協会「女性文化講座」
"Women's Cultural Lecture" by the Association for Promoting the National Costume Culture of Japan



ナadeshikoプログラム特別講座「わたしのからだを知るいちにち。」
Special Nadeshiko Program lecture: "A Day to Understand My Body"



地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業を促進するため、Miss SAKEは、日本の伝統文化、技術を尊重しつつ、新しい革新的な商品、技術も受け入れ日本酒の普及に寄与します。
In order to promote sustainable tourist industries, which lead to local cultural promotion and product promotion, Miss SAKE contributes to the spread of Japanese sake by embracing new and innovative products and technologies while preserving traditional Japanese culture and technologies.



ツーリズムEXPOジャパン2025
Tourism EXPO Japan 2025



JAPAN-INDIA INNOVATION BRIDGE
JAPAN-INDIA INNOVATION BRIDGE



GOOD LIFE フェア2025
GOOD LIFE Fair 2025



国内外のMiss SAKE ブランドパートナーと共に、経済及び文化の発展と相互交流を通し、地域・越境インフラを含む質の高い、信頼でき、持続可能かつ強靱(レジリエント)なインフラを開発します。
With our Brand Partners at both home and abroad, we develop high-quality, reliable, sustainable and resilient infrastructure through mutual exchange and the development of economy and culture.



第27回 米・食味分析鑑定コンクール国際大会 in つくばみらい
The 27th Rice Taste Analysis & Appraisal Contest International Competition in Tsukubamirai



第4回 国際発酵・醸造食品産業展
The 4th International Fermentation and Brewing Food Industry Exhibition



GIが拓く日本酒と日本ワインの新市場セミナー
Seminar: "New Markets for Japanese Sake and Wine Opened by GI"



発酵バレーNAGANO 設立2周年記念フォーラム
Fermentation Valley NAGANO 2nd Anniversary Forum

Miss SAKE SDGs



Miss SAKEは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



Miss SAKE × 食産業・農作業、食育、エコロジー
Miss SAKE × Food Industry,
Farmwork and Food Education,
Ecology



令和7年度 山田錦田植え式
Yamada-Nishiki Rice planting experience



天空の棚田稲刈り大収穫祭
Grand rice harvest festival at the terraced rice fields in the sky



大網白里米農家 今関喜明様「本腰米、稲刈り」
Rice harvesting experience of "Hongoshi-mai" with farmer Yoshiaki Imazeki in Oamishirasato



米食味鑑定協会国際コンクール展示会
Rice Taste Analysis & Appraisal Contest
International Competition Trade Show



株式会社フジキン 表敬訪問
Courtesy visit to Fujikin Inc.



一般社団法人キャビアソムリエ協会主催「第一回 キャビア
フォーラム 2025」
"The 1st Caviar Forum 2025" hosted by the Japan Caviar
Sommelier Association



Miss SAKE × 平和と公正
Miss SAKE × Peace & Fairness



令和8年 農林水産大臣主催「在京大使への政策説明会」
Policy Briefing Session for Ambassadors in Tokyo hosted by the Minister of
Agriculture, Forestry and Fisheries



大阪・関西万博「イタリア館 愛と平和の希望の鐘」
"Bell of Hope for Love and Peace" at the Italy Pavilion, Expo 2025 Osaka, Kansai

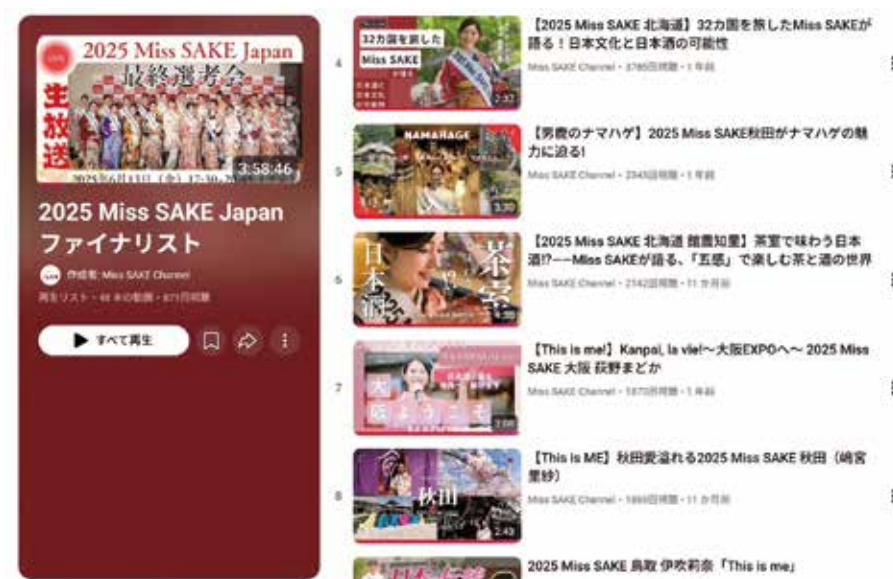
Miss SAKE × YouTube

Miss SAKE Channel !!

We started Miss SAKE Channel.

Miss SAKEはYouTube上に「Miss SAKE Channel」を開設しております。日本酒関連の情報はもとより、Miss SAKE各県代表が地元の観光名所や伝統工芸、文化をご紹介します。日本が誇るべき宝を国内外に発信するアンバサダーとして、新たな活動の場をオンライン上にも広げております。本日の最終選考会の特別映像もMiss SAKE Channelにて全世界に各言語で配信予定。今後の更なる発展をご期待ください！

We, Miss SAKE, have Miss SAKE Channel on YouTube to introduce not only sake-related information but also sightseeing spots, traditional crafts and cultures of each prefecture. We are expanding our opportunities to spread the charm of world-famous Japanese culture online. We will stream today's final competition for 2026 Miss SAKE Japan on Miss SAKE Channel in several languages. We hope you will like it.



Local Contests・Brand Partners

Miss SAKE 地方パートナー募集

地方創生、そして女性の活躍を推進できる社会づくりを

私たちは、日本に生まれそして育ったことを誇れる女性たちが増えることを望んでいます。四季折々の気候に恵まれ、各地域ならではの文化や伝統を育み、食や産物の豊かな日本の良さを改めて発見する機会が、Miss SAKEの各地方での取り組みです。

能力や意欲の高い女性たちが、日本のどの地域に暮らしていても、等しくチャンスに恵まれ、夢や成長を実現できる社会がこれからの日本に必要なことであり、強い未来を創造することに繋がります。

同時に年齢や性別を超えて交流の機会が保たれ地域の課題を解決していくことが、持続可能な社会の発展に寄与します。

Miss SAKEの各地方での取り組みを通して、全国が同じ目的のもとに連携し、女性の活躍から日本を元気にする活動を推進します。

全国の想いのある
企業・団体様
ご参加を
お待ちしております

ブランドパートナーとして共に未来を創りませんか

各都道府県での連携企業のことを我々はブランドパートナーと呼びしています。

その名の通りMiss SAKEのブランドの理念、目的を共有下さり、各地域での活動を御一緒下さるパートナーを募集しています。

これまでのノウハウにより各地での大会開催や、年間通じての活動運営などを全面的にバックアップ。開催メリットによる効果が最大限に創出されるようサポート致します。

連携メリット



① 企業イメージの向上 (CSR活動)

本事業は行政機関を初め多くの企業様より後援を頂いている取組みであり、地域の活性化など社会貢献活動といった公益性の観点からの企業のイメージアップの寄与、企業のメッセージを伝えていく上で効果的な取り組みとなります。



② 実施事業への貢献

本取組みを契機とした地域社会とのネットワークづくり、取引先の拡大や維持、またパートナー企業様の企業イベントとして様々な形でご活用頂くことで、貴社の事業拡大に役立てることが可能です。



③ 広告宣伝の機会

メディアへの掲載を通じて商品やサービスの宣伝、また、大会時のサンプリングなど広告宣伝の機会としても活用が可能です。大会においては本事業に賛同頂ける地域の企業様からの収益により、イベントとしての収益化が可能です。

共に日本を
元気にする
第一歩を！

お申し込み・詳細はこちら

ご興味ある方は以下URLまたはQRコードから
詳細サイトをご覧ください。

<https://www.missake.org/brand-partner/miss-sake-brand-partner/>



2026 Miss SAKE Local Contests

福島大会の
概要はこちら



Fukushima



2026 Miss SAKE

福島大会

2026 Miss SAKE Saitama Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月21日(土) Saturday, February 21, 2026

【会場 / Venue】

うすい百貨店

USUI Department Store

〒963-8004 福島県郡山市中町13-1

<https://www.usui-dept.co.jp/>

【主催】2026 Miss SAKE 福島大会実行委員会

【後援】

福島県、福島県酒造組合、公益財団法人福島県観光物産交流協会、福島市、会津若松市、郡山市、いわき市、白河市、喜多方市、二本松市、田村市、本宮市、鏡石町、天栄村、南会津町、西会津町、磐梯町、猪苗代町、会津坂下町、会津美里町、西郷村、矢吹町、矢祭町、塙町、平田村、古殿町、三春町、浪江町、仙台国税局

【協賛】

株式会社LOYALTY、株式会社すずのき、神田外語グループ、ブリティッシュヒルズ、株式会社寿、株式会社GIRLS LIFE LABO、特定非営利活動法人素材広場、農業女子LAB株式会社、一般社団法人HAMADOORI13、株式会社ミライクリエイツ、一美工業株式会社、松蔵技建株式会社、丸久工業株式会社、有限会社宮建工業、株式会社伊達屋、アイシーエレクトロニクス、株式会社タイズスタイル、REMILIO、RITA BY BONHEUR

【協力】福島民友新聞社

【審査員】

渡部 謙一

藤城 良教

守岡 文浩

小林 典子

氏家 エイミー

鶴蒔 かれん

栗村 フェリシティ

福島県酒造組合 会長

福島県 観光交流局 局長

福島県観光物産交流協会 理事長

元福島中央テレビ 福島支社長

シンガーソングライター

2022 MissSAKE 福島

ブリティッシュヒルズ



【Organizer】2026 Miss SAKE Fukushima Tournament Executive Committee

【Supporters】Fukushima Prefecture / Fukushima Sake Brewers Association / Fukushima Tourism and Local Products Promotion Association / Fukushima City / Aizuwakamatsu City / Koriyama City / Iwaki City / Shirakawa City / Kitakata City / Nihonmatsu City / Tamura City / Motomiya City / Kagamiishi Town / Tenei Village / Minamiaizu Town / Nishiaizu Town / Bandai Town / Inawashiro Town / Aizubange Town / Aizumisato Town / Nishigo Village / Yabuki Town / Yamatsuri Town / Hanawa Town / Hirata Village / Furudono Town / Miharu Town / Namie Town / Sendai Regional Taxation Bureau
【Sponsors】Loyalty Co., Ltd. / Suzunoki Co., Ltd. / Kanda Institute of Foreign Languages Group / British Hills / Kotobuki Co., Ltd. / GIRLS LIFE LABO Co., Ltd. / Sozai Hiroba (NPO) / Nogyo Joshi Lab Co., Ltd. / General Incorporated Association HAMADOORI13 / Mirai Create Co., Ltd. / Ichimi Kogyo Co., Ltd. / Matsukura Giken Co., Ltd. / Maruhisa Kogyo Co., Ltd. / Miyaken Kogyo Co., Ltd. / Dateya Co., Ltd. / IC Electronics Co., Ltd. / Ties Style Co., Ltd. / REMILIO / Rita by Bonheur

【Cooperation】Fukushima Minyu Shimbun

【Judges】

Kenichi Watanabe Chairman, Fukushima Sake Brewers Association

Yoshinori Fujishiro Director General, Tourism Exchange Bureau, Fukushima Prefecture

Fumihito Morioka Chairman, Fukushima Tourism and Local Products Promotion Association

Noriko Kobayashi Former Fukushima Bureau Chief, Fukushima Central Television

Amy Ujiie Singer-Songwriter

Karen Tsurumaki 2022 Miss SAKE Fukushima

Felicity Kurimura British Hills

2026 Miss SAKE Local Contests

埼玉大会の
概要はこちら



Saitama



2026 Miss SAKE 埼玉大会

2026 Miss SAKE Saitama Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】
2026年2月28日(土) Saturday, February 28, 2026
【会場 / Venue】
武蔵一宮氷川神社
Musashi Ichinomiya shrine
〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-407
<https://musashiichinomiya-hikawa.or.jp/>



【主催】2026 Miss SAKE 埼玉大会実行委員会 (株式会社 FamLab.)
【共催】一般社団法人Miss SAKE
【スポンサー】
ゴールド : 株式会社イースリー、株式会社関東甲信クボタ、
株式会社クロスインサイド、株式会社中央デパート、
株式会社渋谷不動産エージェンツ、株式会社YOZE、
ジェネロ株式会社
シルバー : イーグルトラベル株式会社、イッセイ株式会社、
株式会社ウィルウェイ、SUPALIV株式会社、株式会社ソナエル、
株式会社TERASS
【後援】
埼玉県、埼玉新聞社、株式会社テレビ埼玉、埼玉県酒造組合、埼玉県物産観
光協会、株式会社FM NACK5、武蔵一宮氷川神社
【協賛】株式会社いつ和、株式会社アルデジェネシス
【協力】埼玉大学学生団体FP
【審査員】
滝澤 英之 埼玉県酒造組合 副会長／滝澤酒造代表取締役社長
石渡 英和 いくひ合同会社 代表社員CEO／元国税庁主任鑑定官
篠藤 慎一 埼玉りそな銀行 代表取締役社長
森田真衣 株式会社FamLab.代表取締役社長／初代Miss SAKE

【Organizer】2026 Miss SAKE Saitama Tournament Executive Committee
【Co-organizer】Miss SAKE Association
【Sponsors】
Gold : E-Three Co., Ltd./Kanto Koshin Kubota Co., Ltd./
Cross Inside Co., Ltd./Chuo Department Store Co., Ltd./
Shibuya Real Estate Agent Co., Ltd./YOZE Co., Ltd./Genero Co., Ltd.
Silver : Eagle Travel Co., Ltd./Issey Co., Ltd./Will way Co., Ltd./
SUPALIV Co., Ltd./Sonaeru Co., Ltd./TERASS Co., Ltd.
【Supporters】
Saitama Prefecture, Saitama Sake Brewers Association, Saitama Tourist
association, Television Saitama, FM NACK5, Musashi Ichinomiya Hikawa Shrine
【Support】Itsuwa Co.,Ltd, Arte genesis Co.,Ltd
【Cooperation】Saitama University Student group FP
【Judges】
Hideyuki Takizawa Vice Chairperson, Saitama Prefecture Sake Brewers Association
/ President & CEO, Takizawa Sake Brewery Co., Ltd.
Hidekazu Ishiwata Representative Member & CEO, Ikui LLC / Former Senior
Sake Appraisal Officer, National Tax Agency
Shinichi Shinoto President and Representative Director, Saitama Resona Bank
Mai Morita President and Representative Director, FamLab Inc. / First Miss SAKE

2026 Miss SAKE Local Contests

Chiba



2026 Miss SAKE 千葉大会

2026 Miss SAKE Chiba Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】
2026年2月16日(月) Monday, February 16, 2026
【会場 / Venue】
成田商工会議所
Narita Chamber of Commerce and Industry
〒286-0033 千葉県成田市花崎町736番地62



【主催】2026 Miss SAKE 千葉大会実行委員会
【後援】成田商工会議所
【審査員】
谷 芳紀 一般社団法人成田市観光協会 副会長
大塚 完 千葉県酒造組合 会長
小高 夕佳 千葉県議会議員
弭間 花菜 2025 Miss SAKE 千葉
加瀬 敏雄 2026 Miss SAKE 千葉大会実行委員長
【Organizer】2026 Miss SAKE Chiba Tournament Executive Committee
【Supporters】Narita Chamber of Commerce and Industry
【Judges】
Yoshiki Tani Vice Chairman, Narita City Tourism Association
Kan Otsuka Chairman of the Chiba Prefecture Sake Brewers Association
Yuka Kodaka Chiba Prefectural Assembly Member
Hana Hazuma 2025 Miss SAKE Chiba
Toshio Kase Chairperson of the 2026 Miss SAKE Chiba Competition Executive
Committee



2026 Miss SAKE Local Contests

2026 Miss SAKE Local Contests

神奈川大会の
概要はこちら



Niigata



2026 Miss SAKE

新潟大会

2026 Miss SAKE Niigata Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】
2026年2月18日(水) Wednesday, February 18, 2026
【会場 / Venue】
新潟グランドホテル
NIIGATA GRAND HOTEL
〒951-8052 新潟県新潟市中央区下大川前通三ノ町2230
<https://www.ni-grand.co.jp/>

【主催】2026 Miss SAKE 新潟大会実行委員会
【共催】一般社団法人 Miss SAKE、一般社団法人 新潟酒蔵ツーリズム
【後援】一般社団法人 Sustainable Niigata、新潟県、公益社団法人 新潟県観光協会、新潟商工会議所
【協力】株式会社新潟グランドホテル、新洋技研工業株式会社、貸衣装 東陣、株式会社CONNECT JAPAN Inbound Solutions、Niigata Sake Lovers
【審査員】
中山 真 新潟酒蔵ツーリズム 代表理事
大辻 節子 新洋技研工業株式会社 代表取締役
デュケント 智美 2024 MRS SAKE JAPAN グランプリ / NIIGATA SAKE LOVERS 代表



【Organizer】2026 Miss SAKE Niigata Tournament Executive Committee
【Co-organizer】Miss SAKE Association / General Incorporated Association Niigata Sake Brewery Tourism
【Supporters】General Incorporated Association Sustainable Niigata / Niigata Prefecture / Niigata Prefecture Tourism Association / he Niigata Chamber of Commerce and Industry
【Cooperation】Niigata Grand Hotel Co., Ltd. / Shinyo Giken Kogyo Co., Ltd. / Kashiisho Tojin (Kimono Rental) / CONNECT JAPAN Inbound Solutions, Inc. / Niigata Sake Lovers

【Judges】
Makoto Nakayama Representative Director, Niigata Sake Brewery Tourism
Setsuko Otsuji CEO, Shinyo Giken Kogyo Co., Ltd.
Tomomi Duquette 2024 Mrs SAKE Japan Grand Prix / Founder & Owner, Niigata Sake Lovers

Kanagawa



2026 Miss SAKE

神奈川大会

2026 Miss SAKE Kanagawa Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】
2026年2月14日(土) Saturday, February 14, 2026
【会場 / Venue】
旧村上邸
Ex Residence of the Murakami Family (an old manor house with a "noh" stage)
〒248-0004 神奈川県鎌倉市 西御門二丁目8番22号
<https://kamakura-mirai-lab.com/>



【主催】サケ・エッジ株式会社
【後援】鎌倉エフエム
【協賛】神奈川県酒造組合、着物蔵人みやもと、鎌倉力車
【審査員】
日野 美歌 歌手
黄金井 康巳 神奈川県酒造組合 会長
竹久 健 サケ・エッジ株式会社 代表取締役

【Organizer】Sake Edge Co., Ltd.
【Supporters】Kamakura FM
【Support】Kanagawa Prefecture Sake Brewers Association、Kimono Kuroudo Miyamoto、Kamakura Rikisha
【Judges】
Mika Hino Singer
Yasumi Koganei Chairman, Kanagawa Prefecture Sake Brewers Association
Ken Takehisa President, Sake Edge Co., Ltd.

2026 Miss SAKE Local Contests

石川大会の
概要はこちら



Ishikawa



2026 Miss SAKE

石川大会

2026 Miss SAKE Ishikawa Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月27日(金) Friday, February 27, 2026

【会場 / Venue】

金沢 浅の川園遊会館

Kanazawa Asanogawa Enyukai Hall

〒920-0838 石川県金沢市観音町1-1-4

<https://kanazawa-asanogawaenyukai.com/>

【主催】2026 Miss SAKE 石川大会開催委員会

【共催】一般社団法人 Miss SAKE

【スポンサー】合同会社ベルクラフトジャパン

【後援】

石川県酒造組合連合会、石川県小売酒販組合連合会、北陸三県卸売酒販組合、北國新聞社

【協賛】九谷焼 鍋木商舗

【協力】金沢 浅の川園遊会館、(株)Beauty美KMR



【Organizer】2026 Miss SAKE Ishikawa Tournament Executive Committee

【Co-organizer】General Incorporated Association Miss SAKE

【Sponsors】Bellcraft Japan LLC

【Supporters】Ishikawa Sake Brewers Association Federation / Ishikawa Retail Liquor / Dealers Association Federation / Hokuriku Three Prefectures Wholesale / Liquor Association / The Hokoku Shimbun

【Support】Japan Kutani KABURAKI

【Cooperation】Kanazawa Asanogawa Enyukai Hall / Beauty Bi.KMR Co. Ltd



2026 Miss SAKE Local Contests

岐阜大会の
概要はこちら



Gifu



2026 Miss SAKE

岐阜大会

2026 Miss SAKE Gifu Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月7日(土) Saturay, February 7, 2026

【会場 / Venue】

ホテルグランヴェール岐山

HOTEL Grand Vert GIZAN

〒500-8875 岐阜県岐阜市柳ヶ瀬通6丁目1-4

<https://www.garandvert.com/>



【主催】2026 Miss SAKE Gifu LINK 実行委員会/株式会社鳥重商店

【共催】一般社団法人 Miss SAKE

【後援】

岐阜県酒造組合連合会、大垣市、高山市、美濃市、羽島市、郡上市、岐阜新聞社、岐阜放送、一般社団法人飛騨・高山観光コンベンション協会、JA全農岐阜

【協賛】

株式会社A. GLOBAL、昭和コンクリート工業株式会社、株式会社LOKホールディングス、イワトー株式会社、株式会社大光、岐阜稲口ゴルフ倶楽部、ヨツハシ株式会社、株式会社丸モ高木陶器、TOKIWAYA、カワボウ株式会社、ぎふ農業協同組合、一般社団法人装賀きもの学院、株式会社本陣平野屋、株式会社セントラルセブンサービス、株式会社M'S ONE

【審査員】

安田 多賀子

近藤 隆郎

金 松月

中島 善二

河村 尚江

一般社団法人装賀きもの学院 代表理事

ぎふ農業協同組合 代表理事専務

株式会社A. GLOBAL 代表取締役

岐阜県酒造組合連合会 会長

河村尚江デザイン事務所 代表・染織作家

【Organizer】

2026 Miss SAKE Gifu LINK Executive Committee / Torishige Co.,Ltd.

【Co-organizer】Miss SAKE Association

【Supporters】

Gifu Prefecture Sake Brewers Association Federation / Oogaki City / Takayama City / Mino City / Hashima City / Gujo City / Gifu Newspaper & Gifu Broadcasting System / Hida-Takayama Tourism & Convention Bureau / JA Zen-Noh Gifu

【Support】

A. GLOBAL Co., Ltd. / Showa Concrete Industry Co., Ltd. / LOK Holdings Co., Ltd. / Iwato Co., Ltd. / Oomitsu Co., Ltd. / Gifu Inaguchi Golf Club / Yotsuhashi Co., Ltd. / MARUMO TAKAGI Co., Ltd. / Tokiwaya Co., Ltd. / Kawabo Co., Ltd. / Gifu Agricultural Cooperative / Souga Kimono Gakuin / Honjin Hiranoya Co., Ltd. / Central Seven Service Co., Ltd. / M'S ONE Co., Ltd.

【Judges】

Takako Yasuda Representative Director of Souga Kimono Gakuin

Takao Kondou Executive Director of Gifu Agricultural Cooperative

Kin Syogetsu President of A. GLOBAL Co., Ltd.

Zenji Nakashima Chairman of Gifu Prefecture Sake Brewers Association Federation

Naoe Kawamura Representative • Textile Artist of Kawamura Naoe Design Office

2026 Miss SAKE Local Contests

愛知大会の
概要はこちら



Aichi



2026 Miss SAKE

愛知大会

2026Miss SAKE Aichi Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月20日(金) Friday, February 20, 2026

【会場 / Venue】

ヒルトン名古屋

Hilton Hotel - Nagoya

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1丁目3-3

<https://hiltonhotels.jp/hotel/chubu/hilton-nagoya>

【主催】2026 Miss SAKE 愛知事務局

【共催】一般社団法人 Miss SAKE

【スポンサー】愛知県酒造組合、浅野高嗣税理士事務所、株式会社SHC、北川工業有限会社、株式会社クレイド、株式会社恒仙、スターキャット株式会社、株式会社中部テラオカ、名古屋革新法律事務所、鋼の肝臓クレタ 武蔵精密工業株式会社、株式会社HIKARI、尾州探偵事務所、株式会社福谷組、株式会社フロンティアの介護、株式会社丸糸

【協賛】川村啓之、株式会社Gloall、有限会社正栄土木、社会保険労務士法人ファルベ、ブルースカイロジスティクス株式会社、マツダスター株式会社、株式会社MUGIGROUP、司法書士法人やすい事務所、株式会社リテオ代表取締役 土川義浩

【協力】SAKE BAR BLUE GARNET、焼肉Garden MISAWA

【審査員】

安本 卓史

一般社団法人Miss SAKE専務理事

Miss SAKE愛知事務局代表 弁護士

宮下 瞳

女性騎手国内最多1382勝 現名古屋競馬調教師

奥村 慎之助

一般社団法人MissSAKEメディアディレクター

株式会社オクムラ写真館 代表取締役

山田 裕美子

マニモードネイルカレッジ学院長

大島 優

2020 Miss SAKE 愛知ファイナリスト

2026 Miss SAKE 愛知大会



【Organizer】2026 Miss SAKE Aichi Office

【Co-sponsored】Miss SAKE Association

【Supporters】Aichi Sake Brewers Association/Asano Takatsugu Tax Accountant Office/SHC Co., Ltd./Kitagawa Kogyo Co., Ltd./Claid Co., Ltd./Kosen Co., Ltd./Star Cat Co., Ltd./Chubu Teraoka Co., Ltd./Nagoya Innovation Law Office/Musashi Seimitsu Kogyo Co., Ltd./HIKARI Co., Ltd./Bishu Detective Agency/Fukutani-gumi Co., Ltd./Frontier-no Kaigo Co., Ltd./Maruito Co., Ltd.

【Support】Hiroyuki Kawamura/Gloall Co., Ltd./Shoei Doboku Co., Ltd./Farbe Labor and Social Security Attorney Corporation/Blue Sky Logistics Co., Ltd./Mazda Stahl Co., Ltd./MUGI GROUP Co., Ltd./Yasui Judicial Scrivener Corporation/Yoshihiro Tsuchikawa, Representative Director of RITEO Co., Ltd.

【Cooperation】SAKE BAR blue garnet / Yakiniku Garden MISAWA

【Judges】

Takashi Yasumoto

Hitomi Miyashita

Shinnosuke Okumura

Yumiko Yamada

Yu Oshima

2026 Miss SAKE Local Contests

三重大会の
概要はこちら



Mie



2026 Miss SAKE

三重大会

2026 Miss SAKE Mie Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月23日(月) Monday, February 23, 2026

【会場 / Venue】

おかげ横丁 野あそび棚

Okage Yokochi Noasobidana

〒516-0026 三重県伊勢市宇治浦田1-11-5

<https://okageyokocho.com/main/tenpo/noasobi/>

【主催】株式会社Big Challenge Ise-Shima

【共催】有限会社酒乃店もりした / 株式会社伊勢福 / 一般社団法人 Miss SAKE

【審査員】

濱田 朋恵

株式会社 赤福 代表取締役社長

株式会社 伊勢福 代表取締役社長

有限会社 すかや呉服店 代表取締役

元坂酒造 株式会社

有限会社 酒乃店もりした 代表取締役

2025 Miss SAKE Japan

綾野 寿昭

有限会社 伊勢福 代表取締役社長

元坂 新平

元坂酒造 株式会社

森下 巧麻

有限会社 酒乃店もりした 代表取締役

館農 知里

2025 Miss SAKE Japan



【Organizer】BigChallenge Ise-Shima Co., Ltd.

【Co-organizer】Sakenomise Morishita Co., Ltd. / Isefuku Co., Ltd. / Miss SAKE Association

【Judges】

Tomoe Hamada

President & CEO, Akafuku Co., Ltd.

President & CEO, Isefuku Co., Ltd.

Toshiaki Ayano

President & CEO, Sukaya Gofukuten Co., Ltd.

Shinpei Gensaka

Gensaka Shuzo Co., Ltd.

Takuma Morishita

President & CEO, Sakenomise Morishita Co., Ltd.

Chisato Tateno

2025 Miss SAKE Japan

2026 Miss SAKE Local Contests

大阪大会の
概要はこちら



Osaka



2026 Miss SAKE

大阪大会

2026 Miss SAKE Osaka Tournament Executive Committee

【開催日 / Date】

2026年2月27日(金) Friday, February 27, 2026

【会場 / Venue】

梅田スカイビルウエストタワー36階

Umeda Sky Building Tower West 36F

〒531-6039 大阪市北区大淀中1-1-88 梅田スカイビル

<https://www.skybldg.co.jp/>

【主催】2026 Miss SAKE 大阪大会実行委員会

【共催】一般社団法人 Miss SAKE

【スポンサー】SAKE-AKI'S STORE、合同会社MOVIE CONNECT

【後援】

大阪府酒造組合、大阪商工会議所、一般財団法人 民族衣裳文化普及協会
米・食味鑑定士協会 非営利活動法人環境ルネッサンス

【協力】

株式会社 NEXERLエージェンシー、株式会社 幸コーポレーション、一般社団法人
日本キャビアソムリエ協会、株式会社ワトソン、DURATION株式会社

【審査員】

山野 久幸 大阪府酒造組合 理事長/山野酒造株式会社 代表取締役社長

忽那 智世 道頓堀麦酒醸造株式会社 ブルワー

鈴木 秀之 米・食味鑑定士協会 非営利活動法人 環境ルネッサンス 会長

植村 なおみ 元読売テレビアナウンサー/フリーアナウンサー/映像プロデューサー

吉川 亜樹 グランド和酒マスターテイスター/タレント

荻野 まどか 2025 Miss SAKE Osaka

【特別審査員】

三木 裕美子 読売新聞 わいず倶楽部特別会員

【Organizer】2026 Miss SAKE Osaka Tournament Executive Committee

【Co-organizer】Miss SAKE Association

【Sponsors】SAKE-AKI'S STORE / MOVIE CONNECT LLC

【Supporters】Osaka Sake Brewers Association / Osaka Chamber of Commerce
and Industry / Association for Promoting the National Costume Culture of Japan /
Japanese Association of Rice Taste Appraisers / Environmental Renaissance
Non-profit organization

【Cooperation】NEXERL Agency Co., Ltd. / Sachi Corporation Co., Ltd. / Japan
Caviar Sommelier Association / Watson Co., Ltd. / DURATION Co., Ltd.

【Judges】

Hisayuki Yamano Chairperson, Osaka Sake Brewers Association / CEO, Yamano
Sake Brewery Co., Ltd.

Tomoyo Kutsuna Brewer, DOTONBORI BEER Co., Ltd.

Hideyuki Suzuki Chairperson, Japanese Association of Rice Taste Appraisers
Environmental Renaissance Non-profit Organization

Naomi Uemura Former Yomiuri TV Announcer / Freelance Announcer /
Video Producer

Aki Yoshikawa Grand Japanese Sake Master Taster / Talent

Madoka Ogino 2025 Miss SAKE Osaka

【Special Judge】

Yumiko Miki Special Member of Y's Club, The Yomiuri Shimbun

2026 Miss SAKE Local Contests

2026 Miss SAKE

山梨大会

2026 Miss SAKE Yamanashi

Tournament Executive Committee

Yamanashi

【ブランドパートナー】nanairo株式会社

[Brand Partner] nanairo Co., Ltd.

2026 Miss SAKE

兵庫大会

2026 Miss SAKE Hyogo

Tournament Executive Committee

Kyogo

【ブランドパートナー】株式会社神戸新聞事業社

[Brand Partner] KOBE SHIMBUN JIGYOSHA Inc.

2026 Miss SAKE

岡山大会

2026 Miss SAKE Okayama

Tournament Executive Committee

Okayama

【ブランドパートナー】株式会社ボイス

[Brand Partner] Voice Co., Ltd.

岡山大会の
概要はこちら



2026 Miss SAKE

沖縄大会

2026 Miss SAKE Okinawa

Tournament Executive Committee

Okinawa

【主催】JAPOUS株式会社

【共催】一般社団法人Miss SAKE

【スポンサー】木花之醸造所、BAR HINU

【後援】沖縄県酒造組合

【Organizer】JAPOUS Co., Ltd.

【Co-organizer】Miss SAKE Association

【Sponsors】Konohanano Brewery, Bar Hinu

【Supporter】Okinawa Prefecture Sake Brewers Association

沖縄大会の
概要はこちら



2026 Mrs SAKE／Mr SAKE

最終選考会



【開催日 / Date】
2026 年5月16日(土) *Saturday, May 16, 2026*

【会場 / Venue】
神田明神ホール
Kanda myoujin Hall
〒101-0021 東京都千代田区外神田2丁目16-2 神田明神文化交流館2F
<https://myoujin-hall.jp/>

【主催】一般社団法人Miss SAKE
【共催】一般財団法人民族衣裳文化普及協会
【審査員】
石川酒造株式会社 代表取締役 石川 彌八郎 様
一般財団法人 民族衣裳文化普及協会 会長 原 茂利 様
キャリアールネイルスクール 学院長/NPO法人 日本ネイリスト協会
副理事長 金子 実由喜 様
産経新聞社 デジタル運営基盤本部 上級専門委員 武藤 伸樹 様
2025 Miss SAKE JAPAN 館農 知里 様

【Organizer】Miss SAKE Association
【Co-organizer】The Cultural Foundation For Promoting the National Costume of Japan
【Judges】
Yahachiro Ishikawa, CEO of Ishikawa sake brewery
Shigetoshi Hara, Chairman of Association for Promoting the National Costume Culture of Japan
Miyuki Kaneko, Principal of Carriere Nail School/Vice-President of Non-Profit Organization Japan Nailist Association
Nobuki Muto, Sankei Shimbun Co., Ltd Digital Operations Division Senior Specialist
Chisato Tateno, 2025 Miss SAKE JAPAN



2026 Mrs SAKE

各部門グランプリ

ルビー
山田 莉子
Riko Yamada

職 業
日本酒ウェブメディア運営/
SNS広報

Occupation
Japanese Sake Media & SNS PR



◆コメント
日本酒初心者だったからこそ気づけた魅力や楽しさを、ウェブメディアやSNS、イベントを通して発信しています。日本酒を“難しいもの”ではなく、人と人を繋ぐ身近な文化として広め、若い世代にも新たな出会いや発見を届けられる存在を目指しています。

サファイア
星井 絵名
Ena Hoshii

職 業
地方公務員

Occupation
local civil servant



◆コメント
着物の学びを機に、オンライン日舞、テーブルスタイル茶道、着物ドレス着付けなど、日本文化を現代スタイルで嗜んでいます。地元塩竈市の酒蔵様が催したイベントから、太陽の下で日本酒を味わう楽しさを知りました。これを、新たな日本酒文化として提案してまいります。合言葉は「お天道様と、日本酒で乾杯！」

ダイヤモンド
了戒倫代
Michiyo Ryokai

職 業
日本料理店勤務

Occupation
A Japanese restaurant receptionist



◆コメント
おもてなしの精神を学ぶため、1年半前から着物で接客する日本料理店で働いています。まだ修行中ですが、美味しいお料理と日本酒でお客さんを笑顔にできることに喜びを感じています。今後はMrs.SAKEとして、自ら「日本料理と日本酒を楽しむ会」やお茶事を主催し、日本酒ファンを増やすべく邁進します。

2026 Mrs SAKE

各ファイナリスト

ルビー

徳永 珠実

Tamami Tokunaga

職 業
会社員

Occupation
Marketing



◆コメント

観光大使やテレビレポーター、ラジオパーソナリティーとして地域の魅力を発信してきました。出産を機に、教育と日本文化継承への想いが強まり、現在は英会話講師として活動する傍ら、能登の酒蔵と連携した発酵あんの海外展開に携わっています。日本酒の魅力を世界へ伝えるため、国際唎酒師も取得しました。

サファイア

野口 あきよ

Akiyo Noguchi

職 業
会社員

Occupation
Office worker



◆コメント

日本酒は銘柄数が多く店員さんが持っている豊富な知識を聞き出す話術で会話を楽しみながら自分好みの新しいお酒に出会えます。ラベルも素敵で飲み終わったらシール帳ならぬラベル帳にコレクションしてしまいます。まだ自分好みのお酒に出会えていない方に好きな料理にマッチングするお酒を提案できたら嬉しいです。

サファイア

山内 美和

Miwa Yamaguchi

職 業
フリーアナウンサー

Occupation
announcer



◆コメント

アナウンサーとして20年取材に携わり、日本酒企画の制作や酒イベントの主催や司会を行っています。蔵元や土地の“ストーリー”を知ること、お酒はもっと美味しく楽しくなると感じています。取材力・発信力・司会力を活かし、日本酒の魅力と人のつながりを広く伝えていきたいです。

サファイア

北村 美樹

Miki Kitamura

職 業
会社員

Occupation
Employer



◆コメント

日本の宝であり文化でもある日本酒。日本酒を愛することは日本の歴史そのものを愛し、守ることです。美味しさを伝えるだけでなく、先人たちが大切にしてきた思いを次世代へ、そして日本酒から生まれるご縁を全国へ世界へ繋いでいきたいと思っています。

2026 Mr SAKE

グランプリ

2026
Mr SAKE

Hisao
Nagashima



Yuki
Ando



2026 Mr SAKE
Second Grand Prix

安藤 優希

職 業 Occupation
会社員 Office worker

◆コメント

通販会社に勤めるまで日本酒を飲んだことがなかった私が、仕事を通じ酒蔵を訪れ「土地の風土」、「造りの技術」、「受け継がれてきた蔵の歴史」を知ること、「知るほどに面白くなるお酒」だと感じるようになりました。かつての私のように、初心者にも寄り添い、「日本酒って面白い!」と思える入口をつくってみたいです。



2026 Mr SAKE JAPAN

Mr SAKEコンテストは、伝統ある日本酒と日本文化の魅力を日本国内外に発信する意欲を持つ、日本酒を誰よりも愛する男子を選出する目的で開催され、2026Mr SAKEで10代目となります。

2026 Mr SAKE
Grand Prix
長島 寿雄

職 業 Occupation
会社員 Free-Lancer

◆コメント

私はこれまできものやITの販売や営業、イベント業、飲食業等様々な業務に携わってきました。そして現在は酒造りや酒蔵開放に協力したり、お酒に関するイベントを主催したりしています。今後はMr SAKEとして東奔西走顧みず、日本酒や様々な伝統文化を皆様の日常に馴染めるよう全力を尽くして活動していきます。



2025 Mrs SAKE／Mr SAKE

活動紹介

ルビー

加藤 玲那

Rena Kato



2025 Mrs SAKE JAPAN ルビー部門グランプリの加藤玲那です。先日、韓国で開催された「ソウル酒フェスティバル2026」に参加してまいりました。会場では600種類以上の日本酒が並び、来場者の半数以上が20代から30代の韓国の若い世代でした。会場で出会った韓国の皆さまにお話を伺う中で、「もっと日本酒を身近に楽しみたい」という声を数多く聞き、その熱意や関心の高さに触れました。海外の若い世代が日本酒に高い関心を寄せていることを目の当たりにし、日本酒が国境を越えて人と人をつなぐ存在であることを改めて感じてました。私自身、愛知県を中心に日本酒イベントのMCを務めるほか、地元のラジオ局ZIP-FMのラジオDJとして日々情報発信に携わっています。地域の酒蔵や造り手の皆さま、日本酒を愛する方々と接する機会も多く、地元で育まれてきた日本酒文化の魅力を伝える活動を続けてまいりました。これからも、Mrs SAKEとして、そして情報を届ける立場の一人として、日本酒および日本文化のさらなる発展に貢献してまいります。



サファイア

山田 みどり

Midori Yamada



2025 Mrs SAKE グランプリに選出いただいたからの1年間は、日本文化や地域の魅力をより深く学び、発信する貴重な機会となりました。就任後は、日本文化や地域活性化に関するイベントへ積極的に参加するようになりました。Mrs SAKEのたすきを身に着けることで、多くの方に関心を持っていただき、自分の言葉で日本文化の魅力を伝える機会が増えたことを実感しています。また、日本酒に関連する活動として、新潟の棚田で田植えや稲刈りを体験しました。実際に農作業に携わることで、食の大切さや生産者の方々への感謝の気持ちを改めて学ぶことができました。今後もこのタイトルを生かし、日本の地域再生や伝統文化の継承・発信に努めるとともに、日本文化の魅力を国内外へ正しく伝える架け橋となるよう活動を続けてまいります。



エメラルド

赤坂 博子

Hiroko Akasaka



2025 Mrs SAKE JAPAN の成願(赤坂)博子です。選考会でスピーチした、『日本酒との一期一会に着物と笑顔を添えて』の通り、あれから一年、着物を着て日本酒を楽しむ時間をたくさん過ごしてまいりました。飲食店ではお店の方々とは色々な情報交換をし、酒蔵では知識と体験を増やしてまいりました。どの酒蔵さんのどのお酒にも、ひたすらの想いが込められて、それが独自の味わいの源となっていること。『想い無くして人なし、人無くして酒なし』私はこれからもずっと、出会う皆さまに、その事をお伝えしてまいりたいと思います。



ダイヤモンド

近藤 郁代

Ikuyo Kondo

2025 Mrs SAKE JAPAN 近藤郁代です。2026 Miss SAKE 香港マカオ代表の何思澄 (Ho Sze Ching)さんの香港でのお披露目に行ってまいりました。初めての振袖着用のお手伝いをさせて頂けたことは大変光栄です。披露会場には総領事館の方をはじめ、香港に日本酒文化をと奮闘されている方々が大勢御祝にいらしてました。日本に何度も行き、日本中の酒蔵をめぐり、そして自身で日本酒を造る素晴らしい気概の面々です。日本酒への情熱に感動しました。会場には色々な日本酒が用意されており、どれもこれも旨さ、口当り、香り、味わいが違って口に含んだ瞬間に日本酒の素晴らしさを実感します。他国の方の我が国の日本酒へのご尽力と熱意に触れて、ますますMrs.SAKEとしてMiss SAKEのサポート、そして日本酒の魅力発信、日本文化の継承に力添えしたいと思います。思澄さんにはMiss SAKEとして日本酒そして日本文化を愛してアンバサダーとして活躍を願います。Miss SAKE 香港マカオ代表おめでとうございます。



2025 Mr SAKE



2025 Mr SAKE グランプリ

小野田 真

Shin Onoda

皆様、こんにちは！私は現在、キャリステニクスコーチとしてSNSで心身の健康を広める活動をしています。学生時代には国際教育に力を入れている学校で学び、アメリカやオーストラリアでの生活を通して、多様な文化に触れる中で「自分のルーツを語ることの強さ」に気づきました。そんな私が今、深く魅了されているのが「日本酒」です。シンプルな素材から生まれる奥深い味わい、そして人と人との繋がりを生み出す力。これらはまさに、日本人の美意識と精神性が凝縮された文化だと感じています。昨年、「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本酒が世界の宝として認められたことは記憶に新しいでしょう。Mr SAKEとして、私はこの素晴らしい伝統を次の世代へ、そして世界へと発信していくことに全力を尽くします。これまで培ってきた健康、文化、国際感覚。私の経験のすべてを、日本酒という文化の輝かしい未来のために注ぎ込むことをお約束します！

2026 Miss Amazake

最終選考会



Miss
SAKE
Amazake

2026 Miss Amazake
Grand Prix
しらい あい
Ai Shirai

出身：長野県
年齢：19歳



2026 Miss Amazake
Second Grand Prix
佐藤 瀬奈
Sena Sato

出身：香川県
年齢：14歳



2026 Miss Amazake
Second Grand Prix
岡 柚希
Yuzuki Oka

出身：愛知県
年齢：13歳



2026 Miss Amazake
審査員特別賞
あいか
Aika

出身：東京都
年齢：12歳

出身：東京都
年齢：12歳

2026 Miss Amazake
ミクチャ賞
やまだ まりん
Marin Yamada

出身：福岡県
年齢：25歳

出身：福岡県
年齢：25歳

すべての女の子に、可能性と輝きを

About Miss Amazake

Miss Amazakeは、Miss SAKEと「美少女図鑑」がコラボレーションして誕生しました。
「美少女図鑑」とは、全国に展開し、その地元の美少女を取り上げていく、地域密着型のメディアです。
この地域性という強みと、フリーペーパー・SNS・ライブ配信といった多岐にわたる媒体を駆使し、
これまでに国民的女優を数多く輩出してきました。
そうした地域性とボーダレスなメディア展開で
地元の美少女に全国のスターへの道を拓く活動に力を入れています。

株式会社 美少女図鑑

所在地：東京都渋谷区代々木2丁目2-1 小田急サザンタワー8階

代表者：代表取締役 中村 孔亮

設立：2007年

事業内容：『美少女図鑑』ライセンス提供事業

URL：https://corp.bishoujo-zukan.jp/

※株式会社美少女図鑑は、株式会社DONUTS(東京都渋谷区、代表取締役：西村啓成)の子会社です



2026 Miss Amazake ファイナリスト

Miss
SAKE
Amazake

森 柚妃
Yuzuki Mori

出身：石川県
年齢：18歳



KIALA
Kiara

出身：静岡県
年齢：18歳



吉谷 真実
Mami Yoshitani

出身：愛知県
年齢：16歳



山口 莉央
Rio Yamaguchi

出身：兵庫県
年齢：20歳



ジュリアーナ
Juliana

アメリカ生まれ
出身：東京都育ち
年齢：10歳

神楽 れおな
Reona Kagura

出身：神奈川県
年齢：29歳



田代 桃子
Momoko Tashiro

出身：愛知県
年齢：23歳



Miss
SAKE × 美少女図鑑
Beautiful girl pictorial book

2026 Miss Amazake 最終選考会 審査員

- 一般社団法人日本モデルエージェンシー協会 理事長 岩田佳典氏
- キャリアールネイルスクール 学院長／NPO 法人 日本ネイリスト協会 副理事長／公益財団法人 日本ネイリスト検定試験センター 副代表理事 金子実由喜氏
- 永井酒造株式会社 取締役副社長 永井松美氏
- 株式会社光文社 JJ プロデューサー 森本理沙様
- 2025 Miss SAKA JAPAN 館農知里



株式会社 美少女図鑑
代表取締役 中村 孔亮 様



一般財団法人 民族衣装文化普及協会
会長 原茂利 様



当日はMiss SAKAメンバーによって
12種類の甘酒が、ご来場者に振る舞われました。

JTB

感動のそばに、いつも。

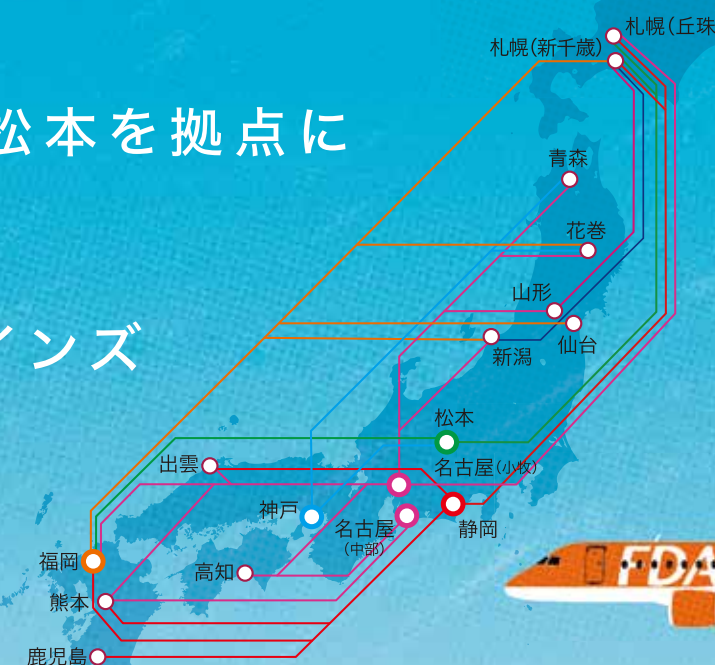
広告

広告

フジドリームエアラインズ



名古屋、静岡、福岡、松本を拠点に
全国17空港を結ぶ
フジドリームエアラインズ



FDAはすべての便でJALとのコードシェア便として運航しています

地球をもっと面白く。



FDA公式
SNSはこちら



FDA 検索

FDAコールセンター
0570-55-0489
営業時間 7:00~20:00 (年中無休)



Worldwide Contests • Brand Partners

International Miss SAKE Competition

We are seeking partners to collaborate with us on the “Miss SAKE International” project. Are you interested in helping organize the “Miss SAKE International” pageant and supporting year-round cultural exchange activities between two countries? We are looking for partner companies that share the vision and philosophy of “Miss SAKE” to assist with the operation of the Miss SAKE program in their respective countries. Partner companies will have the opportunity to build new networks with various pro-Japan organizations and stakeholders around the world. After selecting the “Miss SAKE” representatives in each country, we encourage your company to undertake projects and activities aimed at deepening friendly relations between your country and Japan. Your company can contribute to promoting tourism between the two nations by introducing each other’s food, beverage, and cultural traditions.

Would you like to create the future together as a brand partner?

We refer to our partner companies in each prefecture as brand partners. As the name suggests, we are seeking partners who share the philosophy and objectives of the Miss SAKE brand and who will work with us in our activities in each region. We provide comprehensive support for organizing competitions in various locations and managing activities throughout the year, leveraging our accumulated expertise. We will support you in maximizing the benefits of hosting the event.

Benefits of collaboration



1 Improving corporate image (CSR activities)



2 Contribution to the implemented projects



3 Advertising and promotional opportunities

For more details, please refer to the link below.

<https://www.missake.org/brand-partner/>



Worldwide Contests
since 2016



2016 Miss
SAKE
USA

2016 Miss SAKE USA
Jessica Joly

2019 Miss
SAKE
Hong Kong

2019 Miss SAKE Hong Kong
Man Bo Yi / 文寶兒



2019 Miss
SAKE
Vietnam

2019 Miss SAKE
Vietnam
Phan Phuong Anh



2019 Miss
SAKE
Australia

2019 Miss
SAKE
Taiwan

2019 Miss Sake Taiwan Sara Kuo / 郭禹岑

2019 Miss SAKE Australia Stephanie Coombs

Worldwide Contests since 2016



2020 Miss SAKE Hong Kong Candace Poon / 潘嘉怡



2020 Miss Sake Vietnam Trần Thị Hồng Diễm



2020 Miss Sake Shanghai Charlene Guo / 郭怡宏



2020 Miss SAKE India Upasna Gurun



2020 Miss Sake Taiwan Dash / 許琬珍



2021 Miss Sake Hong Kong Milla / 盧婉婷



2021 Miss Sake Shanghai Michelle Ho / 何晞睿



2021 Miss Sake Taiwan Mei / 林立明

Worldwide Contests since 2016



駐日インドネシア大使館表敬訪問



駐日ペルー大使館表敬訪問



駐日ベトナム大使館表敬訪問



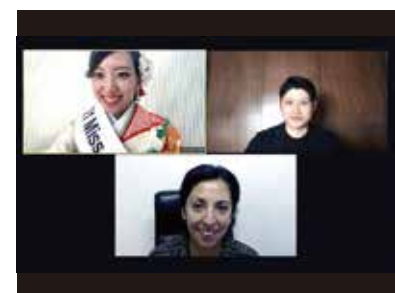
駐日キューバ大使館表敬訪問



在ベンガルール日本国総領事館主催セミナーオンライン出演



ユネスコ日本政府代表部 尾池厚之大使 表敬訪問



駐日メキシコ大使館 文化・デジタル外交 オンライン意見交流



在東京ブラジル総領事館イベント



ブラジル人向けメディア ポルトガル語インタビューシリーズ

2023年以降の世界各国・地域での大会開催に向けて各大使館、各国際団体との交流を継続しております。



在カンボジア日本国特命全権大使 植野篤志様と天皇誕生日レセプションにて

2026 Miss SAKE India



【開催日 / Date】

2026年4月15日(水) *Wednesday, April 15, 2026*

【会場 / Venue】

炉端くふ楽 フェニックス ムンバイ店
Robata Kuuraku, Phonix Palladium Mall, Mumbai

【主催】Miss SAKE India実行委員会 / HIROHAMA INDIA PRIVATE LTD.

【協賛】株白鶴酒造株式会社

【協力】Kuuraku India Pvt. Ltd.

【審査員】

金子 稔弘 首席領事	在ムンバイ日本国総領事館
江岡 美香	Founder and CEO Mika Sake Global Inc./ SAKE MOM INDIA
Ms. Aakansha Srivastava	2025 Miss Sake India
館農 知里	2025 Miss Sake Japan

【Organizer】Miss SAKE India Committee / Hirohama India Pvt. Ltd.

【Sponsors】HAKUTSURU SAKE BREWING CO., LTD.

【Cooperation】Kuuraku India Pvt. Ltd

【Judges】

Mr. Toshihiro Kaneko	Acting Consul-General of Japan in Mumbai
Ms. Mika Eoka	Founder and CEO Mika Sake Global Inc./ SAKE MOM INDIA
Ms. Aakansha Srivastava	2025 Miss Sake India
Ms. Chisato Tatenno	2025 Miss Sake Japan

The event commenced with an insightful introduction by Mr. Kojiro Honda, Co-owner and Founder of Hirohama India Pvt. Ltd. and Kuuraku India Pvt. Ltd., said they are organizing this event in India for the third consecutive year. Also, He emphasized that Miss Sake is not just a competition, but also a platform for cultural exchange between India and Japan

H.E Mr. Toshihiro Kaneko, the Acting Consul General of Japan, emphasized the cultural similarities between India and Japan, noting that these shared values are deeply rooted in history. In the current scenario, Japan is actively collaborating with India to promote regional development through an environmentally friendly approach.

After a rigorous selection process evaluated by a distinguished jury, Ms. Nishita Yogesh Antarkar—a business owner and a certified Visharad Kathak dancer with 16 years of experience and a strong passion for language and cultural exchange—was crowned Miss Sake India 2026 by her predecessor, Akansha Shrivastava. Ms. Priyanka Sarkar, a chef based in Bangalore, and Ms. Sakshi Khari, a storyteller and Japanese language learner from Delhi, were announced as the runners-up.



2026 Miss SAKE Philippines



【開催日 / Date】

2026年5月22日(金) *Friday, May 22, 2026*

【会場 / Venue】

オカダ・マニラ グランドボールルーム
Grand Ballroom, Okada Manila

「SAKE MANILA 2026」にて2026 Miss SAKE Philippinesが発表されました。

Event Details

【Location】Grand Ballroom, Okada Manila

New Seaside Drive, Entertainment City Parañaque City, 1701, Metro Manila, Philippines

【Date】Friday, May 22, 2026

【Time】5:00 PM onwards

SAKE MANILA 2026では、日本の酒と文化の奥深さを存分に味わえる、魅力あふれる体験が用意されています。まず注目すべきは、200種類以上にも及ぶプレミアムな酒の数々です。日本各地の名だたる酒蔵や蒸留所から、日本酒、焼酎、ウイスキー、ジン、ビール、ワインといった銘酒が一堂に集結し、その豊かな味わいをじっくりと堪能できます。また、酒造りの匠やブランドアンバサダー、業界の専門家と直接言葉を交わすことができる貴重な機会が設けられています。それぞれの酒に込められた思いや技術の裏側に触れられます。さらに会場では、熟練の料理人による「マグロ解体ショー」が披露されます。新鮮なマグロを豪快に捌く様子は、まさに圧巻！その他にも、ステージでは、和太鼓の迫力ある演奏や琴の繊細な音色、さらに現代的なDJプレイといった、多彩な文化パフォーマンスも楽しめます。

SAKE MANILA 2026 offers a wealth of captivating experiences that allow you to fully appreciate the depth of Japanese sake and culture. First and foremost, don't miss the selection of over 200 premium beverages. Renowned sake breweries and distilleries from across Japan will gather here, bringing together a wide array of fine beverages—including sake, shochu, whiskey, gin, beer, and wine—so you can take your time savoring their rich flavors. Additionally, there will be a rare opportunity to speak directly with master brewers, brand ambassadors, and industry experts. You'll gain insight into the passion and craftsmanship behind each beverage. Furthermore, the venue will feature a “Tuna Dissection Show” performed by a skilled chef. Watching them skillfully fillet fresh tuna is truly a spectacular sight! On stage, you can also enjoy a variety of cultural performances, including powerful Japanese drumming, the delicate tones of the koto, and modern DJ sets.



2026 Miss SAKE Hong Kong Macau



【開催日 / Date】
2026年6月1日(月) Monday, June 1, 2026

【会場 / Venue】
夜公館
Yoru Cuisine

【司会 / MC】
William Chak

【代表 / representative】
何思澄 Ho Sze Ching



【主催】Miss SAKE Hong Kong Macau実行委員会 / The Ruler International Limited
【スポンサー】Japous Square Limited / Shinko Izakaya / Happy Live Limited
【イベント&撮影協力】Infinity G / @chasekphotos
【教育協力】Hong Kong Wine Academy - Micky Chan

【Organizer】Miss SAKE Hong Kong Macau Executive Committee / The Ruler International Limited
【Sponsors】Japous Square Limited / Shinko Izakaya / Happy Live Limited
【Event & Photography Partners】Infinity G / @chasekphotos
【Educational Partner】Hong Kong Wine Academy - Micky Chan

2026 Miss SAKE Azerbaijan



【開催日 / Date】
2026年5月11日(月) Monday, May 11, 2026

【開催地 / Location】
アゼルバイジャン共和国
Republic of Azerbaijan



2026年5月11日、アゼルバイジャン共和国にて「2026 MISS SAKE AZERBAIJAN」の選考会が開催され、MARYAM ABDULLAYEVA(マリヤム・アブドゥラエヴァ)が2026 MISS SAKE AZERBAIJANに選出されました。本プロジェクトは、日本酒をきっかけに日本とアゼルバイジャンの文化交流を深め、両国の魅力を世界へ発信していくことを目的としています。2026 MISS SAKE AZERBAIJANは、日本文化を紹介するだけでなく、アゼルバイジャンの文化、価値観、若い世代の可能性を国際的に伝える役割も担います。代表者は、日本と協力しながら、文化イベントや国際交流の場を通じて、両国をつなぐ新しい架け橋として活動していきます。この取り組みが、今後のMISS SAKE AZERBAIJANの活動拡大、現地企業・団体との新たな連携、そして次世代の代表候補たちが世界へ挑戦するきっかけとなることを目指しています。

On May 11, 2026, the selection event for 2026 MISS SAKE AZERBAIJAN was held in the Republic of Azerbaijan, where Maryam Abdullayeva was selected as 2026 MISS SAKE AZERBAIJAN. This project aims to deepen cultural exchange between Japan and Azerbaijan through Japanese sake, while sharing the unique appeal and cultural richness of both nations with the world. 2026 MISS SAKE AZERBAIJAN will serve not only as an ambassador for Japanese culture, but also as a representative who communicates Azerbaijan's culture, values, and the potential of its younger generation to an international audience. In cooperation with Japan, the representative will take part in cultural events and international exchange initiatives, serving as a meaningful bridge between the two countries. Through this initiative, we seek to further enhance the presence of MISS SAKE AZERBAIJAN, cultivate meaningful partnerships with local companies and organizations, and create opportunities for future representatives to step forward onto the global stage.

Japan awasake Association

一般社団法人 awa 酒協会

awa酒協会とは

awa酒を世界へ。グラスの底から立ちのぼるひとすじの泡。日本酒の新しいかたち、それが「awa酒」です。私たちawa酒協会はこの「awa酒」に認定基準を設け、技術の普及・品質管理を行い、世界で認められる乾杯酒になることを目指してawa酒のブランド化に努めています。

awaSAKE is a special sparkling sake.

Produced under strict standards, awaSAKE is distinguished by its fine bubbles rising in a straight line.

Japan awaSAKE Association aims awaSAKE to become an alternative toast drink choice to champagne or sparkling wine throughout the world.



awa酒認定基準

「awa酒」は①商品開発基準、②品質基準の二つの認定基準を設け、専門機関での成分分析を製造年度毎に行っております。純米であること、瓶内二次発酵で自然発酵の炭酸ガスのみを保有していること、透明であることなど様々な基準をクリアした酒のみが「awa酒」呼称を使用することを認められ、すべての「awa酒」には協会が発行するセキュリティホログラムシールが貼付されています。

認定awa酒



OPEN

オフィシャル
オンラインショップ
<https://awasake.stores.jp/>



オフィシャル
サイト
<http://www.awasake.or.jp/>



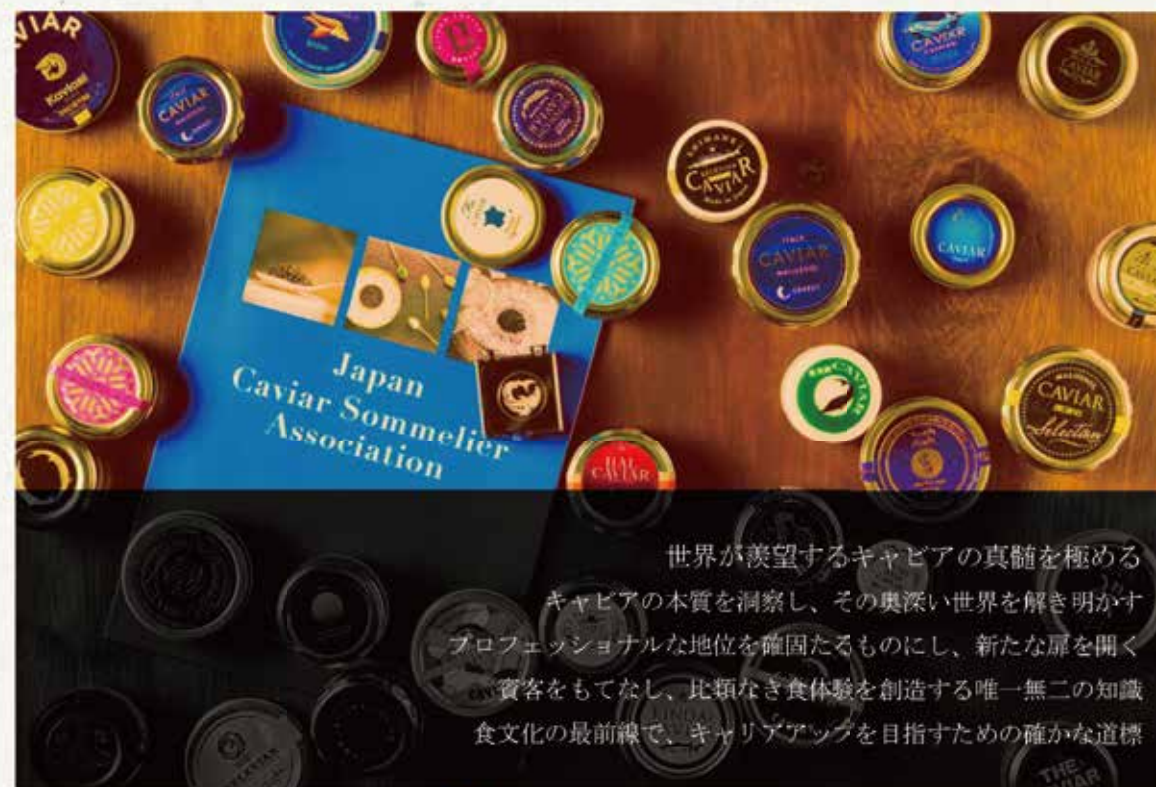
広告



一般社団法人日本キャビアソムリエ協会

Japan Caviar Sommelier Association

日本におけるキャビアおよびキャビアに関する専門知識の普及を通じて、食文化の発展、食文化に携わる人々の社会的地位の向上をはかり、広く社会へ貢献することを目的として設立されました



世界が羨望するキャビアの真髄を極める
キャビアの本質を洞察し、その奥深い世界を解き明かす
プロフェッショナルな地位を確固たるものにし、新たな扉を開く
貴客をもてなし、比類なき食体験を創造する唯一無二の知識
食文化の最前線で、キャリアップを目指すための確かな道標

キャビアソムリエ キャビアエキスパート
資格認定コースのご案内



2026年度 集中認定コース日程
—— 1日で受講から試験まで完結 ——
6/20(土) 東京 9/19(土) 東京
9/26(土) 大阪 12/19(土) 東京

—— 場所を選ばず、最高峰の学びを。 ——

約2週間で完結するオンライン認定コースもご用意しております
詳細プログラムはQRコードにてご確認ください



一般社団法人日本キャビアソムリエ協会 〒105-0012 東京都港区芝大門2-10-7 桜門会ビルⅡ 4階

www.jcsa.or.jp



Madame

『SAKE Madame』 What is SAKE Madame ?

『SAKE Madame』はMiss SAKEの活動に賛同し
普及ご支援をいただいている各業界を代表する皆様です。
世界に誇る日本酒、日本文化を広く発信してまいります。

*SAKE Madames are the representatives from all
walks of life who have endorsed and supported the
activities of Miss SAKE.
With their warm support, we would like to share the
greatness of SAKE and Japanese culture with people
inside and outside Japan.*



Ikenobo Senko

華道家元池坊 次期家元

池坊 専好 様

日本の豊かな水と、個性ある風土を反映して
生まれ育まれた酒。
酒を通じて、また酒を分かち合うひとときを通して、
日本をより深く、より楽しく知りたいと思います。



Tsushima Ruriko

医療法人社団 ウィミンズ・ウェルネス理事長
産婦人科医／医学博士

対馬 ルリ子 様

産婦人科医として思春期から老年期まで女性の健康とウェル
ビーイングを支援しています。2020 年からは、医療、福祉、
政治、経済が協力しあって包括的に女性を支援するしくみ
日本女性財団を立ち上げ、フェムシップドクターズを日本中
に増やす活動をしています。



Seno Rie

酒サムライ
聴き酒オーガナイザー

妹尾 理恵 様

Miss SAKEの皆さんは、日本酒の知識だけでなく日本文化に
ついての幅広い教養を身に付け、世界中の方々にまさに日本
女性の代表として、日本酒を通してやまどのところを伝えて
いくところが素晴らしいと思います。応援しています。



Tejima Makiko

日本酒スタイリスト
(株) 彩食絢美 代表取締役／食文化研究家

手島 麻記子 様

Sake、それは日本の糀文化を代表する國酒です。
日本人の心の在り方をも表現する Sake が、世界の食卓で
楽しまれ、Sake を通じ、各国に暮らす人々との豊かな食文化
交流ができることは、私たち日本人の誇りです。



Oda Miki

プロゴルファー テレビ解説者

小田 美岐 様

歳を重ねるごとに、伝統ある日本の酒と料理が身体に
優しいと感じています。
Miss SAKE の皆さんには、日本が誇る酒、食文化の奥
深さを広く発信してもらいたいです。



Kaneko Miyuki

キャリアールネイルスクール 学院長／NPO法人日本ネイリスト協会 副理事長
公益財団法人 日本ネイリスト検定試験センター 副代表理事

金子 実由喜 様

日本の国酒、SAKE に世界が夢中です。
今だからこそ、健やかさ美しさに必要な酒文化に誇りを持ち、
Miss SAKE の皆様にエールを贈ります。
SAKE の魅力を輝かせ愛してまいります。



Yamazaki Naoko

宇宙飛行士

山崎 直子 様

国際宇宙ステーションでも、それぞれの文化を尊重しています。
文化を大切にすることが、交流の輪を広げます。
伝統ある日本酒の文化が、更に広まることを応援しています。



Yuki Megumi

群馬大学 特別教授・名誉教授

結城 恵 様

一滴に込められた蔵人の祈りと技。
蔵人の真摯な姿を見守るお酒の神様のお力。
それらが凝縮された日本酒を、地域の自然と歴史に重ねて
味わう至福の時を、と一緒に過ごしませんか。

2026 Miss SAKE

Judges

審査員

永井 則吉 様 <i>Mr. Noriyoshi Nagai</i>	一般社団法人 awa 酒協会 理事長 / 永井酒造株式会社 代表取締役社長 <i>Representative Director, Japan Awa Sake Association President CEO, 6th Generation Nagai Sake Brewery Inc.</i>
大谷 沙織 様 <i>Ms. Saori Otani</i>	宗教法人本願寺 <i>Honganji</i>
金子 実由喜 様 <i>Ms. Miyuki Kaneko</i>	キャリアールネイルスクール 学院長 / NPO 法人 日本ネイリスト協会 副理事長 / 公益財団法人 日本ネイリスト検定試験センター 副代表理事 <i>President of the Carriere Nail School / Vice Chairman of NPO Japan Nailist Association / Japan Nailist Examination Center Vice Chairperson</i>
大谷 晃 様 <i>Mr. Akira Ohtani</i>	一般社団法人アジアみらい文化交流協会 会長 / NPO法人日本ホテルレストラン経営研究所 理事長 <i>Asia Future Cultural Exchange Association(AFCA)President / Non-Profit organization Japan Hotel & Restaurant Management Inst. Chairman of board of directors</i>
鎌田 弘美 様 <i>Ms. Hiromi Kamata</i>	一般財団法人民族衣裳文化普及協会 本部委員長 / 一般社団法人世界友の会 理事 <i>Association for Promoting the National Costume Culture of Japan,Head Mistress / Friends of the world Association, Director</i>
大屋 洋子 様 <i>Ms. Yoko Oya</i>	大阪・関西万博 EARTH MART プランナー / EARTH FOODS 検討委員会オーガナイザー / 株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ / Food Business Div. 部長 / 京都芸術大学 食文化デザインコース 客員教授 <i>EXPO2025/EARTH MART Plannner/EARTH FOODS Review Committee Coordinator/ORANGE AND PARTNERS Co., Ltd. / Food Business Div. GM / Food Bussiness Producer Kyoto University of the Arts Food Culture Design Course Visiting Professor</i>
ゲスト審査員	
辰巳 琢郎 様 <i>Mr. Takuro Tatsumi</i>	俳優 / 酒サムライ / 日本のワインを愛する会 会長 <i>Actor / Sake Samurai / The president of Association of Japan Wine Lovers</i>
西川 千雅 様 <i>Mr. kazumasa Nishikawa</i>	西川流 四世家元 <i>Fourth Iemoto Nishikawa Ryu</i>

Finalists

2026 Miss SAKE ファイナリスト紹介

Entry No.1	北海道	若井 日南子	<i>Hinako Wakai</i>
Entry No.2	青森	力石 明音	<i>Akane Chikaraishi</i>
Entry No.3	宮城	大森 麻妃呂	<i>Mahiro Omori</i>
Entry No.4	秋田	飯田 千有里	<i>Chiari Iida</i>
Entry No.5	山形	國分 真優	<i>Mayu Kokubun</i>
Entry No.6	福島	長瀬 志珠	<i>Shizu Nagase</i>
Entry No.7	埼玉	矢作 明子	<i>Akiko Yaghagi</i>
Entry No.8	千葉	加藤 つぐみ	<i>Tsugumi Kato</i>
Entry No.9	東京	氏井 香里	<i>Kaori Ujii</i>
Entry No.10	神奈川	上條 愛	<i>Mana Kamijo</i>
Entry No.11	新潟	山崎 万央	<i>Mao Yamazaki</i>
Entry No.12	石川	小池 さくら	<i>Sakura Koike</i>
Entry No.13	山梨	山田 櫻子	<i>Sakurako Yamada</i>
Entry No.14	岐阜	矢橋 舞美	<i>Maimi Yabashi</i>
Entry No.15	愛知	加藤 七海	<i>Nanami Kato</i>
Entry No.16	滋賀	三輪 晴香	<i>Haruka Miwa</i>
Entry No.17	大阪	大植 花	<i>Hana Oue</i>
Entry No.18	兵庫	伊藤 まり	<i>Mari Ito</i>
Entry No.19	岡山	江波 美侑	<i>Miu Enami</i>
Entry No.20	広島	大下 紗智香	<i>Sachika Oshita</i>
Entry No.21	福岡	横尾 ちよみ	<i>Chiyomi Yokoo</i>
Entry No.22	沖縄	亀谷 莉瑚	<i>Riko Kameya</i>

Hinako
Wakai



北海道代表

Entry No.

01 若井 日南子

生年月日 / Date of birth 2000/01/05
職 業 / Occupation 地酒専門店 販売員
Sake Specialist

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
地酒屋の娘として育ち、現在は店頭で600種類以上の銘柄からお客様に最適な一本を提案しております。私の強みは、名前に込められた「お日様」のような明るさです。現場で磨いた確かな提案力と親しみやすさを武器に、造り手の情熱を伝え、日本酒の魅力を一人でも多くの方の心に届けたいと考えております。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？
蔵元様のご厚意で、伝統的な「山卸し」や「袋吊り」を体験させていただいたことです。室温の低い蔵内での過酷な手作業を通じて、一滴のお酒に込められた並々ならぬ労力と造り手の想いを肌で感じました。この身をもって学んだ「お酒の有り難み」を自身の言葉で語れる点は、私の大きな強みです。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？
地酒屋を築いた祖父です。日本酒を愛し楽しげに語る祖父の周りには、いつも蔵元様やお客様の笑顔がありました。どんな時も前向きで、日本

酒の未来のために行動し、誰からも慕われる祖父の姿は私の理想です。私も祖父のように、真摯さと明るさを持って日本酒の魅力を次世代へ繋ぐ存在になりたいです。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください
「銘柄の知名度」だけで選ぶのではなく、実際に味わい、ご自身の舌で「本当の好み」を見つける喜びを広めたいです。お客様一人ひとりの嗜好に寄り添い、日本酒を『目』ではなく『舌』で選ぶ文化を、自身の接客経験を活かして、隠れた銘酒が埋もれてしまう現状を打破するべく、心を込めて伝えて参ります。

◆代表地域のPR
新蔵の増加や酒米の進化により、北海道は今、日本酒の「新聖地」として熱い注目を浴びています。冷涼な気候が育む清らかな地酒と、豊かな大地の恵みから生まれる多彩な食とのペアリングは唯一無二の魅力です。この進化し続ける北の大地の至福の味わいを、世界へ向けて全力で発信して参ります！

青森代表

Entry No.

02 力石 明音

生年月日 / Date of birth 2000/09/09
職 業 / Occupation 飲食業 / モデル
Food and beverage industry / Model

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
情熱を注いだものに納得いくまで向き合い、形にする実行力が私の強みです。唎酒師の専門性をメタバースという国境なき場へ繋ぐ挑戦は、私にしかできないと自負しています。伝統への深い敬意を持ち、変わりゆく時代を楽しみながら、日本酒の新たな可能性を切り拓きます。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？
趣味の酒蔵巡りや職場で出会う、日本酒業界に携わる方々です。「日本酒は人や自然、物理そのものである」と真摯に語る姿に感銘を受けました。今私がMiss SAKEに挑戦しているのは、その情熱が伝播したからです。業界の方々が守り抜く伝統を、私なりの方法で未来へ繋ぎたいと強く願っています。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？
毎朝、お湯に溶いた酒粕を飲むのが習慣です。精米の10倍もの食物繊維が含まれており、お腹の調子が整うのを実感しています。酒蔵ごとに風味や食感が異なり、特にお米の粒感が残る、飲み

応えのあるものがお気に入りです。蔵の個性を楽しみながら、健康と日本酒文化を大切に味わっています。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください
メタバースを活用し、物理的距離を超えて日本酒の魅力を届けることに注力したいです。仮想空間では、造り手の情熱や物語を消費者に直接伝えることができ、世界中が日本酒を知る「入り口」になります。デジタルと伝統を融合させ、新たな角度からファンを増やすことで、日本酒業界の未来に貢献します。

◆代表地域のPR
ホタテやマグロなど、海の幸が豊富に獲れる青森。厳しい冬を乗り越え、醸される辛口のお酒は、海産物を最高に引き立ててくれます。日本酒や特産品はもちろん、豊かな自然や、ねぶた祭り、そして青森の人々の温かさ。魅力が盛り沢山です！



Akane
Chikaraishi

Mahiro
Omori



宮城代表

Entry No.

03 大森 麻妃呂

生年月日 / Date of birth 2004/07/27
職 業 / Occupation 立教大学 異文化コミュニケーション学部 4年
Rikkyo University, College of Intercultural Communication, 4th year

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？
甲子園の常連校・仙台育英学園のチアリーダーとして、甲子園球場で応援できたことです。コロナ禍に翻弄された高校時代でしたが、3年生の夏によく念願の甲子園応援が実現しました。さらにその年は東北勢初優勝という歴史的な瞬間に立ち会うことができたことは、かけがえない経験です。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？
スペインのバスク地方に留学し、現地の学生コミュニティに参加したことです。バスク地方は、スペインに属しながらも、独自の文化と言語、歴史をもつ特色ある地方です。多様な価値観に触れ、「異文化コミュニケーション」を重ねることで互いに心を通わせ、周囲と深い信頼関係を築くことができました。

◆特別意識している美容法は何ですか？
身体の保湿マッサージをして、その日の浮腫みはその日のうちに取ることです。これはモデル

活動をしていた小学生時代から続けている習慣です。私は特に足に疲れが溜まりやすいので、好きな洋服を綺麗に着続けられるよう、毎晩の足のマッサージは欠かせません。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？
団欒の場を作る存在です。私は、日本酒を、「人」と嗜むのが大好きです。それは、人と人の繋がりを強くし、日本酒を交わすと自然と会話が弾むように感じるからです。嗜好を介して相手のことを知ったり、新たなペアリングや飲み方から知見が広がったり、人と分かち合う面白さを日本酒は持っています。

◆代表地域のPR
伊達の国・宮城県は、歴史ある城下町の文化を受け継ぎながら、近代的な都市の発展と豊かな自然が調和する地域です。海の幸や仙台牛などの食の恵に加え、港町と内陸それぞれの風土に寄り添う地酒を楽しめます。宮城の酒と食を通じて、この土地ならではの文化と風土を感じてください！

秋田代表

Entry No.

04 飯田 千有里

生年月日 / Date of birth 2000/05/09
職 業 / Occupation DXコンサルタント
DX consultant

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
DXコンサルタントとして培ったIT知見、プロジェクト推進力と、250名規模の日本酒部の長としての求心力と利他性が私の武器です。ITの力で日本酒を始めとした日本の伝統産業の課題を解決できる能力、そして人と日本酒と地域の縁を繋げコミュニティを拡大・牽引できる力は他の誰にも負けません。

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？
新卒一年目で立ち上げた日本酒部の活動です。自分自身が感じた「誰にも相談できない悲しさ」「故郷に帰れない寂しさ」を社員のたった1人でも良いから救いたいと思い、立ち上げ、今ではメンバー約250名、延べイベント参加者数1200名を超え、実業団日本酒部連盟への加盟も決まりました。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？
大学時代、日本の女性アイドルの魅力を発信する「ユニドル」として4年間活動し、2度の全国大

会を経験しました。構成から演出まで自身で手掛け舞台上で表現続けたことで、日本のポップカルチャーの奥深さと素晴らしさを自ら感じ、そして発信できる力を身につけました。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？
秋田の農業に人生を捧げた祖父です。寡黙ながら家族愛が深く、80歳を超えても新品種開発に情熱を注ぐ姿に心を打たれました。どんな時も弱音を吐かず、地道に土と向き合い続けた祖父の姿勢こそが、私の活動の原動力であり、今の私を支える「雑草根性」の源流となっています。

◆代表地域のPR
秋田は「美酒王国」と称され、澄んだ水と農家の情熱が醸す、透明感溢れる繊細な味わいが魅力です。雪国ならではの粘り強さと、温かい人情が溶け込んだ至高の一杯。秋田代表として、伝統を重んじつつも新しい感性を吹き込み、故郷の誇りを胸に秋田の酒の素晴らしさを世界へ力強くお届けしたいです。



Chiari
Iida

Mayu
Kokubun



山形代表

Entry No.

05 國分 真優

生年月日 / Date of birth 2004/12/15

職 業 / Occupation 東北大学文学部

University student / Tohoku University, Faculty of Art and Literature

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

私は、常に目標をもち、決めたゴールには悔いのないようとことんやりぬく力があります。例えば、世界に通用する言語運用能力を身に付けるという目標達成のため、東北大学グローバルリーダー認定、英検一級取得、ESS部活動の立ち上げから全国大会での優勝などこれまで数々の挑戦を達成してきました。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

東北大学グローバルリーダー育成プログラムに参加し、国際色豊かな環境で学ぶチャンスを有効活用して経験を積んだことを誇りに思っています。国際共修授業で留学生とともに日本文化について探求する経験や、人生で初めての海外経験で単身ハワイへ留学にいくなど、行動力で機会をものにしてきました。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？

食に関して意識していることは、どんなに忙しい時でも必ず一日三食は欠かさずとすることで

す。時間的に余裕のある際には、お米とみそ汁のある一汁三菜スタイルの食事を自炊でできるかぎりするように意識して過ごしています。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

私にとって日本酒は、一期一会を与えてくれる存在です。日本酒は、各地域の風土や歴史と調和した地域性、お料理との合わせ方、そしてなによりゆっくり語らって味わいながら誰とどんな時を共有するかなど、大切な出会いを与えてくれる魅力を持っています。

◆代表地域のPR

山形には、豊かな自然、美味しいグルメ、そして世界に誇る日本酒があります。蔵王の雄大な景色、食の恵み、人の温かさの中で生まれる一期一会の一杯を通して、山形の魅力を世界へ届けてまいります。

Shizu
Nagase



福島代表

Entry No.

06 長瀬 志珠

生年月日 / Date of birth 1999/07/31

職 業 / Occupation 不動産宅建士・一般社団法人代表

Real Estate Professional・Head of a General Incorporated Association

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

華やかな世界での経験を持ちながらも、現状に満足せず喇酒師資格取得や日本酒の学びに挑戦し続けてきました。行動力と探究心を強みに、“好き”を知識と発信力へ変えられることが私らしい魅力です。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

東日本大震災後、避難所や仮設住宅を訪問し、タオル体操を通して交流活動を行っていました。老人福祉施設や障害者施設への訪問経験もあり、様々な人と直接向き合い、寄り添うことの大切さを学びました。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

子どもの頃からこれまでに8匹の犬と暮らし、そのうち4匹は保護犬を迎えてきました。それぞれ異なる性格や背景と向き合う中で、小さな変化にも気づけるようになりました。

◆あなたを3つの単語であらわすなら何だと思いますか？

①挑戦力②表現力③探究心

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

日本酒は、私にとって一日の終わりに心をほどこしてくれる存在です。晩酌をしながらその日の出来事を振り返る時間が、小さな幸せになっています。また、味わいだけでなく、その土地や造り手の想いに触れられるところにも魅力を感じています。

◆代表地域のPR

福島県は、震災を乗り越えながらも挑戦を続けてきた、強さと温かさを持つ地域です。全国新酒鑑評会金賞受賞数日本一を誇る日本酒をはじめ、作り手の想いや人の繋がりの深さに触れられることが、福島ならではの魅力だと感じています。

Akiko
Yahagi



埼玉代表

Entry No.

07 矢作 明子

生年月日 / Date of birth 1998/05/19

職 業 / Occupation 元球団チアリーダー

Former professional cheerleader for a baseball team

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？

プロ野球とBリーグという異なる競技でのチアリーダーとして、そしてキャプテンとして活動し、応援を通じて多くの方と時間や感動を共有できた経験です。表舞台の裏で努力を重ね、仲間や周囲に支えられながら歩んだ日々が、今の自分の礎となっています。競技ごとに異なる応援の在り方を体感できたことは、私にとって大きな財産です。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？

旬の食材を取り入れ、素材本来の味を楽しむことを大切にしています。手作りの味噌やキムチなど発酵食品を日常に取り入れ、心と身体の調和を意識した食生活を心がけています。

◆あなたを3つの単語であらわすなら何だと思いますか？

①寄り添う心
②笑顔
③行動力

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？
日本酒は、人の想いや土地の個性、積み重ねられた時間が詰まった文化だと感じています。その背景を知り味わうことで、人と人、地域と心をつなぐ架け橋になる存在です。

◆代表地域のPR

埼玉は自然と都市が調和し、多彩な酒蔵が点在する魅力的な地域です。造り手の想いが息づく埼玉の日本酒と文化の奥深さを、国内外へ発信していきます！

千葉代表

Entry No.

08 加藤 つぐみ

生年月日 / Date of birth 2001/06/04

職 業 / Occupation リポーター・役者

Reporter, Actor

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？

昨年、大阪・関西万博にて旅番組のリポーターとして現地に滞在し、万博会期中184日間毎日通ったことです。「大阪万博に毎日通うたぬき」としてSNSに毎日投稿し、関西の万博ファンには一定の認知度と評価を得たことが自信と達成感につながっています。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

介護施設や病院、特別支援学校などにいらっしやる、外出困難な方へ向けた生中継の旅番組でリポーターを務めています。画面越しに旅先をご案内した際、「もう出かけられないと思ってたけど、新しい景色が見られて嬉しい」と涙を流して喜んでくださった経験が私の原動力です。

◆特別意識している美容法は何ですか？

千葉県の豊かな「発酵文化」を毎日の生活に取り入れることです。日本酒や酒粕、麹を使った料理で身体の内側から腸内環境を整えるとともに、

スキンケアにも日本酒由来の成分を取り入れています。外側からのケアだけでなく、内側から巡りを良くすることで、健康的な美しさを意識しています。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

「人と人、そして地域と歴史を繋ぐ架け橋」です。酒蔵の方々の情熱や、その土地の気候風土が一本の瓶に詰まっており、杯を交わすことで初対面の方とも心が通い合います。私にとって日本酒は、単なる嗜好品ではなく日本の豊かな文化そのものであり、人生を豊かに彩ってくれる存在です。

◆代表地域のPR

千葉県は海と山の自然だけでなく、「発酵県ちば」と呼ばれるほど豊かな発酵の文化があります。しょうゆ、みりん、酒など、発酵文化の歴史を作ってきた場所が千葉には多数あります。また、日本の玄関口である成田空港があるのも千葉県です。そんな千葉から世界へ、日本の発酵文化を届けていきたいです！

Tsugumi
Kato



Kaori
Ujii



東京代表

Entry No.

09 氏井 香里

生年月日 / Date of birth 1995/12/05
職 業 / Occupation 会社員(営業戦略)、ヨガ講師
B2B Sales & Marketing Strategy Planner / Mindfulness & Yoga Educator

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

柔軟な吸収力です。幼少期の原体験から早稲田大学法学部で学び、社会経験からは多角的な視点を得ました。現在は一歩先の幸せな在り方に焦点をあて、自分の心の中に平穏をもつヨガの教えも学び実践しています。元々の興味である異文化交流、ヨガ、日本酒で人との繋がりができ人生が楽しくなりました。

◆特別意識している美容法は何ですか？

在宅の日は、頭からごま油を浴びて湯船に沈みます。その後は家族でゆっくりします。(ご飯とお酒で栄養補給、よく笑い話しドラマをみて泣き、できれば寝る前に筋膜リリースをします。湯船ではラベンダーやミントの香りを楽しんだり、日本酒を入れます。)出掛ける日は、とにかく歩きます。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？

お野菜を沢山いただきます。地元のこくベジ(国分寺三百年野菜)をいただいたり、実家が農家で祖母もお野菜(スイカが得意)を作っています。特別美味しく感じます。私もミニトマトとバジル

を育ててみました。実際に育ててみると農家さんはすごいなと思いつつ感謝してお酒といっています。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていることを教えてください

世界のさまざまな国を訪れ、インバウンドの方々にも酒蔵見学や日本食を楽しんでいただきたいです。長胴太鼓、よさこい鳴子、花笠音頭、バレエ、英語、ヨガ指導などの経験があり、農家の他にも宮大工や民謡に親しむ家庭で育ちました。日本酒と日本文化を未来へ受け継ぐお手伝いがしたいです。

◆代表地域のPR

世界都市・東京。その西側に広がる多摩地域は、豊かな自然と名水に恵まれ、おいしい日本酒や野菜が育まれています。23区内に1つ、多摩に9つある酒蔵の中には、日本酒造りを再開された酒蔵、伝統的な酒造りを受け継ぐ酒蔵があります。東京観光の際は、ぜひ酒蔵見学と多摩の恵みをお楽しみください。

神奈川代表

Entry No.

10 上條 愛

生年月日 / Date of birth 1994/01/12
職 業 / Occupation 会社員
Office worker

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

元巫女として培った「真心を込めた所作と傾聴力」を、現在は営業職での「相手に寄り添う提案」に活かしています。礼節を重んじつつ、地道な歩みを厭わず目標へ邁進する芯の強さが私の誇りです。造り手の情熱と伝統の重みを胸に、日本酒の奥深い魅力を世界へ、そして次世代へ繋ぐ架け橋となります。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

アルゼンチンの農園で開拓に従事し、現地の方の家で生活を共にしました。電灯もない環境で、水の尊さや風土に根差した醸造の原点を肌で感じた経験は、私の宝物です。過酷な環境下で培った適応力と、文化の背景を深く洞察する姿勢を、日本酒の魅力を多角的に伝えるための素養として活かしてまいります。

◆あなたを3つの単語であらわすなら何だと思いますか？

①洞察力②適応力③誠実です。多くの方々との対話を通じて培った、心の機微を敏感に察知する洞察力、どんな状況でも楽しみ力に変える適応

力、そして何より誠実であることを大切にしています。どのような場でも、きめ細やかな配慮を忘れず、てきぱきと行動することで、皆様に信頼していただける存在を目指します。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

私にとって日本酒は、日本の歴史や豊かな風土を象徴する「誇り」そのものです。各地の気候や水、米、そして職人の情熱が凝縮された一滴には、先人たちが守り抜いてきた文化が息づいています。その奥深さを学び、発信することで、日本酒が未来や世界へと繋がる架け橋となるよう努めてまいります。

◆代表地域のPR

神奈川県は、丹沢の清流や箱根の山々、そして豊かな海に恵まれた地です。その多彩な風土が育む日本酒は、軽やかな飲み口と豊かな旨味が調和し、単体ではもちろん、お料理の個性にそって寄り添う懐の深さが魅力です。造り手の情熱が息づく背景を自らの言葉で伝え、日本酒と日本文化の魅力を世界へと繋いでまいります。



Mao
Yamazaki



新潟代表

Entry No.

11 山崎 万央

生年月日 / Date of birth 2002/07/18
職 業 / Occupation IT企業会社員
Office worker

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？

大学のプレゼン大会での優勝したことです。大勢の前で話すことに苦手意識がありましたが、「挑戦こそが自分を変える」と信じ、人一倍の準備と練習を積み重ねました。結果として得た優勝は、努力で弱点を克服し、確固たる自信を掴み取れることを教えてくれた、かけがえのない成功体験です。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

大学生の終わりに、地元・新潟で深く愛される弥彦神社にて巫女の奉仕活動に励みました。日々、神域での清掃や参拝者への対応、神事の補助などを通じて、伝統的な作法や立ち居振る舞いを習得。地域の方々の想いに触れる中で、日本文化を守り伝える大切さと、奉仕の精神を深く学びました。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

経営者として働き、多くの孫や曾孫を愛した祖母から最も影響を受けました。幼少期から多様な経験をさせてもらい、自分の考えを伝える力や感謝の心を教わりました。癌を患ってまな

わりを明るく照らす活力を失わない祖母の背中には私の人生の指針です。どんな困難も笑顔で跳ね返し、周囲を巻き込み前進する強さを祖母から受け継ぎました。

◆特別意識している美容法は何ですか？

日本酒を心ゆくまで楽しみ続けるため、日頃から「内面磨き」を意識しています。十分な睡眠で心身を整えることはもちろん、食事は常に腹8分目を心がけ、内臓への負担を抑えて代謝を維持。健やかな体があってこそ、お酒の繊細な風味を堪能できると考え、日々のバランスを美の基盤として大切にしています。

◆代表地域のPR

蔵元数日本一を誇る新潟には、清らかな水と米、気候、そして情熱溢れる造り手という、酒造りに欠かせない要素が揃っています。食の宝庫であり、温かい人々に囲まれてのびのびと育った経験は、私の誇りです。一度訪れれば虜になるこの街の魅力を、誰にも負けない新潟愛を持って世界に発信します。

石川代表

Entry No.

12 小池 さくら

生年月日 / Date of birth 2000/10/11
職 業 / Occupation 金沢美術工芸大学 工芸専攻 陶磁コース 修士課程
Kanazawa College of Art master's program Craft

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

自分の手でものを作ることができるのが一番の強みです。私自身も毎日料理をし、お酒を飲むので、使う人の目線から「こういう器があったら楽しいな」と考えて実際に作ることができる点は工芸を勉強している人間ならではの能力だと思います。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

子どもから大人まで、幅広い層の方に向けて陶芸関係のワークショップを行ってきました。一番最近では能登で開催された上絵の転写体験会が心に残っています。地元の公民館に招いていただき、たくさんのお話をしながらマグカップやそばちょこに転写シールと一緒に貼りました。焼き上がりも喜んでいただけたと聞いて、嬉しかったです。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？

栄養バランスと同じくらい大切にしているのが「できるだけ楽しんで作って、楽しんで食べるこ

と」です。食事を楽しいものにするために、モチベーションが上がるような食器を目指して制作をしています。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていることを教えてください

日本酒が隣り合う多様な要素の中でも、私は作ることができる立場として、酒器による楽しみをたくさんの方に知っていただきたいです。お酒を普段飲まない方でも、「この器なら」と手を伸ばしてもらえ

◆代表地域のPR

石川県は、大切に守られてきた文化・芸術が今もなお新鮮な形で輝き、未来へ繋がっていく場所です。海も山も川も人も、豊かなこの土地で私はいろいろなものと繋がりながら生きています。一度来ていただければその魅力を感じていただけたと思います。食べ物も、もちろんお酒もとっても美味しいです！ぜひ、気軽にお越しください。



Sakurako
Yamada



山梨代表

Entry No.

13 山田 櫻子

生年月日 / Date of birth 2004/04/12

職 業 / Occupation 山梨大学医学部医学科

4th-year medical student at the University of Yamanashi

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？

15年間続けてきたクラシックバレエとピアノです。ピアノでは5回の全国コンクール1位、バレエでは8年連続全国コンクール入賞を経験しました。結果以上に、日々努力を積み重ね、自分と向き合い続けてきた時間が今の私の土台です。一度決めた目標は最後まで諦めずやり抜き粘り強さは、幼い頃から目指してきた医学部への進学や、Miss SAKEファイナリストとしての挑戦にも活かしています。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

大学1年生の時、ボランティアとして単身で海外へ渡り、技能実習生を目指す生徒に日本語学校で日本語を教えました。高校ではボランティア部長として福祉施設での交流や認知症啓発活動にも取り組みました。文化を伝え人をつなぐ経験を、Miss SAKEの活動にも活かしていきたいです。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

医学生キッチンカーで「食べる処方箋」をテーマ

に、「点滴カクテル」などを販売する地域活性化活動を行いました。活動場所を貸してくださった酒蔵との出会いをきっかけに、日本酒が人と人、地域をつなぐ温かな文化であることを実感しました。その魅力に強く惹かれ、Miss SAKEを志す現在へと繋がっています。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

最も影響を受けた人物は、亡き祖父です。重い心臓病と闘いながらも希望を失わず、最後まで諦めない強さを教えてくれました。地域医療を志す原点も、山梨を愛し地域に貢献した祖父の生き方にあります。私も祖父のように、地域に寄り添いながら山梨に貢献できる人間でありたいと思っています。

◆代表地域のPR

山梨は、富士山、南アルプス、ハケ岳に囲まれ、山々が育む名水で醸される日本酒が息づく「美酒美県」です。大自然が育む唯一無二の日本酒、四季の美味しい果実や食事、そして人の温かさ恵まれた、私が生まれ育った大好きな故郷の魅力の世界へ誇りを持って伝えてまいります！

岐阜代表

Entry No.

14 矢橋 舞美

生年月日 / Date of birth 2003/04/03

職 業 / Occupation 上智大学外国語学部ロシア語学科

A student in Department of Russian Studies, Faculty of Foreign Studies, Sophia university

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

未知の環境にも臆せず飛び込み、行動しながら学ぶ力が私の強みです。例えば「明日、地球の裏側へ日本酒を持って行って」と言われたら、喜んで飛んで行きます。また、私が学んできた言語の発音などを現地の方々に褒めていただくことも多く、語学を実践的に身につける力に自信があります。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

「ニッチな地域への旅」です。高校を1年休学してフィンランドへホームステイしながら現地校へ通ったこと、その体験から日本と共通の隣国に興味を持ちロシア語専攻を決めたこと、ロシア語圏に飛び込むべくカザフスタンでホームステイした後、1人でキルギスとウズベキスタンを旅しました。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

学業の傍ら働く酒蔵直営飲食店の店主です。日本酒の新たな楽しみ方を提案するお店づくりに

尽力され、毎月、日本酒カクテルやペアリングコースを考案されています。常に挑戦と試行錯誤を続ける姿勢から、多くを学ばせていただいております。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

「人と人を繋ぐ潤滑油」であり「多様性」を象徴すると思います。外交や会食、日常のひとつきまで、「一緒にいい未来を作っていこう」という場面に欠かせないものだと思います。また、日本酒そのものが多様性に富み、ジャンルを問わず幅広いお料理と寄り添える点にも大きな魅力を感じています。

◆代表地域のPR

岐阜県には約50の酒蔵があり、古くから酒造りが盛んです。長良川などの清流は日本酒や岐阜の豊かな食文化や暮らしを支えており、白川郷や美濃和紙など地域ごとに異なる歴史や文化が息づいていることも魅力です。日本の真ん中に広がる岐阜県の様々な表情を、ぜひ楽しんでいただければ幸いです！

Maimi
Yabashi



Nanami
Kato



愛知代表

Entry No.

15 加藤 七海

生年月日 / Date of birth 2001/08/21

職 業 / Occupation 工作機械商社 海外営業/貿易輸出事務

Overseas Sales & Export Administration at a Machine Tool Trading Company

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

私はセルフスタディを得意とし、留学経験なしで英語と中国語を習得し、実際にビジネスの現場で活用しております。また、「七海」という名前の通り、七つの海を越え、祖父の代から続く機械商社の海外営業として、世界各国の取引先へ日本酒を手渡してまいりました。実体験に基づく挑戦力が私の強みです。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？

アメリカ・シアトルにて社会貢献プログラムに参加し、人種による教育・雇用機会の格差が生み出す貧困問題について学びました。現地では、ホームレス支援や女性向けサニタリーグッズの配布活動にも従事し、多様な文化や価値観を尊重しながら、支援の在り方について深く考える経験となりました。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

私を誰よりも深く理解してくれている存在は母です。家庭を照らす太陽のような母は、私が壁にぶつかるたびに常に寄り添ってくれました。現在、ステージ4の末期癌を患いながらも、変わら

ぬ明るさで抗がん剤治療と向き合う姿に、私自身何度も勇気づけられております。そんな母が、私の人生に最も大きな影響を与えた人物です。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が入力していきたいことを教えてください

私が最も力を入れたいのは、国内外に根付く「日本酒＝和食」という固定概念を覆すことです。世界の舞台で日本酒がワインやビールと並ぶ存在となるよう、唎酒師としての知識を活かし、世界各国の料理とのペアリングイベントを自ら開催し、自身の語学力と発信力でその魅力を広めてまいります。

◆代表地域のPR

世界のTOYOTAをはじめ多くの製造企業が拠点を構える愛知は、自動車産業を中心に古くからものづくり王国として知られ、織田信長・豊臣秀吉・徳川家康の三英傑をも生んだ革新の地です。そんな改革のDNAが根付く愛知から、個性豊かな地酒と共に、日本酒にも新たな革新を起こし、未来を切り開いてまいります。

滋賀代表

Entry No.

16 三輪 晴香

生年月日 / Date of birth 1996/01/04

職 業 / Occupation 女優/タレント

actress/TV personality

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？

高校時代、滋賀県から大阪の学校まで毎日片道2時間半かけて通い、放課後は劇団の舞台稽古へ向かう生活を続けていました。始発から終電までの毎日は大変でしたが、自分の「好き」に真っ直ぐ向き合い続けられた経験は、今の自分の原点であり誇りです。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

女優活動を続ける中で、日本舞踊や三味線など日本文化にも触れてきました。舞台表現と伝統文化の両方を学んできた経験は、自分の感性や表現力を深める大切な財産です。表現を通して日本文化の魅力を伝えたいと思うようになりました。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

私の人生に最も影響を与えたのは母です。女手一つで育ててくれた母は、いつも私の「好き」を一番に応援してくれました。中途半端に終わら

せず、やると決めたことを追求し続ける姿勢も、母の背中から学んだものです。「辛いことも走り続けてきたからこそ今がある」という母の言葉は、今も私の支えになっています。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？

日本酒は、造り手の方の想いや土地の風土、積み重ねてきた時間が詰まった“物語”のような存在です。一つ一つに異なる表情があり、どんな場面で誰と味わうかによっても魅力が変わります。人と人を繋ぎ、心を通わせてくれるところも日本酒の魅力だと感じています。

◆代表地域のPR

滋賀県は、日本一の湖・琵琶湖を中心に豊かな自然と歴史文化が息づく地域です。四季折々の美しい景色や、恵まれた水から生まれる日本酒、温かい人との繋がりも滋賀の魅力だと思っています。自然・人・文化が穏やかに調和する滋賀の魅力を多くの方に伝えていきたいです。

Haruka
Miwa



Hana
One



大阪代表

Entry No.

17 大植 花

生年月日 / Date of birth 1998/02/26
職 業 / Occupation 医師
Doctor

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
日本文化への愛は誰にも負けないと自負しております。幼い頃より様々な日本文化に触れ、茶道、華道、着付けで看板まで取得しました。また、利き酒師も取得しております。温泉や各地のお祭り、アニメゲームなどのポップカルチャーにも精通しております。日本文化の魅力を世界に広めたいです。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？
学生時代、大阪国際交流センターで、海外にルーツを持つ子供たちを対象とした日本語及び教科学習支援ボランティアに週に一度参加しておりました。また、今宮戎神社や大阪天満宮で福娘としてご奉仕した経験もあります。商売繁盛祈願という地元大阪の文化の一員になれたことは今でも大切な思い出です。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？
春のお花見、夏の祭り、秋の紅葉、冬ごもり。賑やかな宴会、二人きりの語りの場、一人でゆったり

したい時。四季折々どんな時にも、どんな場面でも、優しく人に寄り添ってくれる存在です。また、美味しい水や酒米を有する美しい日本の風土を具現化した飲み物であるとも思います。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください
日本酒を含め、私の愛する日本文化の魅力を、世界に広めたいです。また、今後も様々な分野で努力し進化し続けることで、Miss SAKEの一員として憧られるような存在になり、Miss SAKE自体をもっと盛り上げていきたいです。

◆代表地域のPR
大阪は、活気がある賑やかな場所でありながら、どんな人でも優しく迎え入れる、あたたかい人々の住まうところです。歴史ある観光名所を多く有しているだけでなく、大阪独自の美味しい食べ物も沢山あります。魅力あふれる大阪にぜひお越しください。

兵庫代表

Entry No.

18 伊藤 まり

生年月日 / Date of birth 2001/03/15
職 業 / Occupation 会社員
office worker

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？
2019年以降、毎年目標を達成し続けていることです。宅建士等の資格の取得、合気道初段、名証株式投資コンテストでの個人・チーム双方の優勝、本業での表彰、さらにMiss SAKE兵庫代表選出のご縁を頂いたこと等、分野を問わず結果を収めてきました。この実行力と継続力が誇りです。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？
合気道と茶道を嗜み、両者に共通する洗練された「所作」を追求しています。こちらにより得たことは、異質な要素が重なり新たな価値を生む「結び」の考え方です。合気道、茶道、そして日本酒。一期一会の精神で「今」に集中し、無から有を創り出す日本文化の奥深さに感銘を受け、探求を続けています。

◆日本酒はあなたにとってどのような存在ですか？
日本酒は私にとって、癒やしの時間を与えてくれる存在です。お酒が持つ繊細な味わいや、食事との調和で一口ごとに表情を変える味わいが気

分をリフレッシュさせてくれます。さらには、「いやさか」の乾杯を通じてその場に笑顔を広げ、人々の心を一つに結び合わせてくれる特別な存在です。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください
茶道で学んだ二十四節気を通じ、四季折々の日本酒の魅力を発信したいです。また、酒蔵を経営する方々のリアルな課題や想いに寄り添い、代々紡がれてきた日本文化の軌跡と、結びから生まれる「奇跡」を国内外へ届けるアンバサダーとして、兵庫から世界へと繋ぐ架け橋になります。

◆代表地域のPR
「日本の縮図」と呼ばれる兵庫県は、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路という個性豊かな5つの地域から構成されています。日本酒の聖地として最高峰の酒米「山田錦」の生産量を誇り、灘五郷をはじめとした酒蔵エリアでは多彩なイベントも開催しています。五感で楽しめる魅力溢れる兵庫へ！ぜひお越しください！



Mari
Ito

Miu
Enami



岡山代表

Entry No.

19 江波 美侑

生年月日 / Date of birth 1997/08/11
職 業 / Occupation 会社員
office worker

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
私の魅力は、水のようなしなやかさです。初対面の方にも自然と相談されることが多く、相手の心の奥へそっと染み込み、言葉にならない気持ちを汲み取ることが得意です。一方で、どこでも寝られるほどの図太さもあり、恥も経験値に変えながら道がなくても流れる先を見つけて前へ進み続けられます。

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？
現職の商品開発での経験です。数字と向き合うだけでは見えない本音があると感じ、実際にお客様ヘインタビューをしました。その声を商品設計や伝え方に落とし込んだ結果、販売後すぐに完売し、目の前の声に向き合い届ける大切さを実感いたしました。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？
備前地区でのボランティアでは、浸水被害に遭われたお宅を訪問し、片付けをお手伝いしました。思い出の品を整理しながらお話を伺う中で、

「話を聞いてくれてありがとう」と感謝していただき、力仕事だけでなく心に寄り添うことも支援なのだ気づかされました。自分らしい支え方を知れた経験です。

◆特別意識している美容法は何ですか？
日本酒由来の化粧水や酒粕パックを愛用し、湯船に日本酒と塩を少し入れて浸かることです。肌も心もピカピカになる気がします。飲むだけでなく、外側からも日本酒で固めることで翌日の私の仕込みが完了します。

◆代表地域のPR
酒米の原点といわれる雄町をはじめ、岡山には晴れの国ならではの穏やかな気候、豊かな自然、美味しい果物やお米があります。赤ちゃんの頃から岡山のお米に育てられた私だからこそ、土地の恵みや人の温かさを、知識だけでなく、自分の記憶や感情と重ねて届けていきたいです。

広島代表

Entry No.

20 大下 紗智香

生年月日 / Date of birth 2004/07/09
職 業 / Occupation 神戸大学法学部
Kobe University Faculty of Law

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力
行動力と体力、そして国境を越えて伝わる笑顔が私の魅力です。新しい環境にも積極的に飛び込み、人との出会いを大切にしながら、国内外で多くの挑戦を続けています。

◆今までで最も誇りに思っている達成は何ですか？
国際学生団体AIESECで、海外インターンシップを広めるプロジェクトに挑戦したことです。企画運営から広報、チームマネジメントまで担い、多くの学生の挑戦を後押ししました。

◆過去に行ったことのある慈善事業、奉仕活動は何ですか？
高齢者の方や障がいのある方との交流ボランティアに参加してきました。相手の立場に寄り添い、言葉だけでなく、聴くことの大切さを学んだ経験になっています。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？
ネパールに約2か月滞在し、現地の環境問題や文

化の違いを肌で感じました。価値観の異なる人々との出会いを通して、世界を多角的に見る視点を得ることができました。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください
海外経験や語学力を活かし、日本酒を通じて日本文化の魅力を世界へ発信したいです。特に若い世代や海外の方々に、日本酒をもっと身近に感じてもらえる活動に挑戦したいです。

◆代表地域のPR
広島は、世界に平和を発信し続ける街であると同時に、豊かな自然と食文化、日本酒文化が息づく地域です。人の温かさと伝統が共存する広島の魅力、全国そして世界へ届けていきたいです。



Sachika
Oshita

Chiyomi
Yokoo



福岡代表

Entry No.

21 横尾 ちよみ

生年月日 / Date of birth 1995/03/16
職 業 / Occupation ラグジュアリートラベルコンシェルジュ
Japan Travel Concierge

◆自己PR:他者にはPR出来ない自分の魅力

私の強みは、興味を持ったことに全力で飛び込み、最後までやり抜くことです。「もっと知りたい」「やってみたい」と思った瞬間から夢中になり、そのための努力を惜しみません。これまで国内外で学び、働き、挑戦を重ねてきた原動力も、その尽きることのない好奇心でした。また、多くの方との出会いに恵まれ、そのご縁が私を成長させてくれました。目の前の方に喜んでいただくことに幸せを感じる、おもてなしの心も私の大切な強みです。

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

ドイツではワーキングホリデー制度を利用して5つ星ホテルで勤務し、スイスではÉcole hôtelière de Lausanneにて世界各国から集まる仲間とホスピタリティを学びました。また、ベトナムでも働きながら、多様な文化や価値観に触れてきました。日本人がほとんどいない環境で生活し、これまで25カ国以上を訪れる中で、日本を外から見る視点を得られたことは私の大きな財産です。

◆Miss SAKEの活動を通じて、特に自身が力を入れていきたいことを教えてください

自身の経験を活かし、学びを深めながら、日本酒や日本文化の魅力を自分の言葉で届けていきたいです。日本全国、そして世界での一期一会を大切にしながら、日本酒を通じた乾杯の輪を広げ、人と人、日本と世界を繋ぐ架け橋となります。そして、日本酒をきっかけに日本を好きになってくださる方や、日本を訪れたいと思ってくださる方を一人でも増やしていきたいです。

◆あなたを3つの単語であらわすなら何だと思いますか？

①行動力 ②探究心 ③表現力

◆代表地域のPR

福岡はアジアの玄関口として古くから様々な文化を受け入れてきた、歴史と活気に溢れる街です。新鮮な海の幸や屋台文化、日本酒との相性の良い豊かな食文化も大きな魅力です。人の温かさに溢れた福岡は、日本も世界も見えてきた今でも、私にとって大切に誇れる故郷です。

沖縄代表

Entry No.

22 亀谷 莉瑚

生年月日 / Date of birth 1999/04/16
職 業 / Occupation 介護士
Care Worker

◆他の人が経験していないようなユニークな経験は何ですか？

琉球舞踊やエイサー団体としてカナダ・アメリカで公演を経験しました。また、高校時代に道案内をした韓国の友人と成人後に東京で再会し交流を深めたことや、沖縄特有の基地文化に触れて育ったことも私の原点です。

◆あなたの人生に最も影響を与えた人物は誰ですか？

祖母です。保育園を始めて60年経った今も現役で働き、家族へたくさんの愛情を注いでいます。私も祖母のように、周りを愛し楽しめながら、強く前向きに生きられる人になりたいと思っています。

◆食に関して普段意識していることは何ですか？

白米・玄米・もち米を自分でブレンドし、魚や野菜中心の食生活を心がけています。また、酒粕甘酒を毎日飲み、身体の内側から健康を意識しています。好きなものを楽しく食べることも大切にしています。

◆あなたを3つの単語であらわすなら何だと思いますか？

①思い立ったら即行動！
②誰にも負けないチャレンジ精神
③人との距離を縮めるコミュニケーション力

◆代表地域のPR

「はいたあい！沖縄代表の亀谷莉瑚です。沖縄は海・空・文化・人、すべてに魅力が詰まった場所です。泡盛やオリオンビールなど歴史あるお酒文化も魅力のひとつ。沖縄ならではの温かさをぜひ体感してほしいです！」



Riko
Kameya



一般社団法人 日本モデルエージェンシー協会

【協会概要】

一般社団法人日本モデルエージェンシー協会（JMAA）は、日本全国各地のファッションモデルのマネジメント業務を行う会社が加盟する、国内唯一の団体です。

その活動は、ファッションモデルの肖像財産権の保護、及び、モデル業界の健全な発展と向上を目的としております。

また、経済産業省と協力しての、国内の服飾産業の発展のための各種ファッションショーへの協力や、文化庁主催イベントなどへの参加活動も行っております。

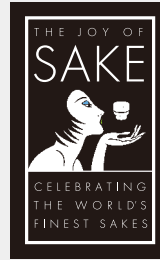
The Japan Modeling Agencies Association (JMAA) is the only association in Japan, which represents and is organized by around 70 fashion model's agents from all over Japan.

JMAA has run with the slogan "Protect publicity rights of fashion models and Development of the model management business."

Recently, we have collaborate with the Ministry of Economy, Trade and Industry, working on the growth of the domestic fashion Industry.

We also joined a tourism project event for foreigners of all ages which is organized by The Government Agency for Cultural Affairs.

THE JOY OF SAKE



The Joy of Sake is a non-profit organization whose mission is sake education. In the belief that the best way to learn about sake is through actual tasting experiences, we have staged over fifty national and international events since 2001.

The Joy of Sake showcases sakes from every part of Japan and the U.S., submitted as entries to the U.S. National Sake Appraisal. Featuring outstanding cuisine from host city restaurants and a lively party atmosphere, the Joy of Sake has played an important role in increasing global sake awareness, introducing thousands of people to the pleasures of the sake cup.

日本酒を理解する一番良い方法は、実際にさまざまな日本酒を味わってみることだと、私達は考えています。ジョイ・オブ・サケはこの信念に基づき、2001年より活動を開始した非営利団体です。世界の人々への日本酒と日本酒文化の啓蒙・普及を目的として、26年に渡り大小様々なイベントを開催してまいりました。

私達の主要活動となる海外最大の利き酒イベント、ジョイ・オブ・サケは、全米日本酒歓評会の一般公開として行われます。歓評会に出品された全出品酒を様々なジャンルの上質な料理とともにパーティ形式でテイastingするという、ユニークな日本酒体験を、世界の消費者に提供してきております。2026年度出品酒の一般公開イベントは、米国2都市での開催となり、それぞれで約500銘柄の利き酒を楽しんでいただく予定です。

ジョイ・オブ・サケ 2027年開催スケジュール *The Joy of Sake 2027 Schedule*

ホノルル Honolulu	2027年2月4日(木) 午後6:30~午後9:00 シェラトン・ワイキキ	Thursday, February 4, 2027 6:30pm-9:00pm Sheraton Waikiki
ニューヨーク New York	2027年4月予定 午後6:30~午後9:30 会場未定	April, 2027 (Date to be Announced) 6:30pm-9:30pm Place to be Announced



www.joyofsake.jp(日本語) www.joyofsake.com(English)



WSET (Wine & Spirit Education Trust) はワインを栽培、醸造、マーケティングなどの側面から体系的に理解できるカリキュラムにより世界のワイン市場を語ることでできるグローバル人材を育成してきました。

ワインと同様に世界標準知識として日本酒を学ぶことのできるWSET SAKE講座をロンドン本部にて2014年より開始、2017年5月よりキャブラン ワインアカデミーにて日本では初めてWSET SAKE講座を開催しています。

受講のメリット

- 世界標準の日本酒知識を学べる
- 日本酒を体系的に理解できる
- 日本酒を世界へ発信できる力を身に付けることができる

WSET SAKE Program is a very well organized and detailed sake education course. You will gain valuable insights into the world of sake from many different angles.

WSET® SAKE講座開講中

<東京青山校・大阪校>

WSET Level 1 Award in SAKE
WSET Level 2 Award in SAKE
WSET Level 3 Award in SAKE

キャプランワインアカデミー

CAPLAN Wine Academy

WSET is the world's largest wine and sake education institution with headquarters in London. Now the education organization of WSET is operated in 70 countries worldwide, about 108,500 people per year to take the certification exam.

- ✓ 世界最大のワイン教育機関 ✓ 70カ国 15言語で展開 ✓ 年間10万人超の受講生

WSET SAKE講座 講師のご紹介

鈴木 更紗 *Sarasa Suzuki*

WSET Level 3 Sake
WSET Level 3 Wines and Spirits
IWC Sake competition Associate Judge
酒造

2019年までフランスのCIVIS Wines&Spirits社の日本カンパニーマネージャーを務め、2020年日本酒市場の海外普及に取り組み、株式会社Sake Business Laboratoryの共同創業者/副社長、酒類関係の通訳、翻訳多数。



クリストファー・ヒューズ *Christopher Hughes*

WSET認定 Level3 SAK
WSET認定 Level3
国際葡萄酒
日本酒学講座

イギリス・ロンドンで4年間和食の卸業者に勤め、日本通商専門営業を担当。様々な経歴を経て、2014年に山形・鶴野川流域に入社。2015年、RANCO入社。担当として日本酒の魅力を世界に発信している。SAKWORKSの共同創設者。

山口 吾往子 *Ayuko Yamaguchi*

WSET認定Level3 SAKE/WSET認定Level3 SPIRITS
SSW認定米酒師・国際米酒師/日本酒学協会の
全国酒造家内士(東京都/NDD889)

全国通訳案内士として日本語をはじめとする和の魅力を発信、日本語による地域再生プロジェクトに複数関わる。次世代通訳コンソーシアムや国際学会機関などにおいて日本語関係通訳・翻訳を多数務める。また、新中野工業（株）発行の専刊日本語専門誌「高麗雑誌」、英語で書かれた唯一の日本語専門誌「Sake Today」などで日本語ジャーナリストとして、日々英語圏で発信中。

講座の情報・お問い合わせはこちら

キャプランワインアカデミー

TEL : 03-6634-9976 <https://www.caplan.jp/wine/>



Cooperation

協力酒造組合、賛助会員

◆酒造組合

北海道酒造組合
青森県酒造組合
岩手県酒造組合
宮城県酒造組合
秋田県酒造組合
山形県酒造組合
福島県酒造組合
茨城県酒造組合
栃木県酒造組合
群馬県酒造組合
埼玉県酒造組合
千葉県酒造組合
東京都酒造組合
神奈川県酒造組合
新潟県酒造組合
富山県酒造組合
石川県酒造組合連合会
福井県酒造組合
山梨県酒造組合
長野県酒造組合
岐阜県酒造組合連合会
静岡県酒造組合
愛知県酒造組合
三重県酒造組合
滋賀県酒造組合
京都府酒造組合連合会
伏見酒造組合
大阪府酒造組合
兵庫県酒造組合連合会
灘五郷酒造組合
奈良県酒造組合
和歌山県酒造組合

鳥取県酒造組合
島根県酒造組合
岡山県酒造組合
広島県酒造組合
山口県酒造組合
徳島県酒造組合
香川県酒造組合
愛媛県酒造組合
高知県酒造組合
福岡県酒造組合
熊本酒造組合
大分県酒造組合
宮崎県酒造組合
鹿児島県酒造組合
沖縄県酒造組合

◆賛助会員

株式会社 JTB
新洋技研工業株式会社
銘醸機械株式会社
株式会社渋谷不動産エージェント
有限会社キクブランドウー
TSO International株式会社
株式会社 革新企業
名古屋革新法律事務所
株式会社岸本吉二商店
有限会社村上商店

◆蔵元特別賛助会員

合資会社 加藤吉平商店
石本酒造株式会社

(敬称略、順不同)

12.6 2026. sun

TODAHALL ホールA

〒104-0031 東京都中央区京橋一丁目7番1号

TODA BUILDING 4階

機能的美容を医学する

～抗炎症の先にある美しさ
炎症制御がもたらす美容内科学の未来～

第3回 日本美容内科学会総会

大会長

齋藤クリニック院長 齋藤 糧三

主催

一般社団法人日本美容内科学会



HP



Instagram



LINE



©Art, Nobu Suetake 107

賛助会員並びに蔵元特別賛助会員について

一般社団法人Miss SAKEでは、我々の理念に共感してくださる「賛助会員」並びに「蔵元特別賛助会員」を募集しております。

日本酒および日本文化を世界につなぐアンバサダーとして、日本酒啓発活動、観光誘致活動など、今後より充実した事業を展開していくためには、自助努力をすると共に広く皆様からのご支援・ご支持を賜り、運営基盤の確立を図ることが緊要であります。

「賛助会員」の皆様には、Miss SAKE出演または主催のイベントへの参加を通して日本文化に親しんで頂く機会や、Miss SAKEのキャスティング権などの特典をご用意させて頂きました。

また「蔵元特別賛助会員」はゴールド賛助会員に準じた特典に加え、商品PR動画の納品や各種PR補助を特別価格にて行わせて頂きます。

お申込み詳細につきましては、メール、または以下ページよりお問合せ下さい。

メールアドレス: all@misssake.org

ホームページ: <https://www.missake.org/member/>



日本の酒文化
登録商標

梵

BORN®

心に響く
感動の日本酒

飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。

合資会社 加藤吉平商店

〒920-0902 金沢市尾張町2丁目7番12号

TEL.0778-51-1507(代) FAX.0778-53-1406

<https://www.born.co.jp/>

福井県鯖江市吉江町1-11

TEL.0778-51-1507(代) FAX.0778-53-1406

<https://www.born.co.jp/>

K^{BD}
KOSHER

梵
紹介動画
公開中!!

人を笑顔にする技術

SHINYO

Manufacturing SHINYO GIKEN KOGYO Co., Ltd.

新洋技研工業株式会社

サーマルタンク
冷却装置 醸造機械
ステンレス麹室パネルヒーター
小型自動製麹装置コージネーター
遠隔管理システム
ケミカル製品
プラント設計

「サーマルタンくん」です。どうぞヨロシク

本社・工場/
〒950-1241 新潟県新潟市南区下塩俵 1463 番地 1
TEL: 025-362-1611 FAX: 025-362-1616
関西営業所/
〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-7-1-1205
<http://www.shinyo.co.jp>
Email info30@shinyo.co.jp

サーマルタンク

使える道具をご提案します

醸造機械・酒具

村上海店

有限会社

〒920-0902 金沢市尾張町2丁目7番12号

TEL076-221-4023/FAX076-221-4089



越乃寒梅
KOSHI NO KANBAI

石本酒造株式会社

お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。
飲酒運転は絶対にやめましょう。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。



石川酒造株式会社
福生のビール小屋、酒世羅
〒197-8623
東京都福生市熊川1番地
HP: <https://www.tamajiman.co.jp/>



ゲストハウス酒坊多満自慢
〒197-0003
東京都福生市熊川1-11
HP: <https://www.shubou-tamajiman.jp/>



きもの文化を
日本から
世界へ！

おかげさまで1周年「羽田 きもの文化ステーション」
日本文化を世界に発信し“KIMONO”で世界へ羽ばたく皆さまを応援します



長き伝統と素晴らしい技術がありながら後継者不足など様々な問題を抱える日本のきもの地場産業を国内はもとより海外の皆様へも発信し応援してまいります。



ますます増加するインバウンドで求められる“きもの”の着付けのできる先生も募集しています。たくさんさんの活躍の場があります。



羽田空港第3ターミナルに開設したきもの文化ステーションを皮切りに全国のきもの文化ステーションで日本文化を情報発信してまいります。



文化庁主催伝統文化親子教室事業にて全国30カ所で開講。ゆかた着付けを通し未来ある子供たちへ伝統文化の継承を目指して今年度も参画いたします。

世界各国で開催した国際親善きものショー・国際平和文化交流（抜粋）



ハバロフスク（2005年）



ワシントン（2007年）



パリ（2014年）



ラトビア共和国（2010,2015年）

日本の伝統文化を核としてグローバルな視点に立ち、民族・国境を超えた恒久的平和文化運動を推進し
民間外交として世界平和の一翼を担うことを理念の一つに掲げ国内外の活動に取り組んでおります



一般財団法人 内閣府移行認可（公益社第960号）
民族衣裳文化普及協会

お問い合わせは

0120-029315

kimono@wagokoro.com

<https://www.wagokoro.com>





届くかな？届けばいいな
キミの幸せと世界の平和を祈る
僕たちのメロディ♪

私たち一般社団法人 日本未来支援機構は、
世界の子ども達が国境、肌の色、言葉の壁を越え、心を通わせる友達となることを心から願っています。
幼い頃からの友情は未来の平和に繋がると信じ、互いを尊重し夢を応援し合える存在になってほしい。
奪うことの愚かさ、与えることの素晴らしさを、子ども達にしっかりと伝えていきます。

一般社団法人 日本未来支援機構
JAPAN FUTURE SUPPORT ORGANIZATION ASSOCIATION

オフィシャルホームページ <https://nihon-miraishienkikou.or.jp/>
お問い合わせメールアドレス info@miraishien.org

私たちは、一般社団法人Miss SAKEの活動を応援しています



キクブランドウーの
搾った後のお酒の管理は

酸化を始めるタイミングを選べることで
蔵元が出したい「理想の味わい」を消費者に届ける
ことを目指しています。

品質美を求めて
KIKU PLAN DO



TSO International
Gate to Global Business



銘醸機械株式会社
www.meijyokikai.com



不動産ソリューションを通じて、
(問題解決)
地域や社会に貢献する会社です

私たちは日本酒のアンバサダー MissSAKE を応援しています

渋谷不動産エーエージェント
東京都調布市布田 1-44-3 高橋ビル 4F <代表> 042-444-5980

ばんだるま®



菰樽製造発売元
(株) 岸本吉二商店

〒661-0001
兵庫県尼崎市塚口本町二丁目八番二五号
TEL 06-6421-4454 FAX 06-6421-4465
URL <http://www.komodaru.co.jp>
E-mail webmaster@komodaru.co.jp

ビジネスに革新を。

株式会社革新企業

未来の価値を創造し、社会を革新する。

名古屋革新法律事務所



レクチャン
Recreation Channel

有名アーティスト対談型オンラインコンサート

音楽のチカラで 高齢者に感動を！

高齢者施設のご利用者並びに事業者と共に

数多くの実証を終えて、有名アーティストとの
対談型オンラインコンサートサービスが生まれました！



2024 Miss SAKE Japan 南侑里さんが
感動レクオンラインコンサートの
MCを務めております。



公式サイトは
こちらから



株式会社レクチャン
〒108-0075 東京都港区港南一丁目9番36号 アレア品川13階
050-7108-1291



組織概要 About us

代表理事 大西 美香 Mika Onishi
Representative Director

専務理事 安本 卓史 Takashi Yasumoto
Senior Managing Director

理事 田中 康治 Koji Tanaka
Director

顧問 増田 徳兵衛 Tokubee Masuda
Adviser
株式会社増田徳兵衛商店 代表取締役会長 / 京都府伏見酒造組合 理事 / 全日本食学会 理事
CEO Chairman of Masuda Tokubee Shoten Co., Ltd. / Director of the Fushimi Sake Brewers Association /
Director of ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

佐浦 弘一 Kouichi Saura
浦霞醸造元 株式会社佐浦 代表取締役社長 / 日本酒造組合中央会 副会長
President of Saura Co., Ltd., Urasaki Sake Brewery / Vice Chairman of the Japan Sake and Shochu Makers Association

仲野 益美 Masumi Nakano
出羽桜酒造株式会社 代表取締役社長 / 公益財団法人 出羽桜美術館 理事長
President of Dewazakura Sake Brewery Co., Ltd. / Chairman of the Board, Dewazakura Art Museum Public Interest Incorporated
Foundation

榎田 隆一郎 Ryuuchiro Masuda
株式会社榎田酒造店 代表取締役 / 富山県酒造組合 会長 / 岩瀬まちづくり株式会社 代表取締役 /
グリーンエネルギー北陸 取締役副会長 / 北陸酒販株式会社 取締役 / KFWアンリ・ジロー株式会社 取締役
President of Masuda Sake Brewery Co., Ltd. / Chairman of the Toyama Prefecture Sake Brewery Association / CEO of Iwase Town
Development Co., Ltd. / Vice Chairman of the Board, Green Energy Hokuriku / Board Member of Hokuriku Liquor Sales Co., Ltd. /
Board Member of KFW Henri Giraud Co., Ltd.

嘉納 健二 Kenji Kanou
白鶴酒造株式会社 代表取締役社長 / 日本酒造組合中央会 制度等委員会 委員長 / 灘五郷酒造組合 理事長
President of Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd. / Chairperson of the System Committee, Japan Sake and Shochu Makers Association /
Chairman of the Nadagogo brewing association

百嶋 計 Hakaru Hyakushima
追手門学院大学客員教授 / 京都大学公共政策大学院特別教授 / 公益財団法人国立京都国際会館評議員 /
元独立行政法人造幣局理事長 / 元名古屋国税局長 / 元国税庁長官官房審議官(酒類行政担当)
Visiting Professor, Ottemon Gakuin University / Specially Appointed Professor, School of Government, Kyoto University / Trustee,
Kyoto International Conference Center / Former President, Japan Mint / Former Commissioner, Nagoya Regional Taxation Bureau /
Former Deputy Commissioner in charge of Liquor Administration, National Tax Agency

門司 健次郎 Kenjiro Monji
個人事業「交流門」代表 / 酒サムライ / クラマスタ協会 名誉会長 / 日本酒輸出協会 顧問 / 長期熟成酒研究会 顧問 /
一般財団法人外務精励会 会長 / 公益財団法人文化財保護・芸術研究助成財団 評議員 / 国際オタクイベント協会 顧問 /
外交官としてイラク、カタール、ユネスコ、カナダで大使を歴任
Representative, KOURYUMON/ Sake Samurai / Honorary President, Kura Master Association /Advisor, Sake Export Association/Advisor,
Long-term Aged Sake Association/Chairman, Foreign Service Promotion and Welfare Foundation/Councillor, Foundation for Cultural Heritage
and Art Research/Advisor, International Otaku Event Association/Former Ambassador of Japan to Iraq, Qatar, UNESCO and Canada

平出 淑恵 Toshie Hiraide
株式会社コーポ・サチ 代表取締役 / 酒サムライコーディネーター / IWCアンバサダー /
昇龍道大使(中部・北陸9県のインバウンド推進アンバサダー) / 日本酒蔵ツーリズム推進協議会 常任理事 /
実業団日本酒部連盟アドバイザー
CEO of Coop Sachi Co., Ltd. / Sake Samurai Coordinator / IWC Ambassador / SHORYUDO Ambassador / Japan Sakagura Tourism
Permanent Director / Industrial League of Japanese Sake Club advisor

フアウンダー 愛葉 宣明 Nobuaki Aiba
Founder

(順不同)

終わりのメッセージ

平素は「Miss SAKE」の運営・活動に際し多大のご協力、応援を頂いておりますこと、心より厚く御礼申し上げます。

また、全国各地から選り抜かれた、この舞台に挑戦されたファイナリストの皆様に深く敬意を表します。皆様が日本酒や日本文化について学び、その魅力を伝えようと真摯に取り組まれた姿は、多くの方々の心に感動を与え、また次を担う新たな可能性を示していただいております。

一昨年、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本酒をはじめとする日本の醸造文化は、世界が共有すべき文化的価値として認められる大きな節目を迎えました。また、大阪・関西万博を契機として、日本の食文化や伝統文化への関心は一層高まり、日本酒が国境や言語を超えて人々を結ぶ存在となりつつあります。

俳人・松尾芭蕉の言葉に「不易流行」があります。変えてはならない本質を守りながらも、時代に応じて新たな価値を取り入れていくという考え方です。日本酒もまた、千年以上にわたり受け継がれてきた伝統を礎としながら、世界の多様な文化や食との出会いの中で、新たな魅力を生み出してきました。

Miss SAKEの活動も同様で、日本酒の知識や作法を伝えるだけでなく、その背景にある自然への敬意、人とのご縁を大切に作る心、おもてなしの精神など、日本人が育んできた文化そのものを未来へ繋ぐ役割を担っています。そして、その発信の形は時代とともに変化しながらも、根底にある想いは変わることがありません。

変わるべきものは変え、守るべきものは守りながら、日本酒文化の未来をより豊かに醸していくことを願っております。

本大会を通じて生まれたご縁が、これから国内外へと広がり、新たな交流や挑戦へと結実することを願っております。人と人との出会いを醸し、文化を育み、未来へ繋いでいく。その歩みこそが、日本酒文化のさらなる発展につながるものと確信しております。

結びに、本大会にご参加いただいた皆様、ご支援を賜りました関係者の皆様に改めて深く感謝申し上げますとともに、Miss SAKEのさらなる発展と、日本酒文化の未来をより豊かに醸していくことを願い、ご挨拶いたします。

増田 徳兵衛

Tokubee Masuda

清酒 月の桂 醸造元

株式会社 増田徳兵衛商店

代表取締役会長 増田徳兵衛



Address

一般社団法人 Miss SAKE

〒105-0012 東京都港区芝大門 2-10-7 桜門会ビルⅡ 4 階

TEL：03-6822-2470 / FAX：03-6822-2471

Email:sake@misssake.org

Miss SAKE Association and Contacts

4th Floor, Omonkai Building II, 2-10-7 Shiba-Daimon, Minato-ku, Tokyo 105-0012

TEL：03-6822-2470 / FAX：03-6822-2471

Email:sake@misssake.org

【Miss SAKE 各 URL】

Miss SAKE HP：https://www.missake.org

YouTube：https://www.youtube.com/c/MissSAKEChannel

Facebook：https://www.facebook.com/MissSAKEOfficial

Instagram：https://www.instagram.com/miss_sake

Twitter：https://twitter.com/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。

