

PR TIMES 掲載用プレスリリース

【ご参考】エントリー受付時の掲載文章

■タイトル：第4回日本酒品評会「ミラノ酒チャレンジ 2024」受賞酒を発表

■サブタイトル：イタリアの各部門の専門家、延べ 185 名による審査

■本文

イタリア酒ソムリエ協会は 2024 年 7 月 19、2024 年 6 月 9 日、10 日にミラノにて実施した「ミラノ酒チャレンジ 2024」の受賞酒を発表しました。

「ミラノ酒チャレンジ」は、イタリア・ミラノで 2019 年より開催している日本酒品評会です。目的は、イタリア料理とのペアリングの可能性や魅力をアピールするため、そして、日本酒をはじめとする日本のお酒についての認知が高まりつつあるイタリアの人々に、その多様性や奥深さ、日本の文化や慣習を知ってもらうためです。

品評会では、イタリア人の酒ソムリエによる「酒テイasting審査」、シェフや食エキspertによるイタリアの食材や料理との「フードペアリング審査」、著名デザイナーによる「デザイン審査」の3つのカテゴリーで審査を行いました。また、ベシヤルパートナーとしてサン・ダニエーレ生ハム協会を迎え、特別賞を授与しています。

<参加審査員数：延べ 200 名>

・酒テイasting審査：100 名

・デザイン審査：50 名

・フードペアリング審査 50 名（うち、サン・ダニエーレ生ハム特別賞審査：10 名）

<各受賞賞>

・酒テイasting審査 – プラチナ、ダブルゴールド、ゴールド、シルバー、ブロンズ賞

・ベストデザイン賞

・ベストフードペアリング賞 – フードごとに授与

・サン・ダニエーレ産生ハム特別賞 – 中心、スネ、先端部分の3部門に授与

・ベスト新人酒蔵賞（2024 年導入）

・ベスト海外酒蔵賞（2024 年導入）

・マニフィカ賞（2024 年導入）

*「マニフィカ賞」は、酒テイスティング審査においてプラチナ賞に選出された出品酒より、最高賞として酒カテゴリーごとに1銘柄選出いたします。

<フードペアリング審査メニュー>

- ・魚のカルパッチョ
- ・カルボナーラの Pasta
- ・パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ（24 カ月）
- ・サン・ダニエーレ産生ハム（中心、スネ、先端部分の3部門）
- ・ピスタチオのジェラート

<受賞結果>

各受賞酒はこちらの URL よりご確認ください。

<https://milanosakechallenge.com>

なお、2024年9月22日にミラノ市内でマニフィカ賞などの授賞式、同時に日本酒試飲イベント「ミラノ酒エクスペリエンス」を開催します。ミラノ酒エクスペリエンスは「ミラノ酒チャレンジ」の出品酒のうち、酒蔵さまに事前に許可を得た未開封のお酒を一般公開してイタリア消費者に試飲いただく機会であり、日本酒がイタリア市場により浸透することを目的としています。

お問い合わせは、ミラノ酒チャレンジ事務局まで

担当 工藤 info@milanosakechallenge.com

■ 写真







