



亞洲清酒大賞 Oriental Sake Awards 2025

エントリー要項 Entry Instructions

エントリー期間: 2025年4月2日~5月20日

Entry Period: 2 April – 20 May 2025



お問合せ先 (日本)
小野寺 麻由
Email: onodera@fjsi.org.hk
Tel: +81-(0)70-8388-5962

Enquiry (HK)
Judy Fong
Email: osa@fjsi.org.hk



www.orientalsakeawards.com

主催: 日本酒業連合會
Organized by Federation of Japanese Sake Industry of Hong Kong

目次 CONTENTS

01 亞洲清酒大賞(OSA)について
About Oriental Sake Awards (OSA)

02 スケジュール
Schedule

03 審査員長
Co-chairs

04 出品部門
Categories

05 参加手順と費用
Entry Procedure and Fee

06 審査基準とアワード
Judging Method and Awards

07 プロモーション
Promotions

01

亞洲清酒大賞(OsA) Oriental Sake Awards



Oriental Sake Awards へようこそ

OSAはアジア最大級の日本酒コンクールの一つです。酒類専門家によるブラインドテイस्टィングで審査を行い、アジアの消費者に好まれる日本酒を選出することにより、酒蔵のアジア市場に向けた輸出戦略の一助となるコンクールを目指しています。また、OSAは日本以外で唯一、アジアの日本酒コンクールとして世界酒蔵ランキングに含まれています。

NTAの2024年の日本酒輸出統計によると、アジアの主要市場が全体の輸出量の約60%を占めていて、この地域での日本酒ブランドの認知度がますます重要になっています。日本酒の需要が増加し続ける中、酒蔵や消費者にとって、これらのブランドが市場でどのように認識されているかを理解することが不可欠です。

OSAに参加する理由:

- ・知名度向上及び売上促進を期待できます。
- ・アジアの消費者が好む味わいを理解することで、輸出の販売戦略を立てやすくなります。

活況を迎えるアジア市場でブランド力を高め、さらなる成功を収めるために、ぜひOriental Sake Awardsにご参加ください。

Welcome to Oriental Sake Awards

Oriental Sake Awards (OSA) is the first ever international standard sake competition in Asia outside Japan. It brings together highly regarded sake professionals from various Asian countries, who provide expert selections and recommendations for traders and consumers alike. Outside Japan, OSA is the only Asian sake competition included into the World Sakagura Ranking.

With the NTA's sake export figures for 2024 indicating that key Asian markets account for about 60% of total sake exports, the recognition of sake brands in these regions is becoming increasingly vital. As demand for Japanese sake continues to rise, it is essential for both sake breweries and consumers to understand how these brands are perceived in the market.

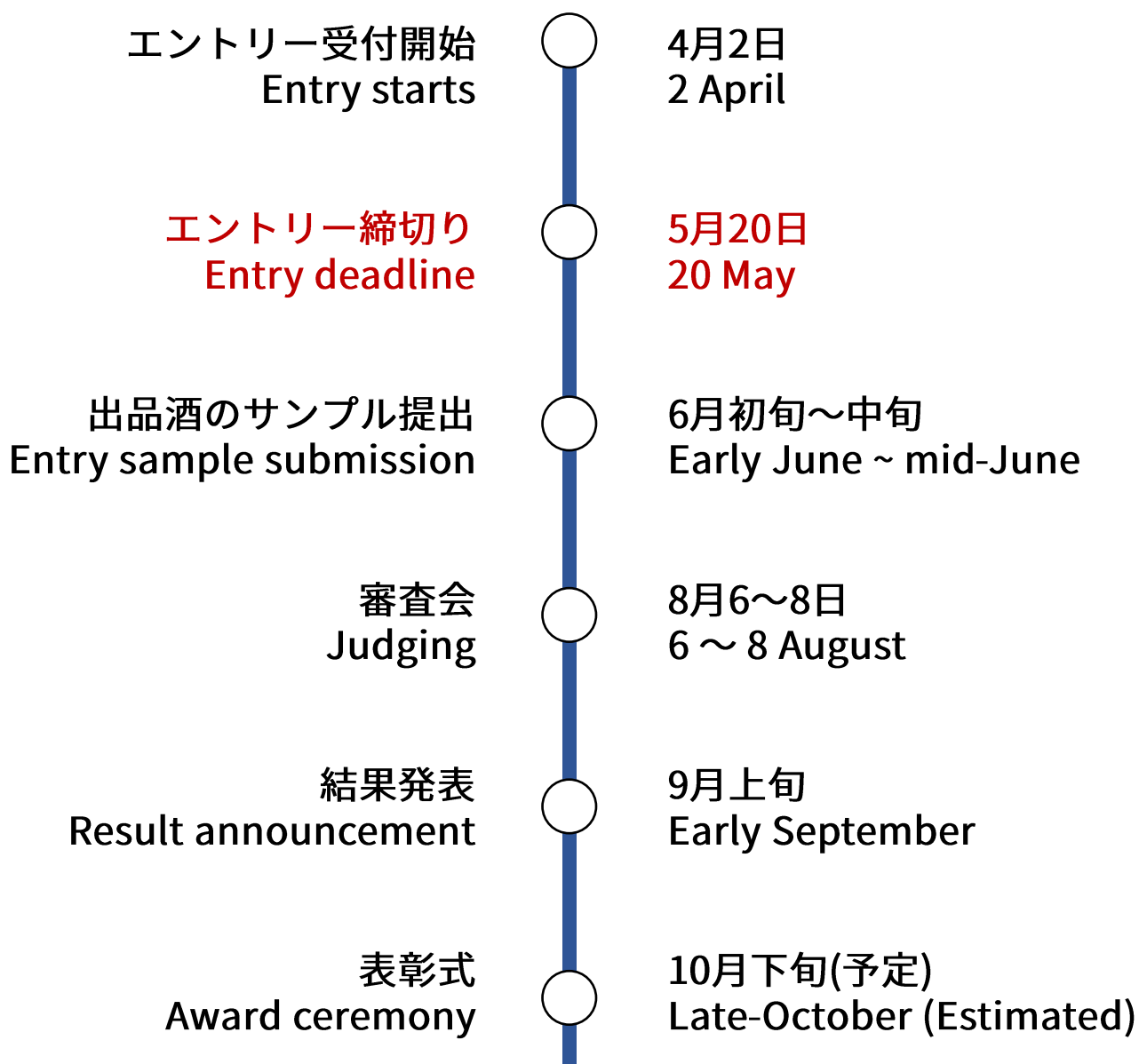
Why enter OSA:

- ・ **Build brand reputation:** Elevate your brand's status and promote sales in Asia.
- ・ **Gain Valuable Insights:** Understand consumer preferences in Asia to effectively strategize your export and sales plans.

Now is the time to seize this opportunity! Enter OSA and position your brand for success in the thriving Asian market. Don't miss out and join us!

02

OSA 2025 日程 Schedule of OSA 2025



*会場の都合により、表彰式の日程が変更となる可能性があります。
The schedule of award ceremony is subject to change depending on the venue.

03

審査員長 Co-chairs



陳 銘基 Micky Chan

DipWSET, CS, CSW, 酒サムライ, きき酒師
JSS Overseas Support Desk (Asia), The 'Future
50' Wine & Sake Winner

ミッキー・チャン氏は、15年以上にわたりアジアを中心に活躍している経験豊富なワインと日本酒の教育者です。2018年には「Sake Samurai」として、また『The Future 50』のワイン・酒部門受賞者の一人に選ばれました。さらに、業界への功績が評価され、JSS海外デスク（アジア）および日本ワイン大使に任命されました。2021年には日本酒業連合会盟を設立し、22年から日本酒業界のプロフェッショナルを結集して、品質の高い酒ブランドを新興市場で広めるために、オリエンタル・サケ・アワードを創設しました。

Mr. Micky Chan is an experienced wine and sake educator and international judge who has covered the Asian regions for more than 15 years. In 2018, he was named Sake Samurai and one of "The Future 50" wine and sake winners. Moreover, in recognition of his contributions to the industry, he was appointed to the JSS Overseas Desk (Asia) as well as a Japanese wine ambassador. In 2021, he founded the Federation of Japanese Sake Industry of Hong Kong, and the following year, he established the Oriental Sake Awards to unite sake professionals across the region and promote high-quality sake brands in emerging markets.

03

審査員長 Co-chairs



松崎 晴雄 Matsuzaki Haruo

日本酒輸出協会会長
Chairman of Sake Export Association

1960年横浜市生まれ。上智大学外国語学部卒業後、西武百貨店入社。売り場とバイヤーを担当。平成9年酒類ジャーナリスト・コンサルタントとして独立。著書に「日本酒のテキスト」（同友館）「日本酒ガイドブック」（柴田書店）「the SAKE BOOK（英語対訳つき）」（実業之日本社）。福島県、静岡県、愛媛県の清酒鑑評会審査員、長野県、佐賀県の原産地呼称管理委員会審査委員のほか、「全米日本酒歓評会」「International Sake Challenge」等、国際的な日本酒コンペティションの審査員を担当。日本酒輸出協会の会長も務めています。

Born in Yokohama, 1960. After graduating from the Faculty of Foreign Studies at Sophia University, he joined the Seibu Department Store (in charge of the liquor division as a buyer). He started a new career as a liquor journalist and consultant in 1997. He had written several books including; “Textbook for Sake” (Doyukan), “Sake Guidebook” (Shibata Shoten), and “the SAKE BOOK (with English translation)” (Jitsugyo no Nihonsha). Judge of Prefectural Sake Appraising and Deliberating Fair. (Fukushima, Shizuoka, and Ehime Prefecture) A member of the judging committee for the Protection of Geographical Identifications (Nagano and Saga Prefecture). Judge of international sake competitions; “The U.S. National Sake Appraisal” and “International Sake Challenge”. Chairman of the Sake Export Association.

03

審査員長 Co-chairs



沼田 まどか Numata Madoka

2004年11月、香港のCity Super Group（シティースーパーグループ）で日本の酒類販売のキャリアをスタートし、2015年5月まで香港の小売店で和酒バイヤーとして勤務していました。同年香港を離れ、沖縄に移住。現在はフリーランス事業「sakeand」を運営し、海外酒販、海外販促コーディネーター、酒・泡盛ライターとして活動中。キャリアを通じて、彼女は世界市場で日本のアルコール飲料の認知度を高めるためにたゆまぬ努力を続けています。

In November 2004, Madoka started her career as a sales executive of Japanese alcoholic beverages at City Super Group in Hong Kong. She was a Purchasing Manager until May 2015. After leaving Hong Kong in the same year, she moved to Okinawa. Currently, she runs her freelance business “sake and” and works as an overseas sake sales, overseas sales promotion coordinator as well as a sake and awamori writer. Throughout her career, she works relentlessly to raise awareness of Japanese alcoholic beverages in the global market.

03

審査員長 Co-chairs



宇都宮 仁 Utsunomiya Hitoshi

1959年に日本の愛媛県で生まれました。25年間日本国税庁の技術部門での勤務経験ののち、独立法人酒類総合研究所で10年間日本酒の風味について研究を実施。日本酒の風味についての用語と基準を確立し、科学的視点から日本酒のフードペアリングについて長年研究を続けています。醸造科学と日本酒のテイasting技術に関して、日本で最も知識が豊富な人物の一人として知られており、世界中の日本酒コンテスト審査員を務めています。また、日本酒造組合中央会の理事を務めており、日本酒と焼酎に関する技術的な課題解決、海外プロモーションを担当しております。

Hitoshi Utsunomiya was born in Ehime, Japan, in 1959. He dedicated 25 years to the technical division of the Japan National Tax Agency, where he honed his expertise. Following this, he spent a decade at the National Research Institute of Brewing, focusing on the flavor profiles of sake. During his research, he established key terminology and reference standards for the sensory analysis of sake, contributing significantly to the field.

In addition to his work on flavor, Utsunomiya studied the food pairing of sake from a scientific perspective, enhancing the understanding of how sake complements various cuisines. He is widely recognized as one of Japan's foremost authorities on brewing science and sake tasting.

Utsunomiya has been invited to serve as a judge in numerous sake competitions around the world. Currently, he is the director of the Japan Sake and Shochu Makers Association, where he oversees technical matters related to sake and shochu, as well as international promotional efforts.

04 出品部門 Categories

亞洲清酒大賞2025は以下の11 カテゴリにて審査を実施します。なお、出品酒はすべて国税庁の「清酒」の定義に準じるものに限ります。

Oriental Sake Awards 2025 will include the following 11 categories. All entries must meet the Japan National Tax Agency's definition of "sake".

カテゴリ Category		説明 Description
A	吟醸系 Ginjo Class	ライト＆クリーン Light & Clean 出品条件：精米歩合が60%以下の清酒 評価要点：穏やかな吟醸香、透明感、爽快感、キレの良さ Requirements: rice polishing ratio of 60% or below. Judging focus: gentle ginjo-ka, clarity, freshness, clean finish
B		ライト＆アロマティック Light & Aromatic 出品条件：精米歩合が60%以下の清酒 評価要点：華やかな吟醸香、透明感、酒質の軽快さ、キレの良さ Requirements: rice polishing ratio of 60% or below. Judging focus: intensity of ginjo-ka, clarity, crispness, clean finish
C		リッチ＆アロマティック Rich & Aromatic 出品条件：精米歩合が60%以下の清酒 評価要点：華やかな吟醸香、ボリュームのある味わい、複雑さ、余韻の長さ Requirements: Rice polishing ratio of 60% or below. Judging focus: intensity of ginjo-ka, body, complexity, length of aftertaste
D	純米酒 Junmai-shu	ライト＆クリーン Light & Clean 出品条件：米、米麴のみで造られた純米酒 評価要点：透明感、軽快な旨味、キレの良さ Requirements: sake made from rice, rice koji and water only Judging focus: clarity, straightforward umami, clean finish
E		リッチ＆ウマミ Rich & Umami 出品条件：米、米麴のみで造られた純米酒 評価要点：ボリュームのある旨味、複雑さ、余韻の長さ Requirements: sake made from rice, rice koji and water only Judging focus: umami intensity, complexity, length of aftertaste
F	本醸造 Honjozo	出品条件：精米歩合が70%以下で醸造アルコールが白米の10%以内の本醸造酒。 評価要点：透明感、爽快感、キレの良さ Requirements: Sake with rice polishing ratio 70% or below. Amount of distilled alcohol does not exceed 10% of the weight of the rice used in brewing. Judging focus: clarity, freshness, clean finish
G	スパークリング Sparkling	出品条件：炭酸添加、タンク内二次発酵、または瓶内二次発酵で造られたスパークリング酒。 評価要点：泡質の良さ、爽快感、上品さ、キレの良さ Requirements: Sake with bubbles which is commonly made from either one of the following methods: carbonation, tank fermentation, bottle fermentation. Judging focus: effervescence, freshness, elegance, clean finish

04 出品部門 Categories

カテゴリ Category		説明 Description
H	生酒 Namazake	<p>出品条件：一回も火入れされていない日本酒。 評価要点：香りと味わいのフレッシュさと力強さ、爽快感</p> <p>Requirements: Sake that has not undergone “hi-ire” (pasteurization) at all. Judging focus: freshness, expressiveness, intensity</p>
I	淡熟 Elegant type	<p>出品条件：上槽後3年以上の熟成酒 評価要点：穏やかな吟醸香、滑らかな酒質、透明感とバランスの取れた旨味</p> <p>Requirements: 3-year ageing or above after pressing Judging focus: gentle ginjo-ka, smooth texture, clarity, well-balanced umami</p>
J	長期熟成酒 Aged Sake 濃熟 Rich type	<p>出品条件：上槽後3年以上の熟成酒 評価要点：バランスの取れた熟成感、重層的な旨味、まろやかな酒質と余韻</p> <p>Requirements: 3-year ageing or above after pressing Judging focus: expressiveness of ageing character, complex and rich umami, smooth texture and lingering finish well-balanced aging character, layered umami, mellow texture, length of aftertaste</p>
K	特別なタイプ Special Types	<p>出品条件：以下の5種類に限る 多酸タイプ (酸度 2.5以上) 低アルコール (アルコール度数11度以下) 菩提酛/水酛 にごり酒 (どぶろくを除く) 貴醸酒 (熟成3年未満)</p> <p>評価要点：独自性の高さ、統一感のある味わい</p> <p>Requirements: Limited to the following 5 types High acidity (acidity 2.5 or above) Low alcohol (abv 11% or below) Bodaimoto/Mizumoto Nigori (except doburoku) Kijoshu (aged less than 3 years)</p> <p>Judging focus: expressiveness of character, cohesion of flavour</p>

05 参加手順と費用 Entry Procedure and Fee

参加手順 Entry Procedure

- I. [OSA公式サイト](#)からお申込みください。
ウェブサイト: www.orientalsakeawards.com

*クレジットカード(Visa、Master)によるお支払いとなります。カード決済完了の確認後、正式参加として登録とさせていただきます。一度、お支払い頂きましたご参加費は払戻し不可となりますので、ご了承お願い致します。

****7品以上をご出品頂く場合、OSA実行委員会に直接お問い合わせください。**
お問い合わせ先: osa@fjsi.org.hk

- II. 申請受付完了メール受領後、案内通り出品酒サンプルを発送してください。
出品酒の送付場所: 詳細はエントリー受付終了後にご連絡いたします

サンプル提出について、当方が指定する業者による輸送をお勧めしておりますが、参加者様自身で輸送手配を頂くことも可能です。お申し込みいただく際、出品酒の提出希望方法をお選びください。

エントリー期間: 2025年4月2日～5月20日

Entry Period: 2 April – 20 May 2025

- I. Please complete apply through the website of Oriental Sake Awards
www.orientalsakeawards.com

*Accept only credit card payment (Visa, Master). Once confirmed, all payments will not be refunded.

**** If you are going to submit 7 entries or above, please contact OSA Committee directly.**
email: osa@fjsi.org.hk

- II. After receiving the confirmation email, please follow the instructions to deliver the samples by the deadline. The instruction will be announced after the entry period ends.

We recommend you use our shipping service. However, you may still choose to deliver the samples to Hong Kong by your own means. Please indicate the delivery method on the entry form.



05 参加手順と費用 Entry Procedure and Fee

参加費用と出品酒の送付 Entry fee and sample submission

出品エントリー毎に**4本のきき酒用サンプル(720mlまたは750ml)**、または6本(500ml)をご提供頂きます。スパークリング部門への出品のみ、小瓶のご提供も可能となります。(300ml~375mlの場合は各8本頂きます)

また、一つの商品を2つの部門に出品する場合は相応の倍数本必要です。

例：同一商品を「大吟醸」部門と「生酒」部門へ出品
720mlを4本 x 2部門 = 720mlを8本 ご提供頂きます。

サンプル輸送日程前に正式住所を別途連絡致します。

4 bottles of 720mL or 750mL, or 6 bottles of 500mL sake are required for each entry. Small bottle (300 – 375mL) is only authorized for entries in the "Sparkling" category. In this case, 8 bottles are required. Details of sample submission will be communicated later.

A) 当方が指定する業者で香港へ輸送 Send via consolidated shipping to HK

エントリー代金 + サンプル輸送費
Entry Fee + Logistics Fee **HK\$2,200 / エントリー**

出品酒の送付場所
Delivery Address 日本指定倉庫 (別途ご案内させていただきます)
Designated warehouse in Japan

出品酒の送付期限
Submission Deadline 2025年6月上旬
Early-June 2025

指定業者による0-5°Cでの冷蔵輸送及び保管を行います。
All entries will be kept at 0~5°C during transportation and storage.

B) 参加者様自身で香港に手配 Deliver directly to the designated warehouse in Hong Kong

エントリー代金
Entry Fee **HK\$1,500 / エントリー**

出品酒の送付場所
Delivery Address 香港指定倉庫 (別途ご案内させていただきます)
Designated warehouse in Hong Kong

出品酒の送付期限
Submission Deadline 2025年7月上旬
Early July 2025

06 審査方法とアワード Judging Method and Awards

審査方法

出品酒はカテゴリ別に分類され、15-18度（生酒は5-10度）の温度でサーブされ、ワイングラスによるブラインドテイस्टィングにより審査されます。100点満点の加点方法にて評価後、予選審査と第2次審査で選ばれた出品酒の中から受賞酒（金賞/銀賞/銅賞）を選出します。

* 受賞酒は総合出品数の40%以下に制限されます。



金賞 Gold Medal

目安 : 94 ~ 100点(pts)
Estimated



銀賞 Silver Medal

目安 : 87 ~ 93点(pts)
Estimated



銅賞 Bronze Medal

目安 : 82 ~ 86点(pts)
Estimated

All sakes will be tasted blindly at 15-18°C (5-10°C for namazake) using wine glass, and assessed through a 100-point scoring system carried out by sake professionals. After 2 rounds of judging, those having achieved an excellent level of quality will be awarded Bronze, Silver or Gold Medals.

* Number of medals will not exceed 40% of the total number of entries.

06 審査方法とアワード Judging Method and Awards

第3次審査

金賞受賞酒をすべて再評価し、チャンピオンを選定します。

After medalists were selected, the gold-medal sakes in each category will compete for the Champion.

決勝審査

チャンピオンから「Sake of the Year」が選定されます。

In the final round, all Champion sakes will compete for the ultimate award Sake of the Year.



また、出品数が20点以上ある都道府県の中で、各県の最高点数の出品酒が地域最優秀賞となります。

In addition, among the prefectures with 20 or more entries, the highest-scored sake of each prefecture will be selected as Regional Trophy.



07 プロモーション Promotions

審査終了後の出品酒は、飲食業界と日本酒連合会の法人・個人会員、香港の消費者向けのイベント等を企画・開催し、プロモーション致します。

We will organize tasting events and other promotional activities to introduce award-winning sakes to the F&B industry, members of FJSIHK and public consumers.





ご参加をお待ちしております！
Please join OSA 2025!

エントリー期間: 2025年4月2日～5月20日
Entry Period: 2 April – 20 May 2025



お問合せ先 (日本)
小野寺 麻由
Email: onodera@fjsi.org.hk
Tel: +81-(0)70-8388-5962

Enquiry (HK)
Judy Fong
Email: osa@fjsi.org.hk



www.orientalsakeawards.com

主催: 日本酒業連合會
Organized by Federation of Japanese Sake Industry of Hong Kong