

Japan Champagne of the Year 2019 募集要項

「Japan Champagne of the Year」とは

2018年度における日本へのシャンパーニュの輸入本数は1,358万本で、その市場は世界第三位の規模となっています。ここ10年での輸入量の変化を見ても日本は約163%の増加、20年では約456%の増加と驚異的な伸びを見せており、このことからいかに現在の日本でシャンパーニュが愛されているかお分かりいただけるかと思えます。

シャンパーニュの日本市場での内訳をみても、全輸入量に対するプレステージクラスの割合が世界では10%程度なのに対し日本は30%と高い割合を占めており、また、RM（自社畑で収穫されたブドウのみを用い、自らシャンパーニュの醸造も行う栽培農家）やCM（加盟する栽培農家が持ち込んだブドウを原料として、醸造から販売まで行う生産者協同組合）の占める割合も世界では6%なのに対し日本は9%と高い割合を占めており、日本にはより高品質で、より特徴的な個性をもつシャンパーニュが多く入ってきていると言えます。

しかし、いまだ日本だけでなく世界においても「シャンパーニュに精通したプロによる公平・公正な評価」というものが行われておらず、消費者がシャンパーニュを選ぶうえで基準となる「安心で信頼のおけるデータ」が無い、という現状が続いています。

以上を踏まえ、現在日本で販売可能なシャンパーニュを対象とした有資格者による官能審査を実施し、その結果を「Japan Champagne of the Year」として各種メディアなどを通して発表することにより、消費者がよりスムーズにシャンパーニュを購入するための指標として利用いただくとともに、受賞シャンパーニュの表彰・配信を通して国内のシャンパーニュ市場の活性化と認知向上を図り、さらなる販売促進につなげていく事を目的としています。

エントリー対象	1) シャンパーニュ原産地統制呼称（A.O.P）に基づき生産された、750ml もしくは75cl サイズのシャンパーニュであること 2) 現在日本国内で販売されている、もしくは2019年11月の表彰式の時点において日本国内で販売可能なシャンパーニュであること
審査部門	審査は以下の6部門で行います ・ Prestige Trophy／プレステージ部門 ・ Prestige Rose Trophy／プレステージ・ロゼ部門 ・ Millesime Trophy／ミレジム部門 ・ Millesime Rose Trophy／ミレジム・ロゼ部門 ・ Standard Trophy／スタンダード部門 ・ Standard Rose Trophy／スタンダード・ロゼ部門 * 審査の公平さを保つため、エントリーと異なる部門に変更する事があります * 1アイテムにつき登録可能なのは1部門のみとなります * 品種構成（ブランドブラン等）による部門分けは行いません * ドゥミセックはスタンダード部門として扱います * 正規輸入代理店を基本的に優先といたしますが、複数のインポーターが同一のシャンパーニュを輸入している場合は先着順での受付とし、必要に応じてご連絡させていただきます

<p>審査基準</p>	<p>シャンパーニュとして相対的な品質基準を満たしているかを審査致します</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シャンパーニュが健全な状態であるかどうか ・香り及び、味わいのバランスが取れているかどうか ・品質が安定しているかどうか ・ぶどう品種や熟成、ドサージュ等による個性が感じられるか など
<p>審査員</p>	<p>1) 実行委員長 : 阿部誠 (2002年度 全日本最優秀ソムリエ)</p> <p>2) Co Chairman : シャンパーニュの知識や見識が深く、シニアソムリエ・WSET Level3 以上か同等のスキルを持ち、国内外のアルコールに関するコンクール等で上位入賞の経験を持つ者</p> <p>3) Panel Chairman : シニアソムリエ・WSET Level3 以上か同等のスキルを持つ者</p> <p>4) Judge : ソムリエ・WSET Level2 以上か同等のスキルを持つ者</p> <p>5) Associate : シャンパーニュの知識や見識が深い者</p> <p>*特定のブランドの輸入に関係する方は審査委員にはなれません</p>
<p>審査方法</p>	<p>1) 審査チーム</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一次審査、および二次審査は5~6人のチームによって行います <p>チーム構成</p> <p style="padding-left: 40px;">Panel Chairman (チームリーダー)・・・1人</p> <p style="padding-left: 40px;">Judge・・・・・・・・・・・・・・・・・・4人</p> <p style="padding-left: 40px;">Associate・・・・・・・・・・・・・・・・・・0~1人</p> <ul style="list-style-type: none"> ・三次審査は実行委員長と Co Chairman にて行います <p>2) 一次審査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エントリーされた全アイテムを対象に、ブラインドにて審査を行います ・審査は「ぶどう品種」「ドサージュ」「収穫年又はNV」「樽の有無」を開示した状態で部門ごとに行います ・審査は100点を満点とした点数制で行い、基準値(70点)を超えたアイテムが二次審査に進みます ・審査はチーム単位で行い、Co Chairman は審査が適正に行われているかどうか会場全体の管理を行います <p>3) 二次審査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一次審査を通過したアイテムを対象に、ブラインドにて審査を行います ・審査は「ぶどう品種」「ドサージュ」「収穫年又はNV」「樽の有無」を開示した状態で部門ごとに行います ・審査は100点を満点とした点数制で行い、「推奨(61~70点)」「ブロンズコメント(71~80点)」「シルバーコメント(81~90点)」「ゴールドコメント(91~100点)」に選出します ・審査はチーム単位で行い、Co Chairman は二次審査が終了したアイテムの試飲及び確認を行い、必要に応じて再審査を促します

	<p>4) 三次審査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ゴールドコメント」該当アイテムを対象に、ブラインドにて審査を行います ・審査は「ぶどう品種」「ドサーージュ」「収穫年又はNV」「樽の有無」を開示した状態で部門ごとに行います ・審査は100点を満点とした点数制とディスカッションにて行い、各部門ごとに最も優れたアイテム「グランコメント」を1アイテム選出します ・審査は実行委員長、Co Chairmanにて行います <p>5) 審査の見学</p> <p>審査の様子は、会場わきに設けた見学スペースより確認頂くことが可能です</p> <ul style="list-style-type: none"> *審査の妨げにならないよう、一定以上の距離からの見学となります *審査員との会話などは禁止とさせていただきます
賞の種類	<p>1) 各部門賞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「ゴールドコメント」：特に優れた品質と個性をもったシャンパーニュ (獲得点数 91~100 点) ・「シルバーコメント」：優れた品質と個性をもったシャンパーニュ (獲得点数 81~90 点) ・「ブロンズコメント」：優れた品質、もしくは個性をもったシャンパーニュ (獲得点数 71~80 点) ・「推奨」：相対的な品質基準を満たしたシャンパーニュ (獲得点数 61~70 点) <p>2) 最優秀賞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「グランコメント」：各部門ごとにゴールドコメントの中から1アイテムのみが選出される、卓越した品質と個性を併せもったシャンパーニュ
各賞の表彰	<p>各部門賞、最優秀賞を受賞したアイテムには、11月に行われる受賞式で表彰の際に以下のアイテムが授与され、これらを販促活動に使用することが可能です</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 「グランコメント」 表彰楯、及びその旨を示すロゴ入りのネック 2) 「ゴールドコメント」「シルバーコメント」「ブロンズコメント」 表彰状、及びその旨を示すロゴ入りのネック 3) 「推奨」 ロゴ入りのネック
エントリーの流れ	<ol style="list-style-type: none"> 1) Web フォームにて必要事項を入力し、エントリーを行います <ul style="list-style-type: none"> ➡ URL: https://jcoy.jp/entry/ 2) 実行委員会より、エントリーフィーの振込先など詳細をメールにて送付いたします 3) 期日までにエントリーフィーをお振込み頂きます 4) 振り込み確認をもってエントリーの確定となり、出品方法などの詳細と、出品時に必要な書類等を郵送させていただきます

エントリーフィー	1 エントリーあたり 20,000 円のエントリーフィーがかかります <ul style="list-style-type: none"> *エントリーフィーのお支払い時、消費税 8%が別途加算されます。 *エントリー数に制限は無く、1 エントリーごとに費用が掛かります。 *原則としてエントリーフィーの払い戻しは行いません *エントリーフィーの払込み手数料は出品者の負担とします
実行委員	実行委員長: 阿部誠 (2002 年度 全日本最優秀ソムリエ) 副実行委員: 伊藤しのぶ : 岩崎優子
主催	Japan Champagne of the Year 実行委員会

【スケジュール】

- エントリー期間 : 2019 年 8 月 19 日 (月) ~ 9 月 26 日 (木)
出品受付期間 : 2019 年 9 月 2 日 (月) ~ 9 月 30 日 (月)
審査会 : 2019 年 10 月 26 日 (土) 寺田倉庫「TMMT」
表彰式 : 2019 年 11 月中旬 会場未定

【出品方法】

- ・ 1 アイテムあたり 3 本(750ml) の提出が必要となります
- ・ アイテムごとに出品番号が記入された「番号シール」を貼付してください。
また、外箱へ「配送伝票 (指定様式)」を貼付した上、出品期限内に指定先へご配送ください
- ・ 配送先住所はエントリー確定後に郵送にてお知らせいたします
 - *同一アイテムは同じ箱に入るよう梱包をお願いいたします (他アイテムとの同梱可)
 - *木箱やボックス等特殊な包装から取り出した上、シャンパーニュのみをご提出ください
 - *搬入に関わる費用は出品者側負担となります
 - *「番号シール」「配送伝票」はエントリー完了後に郵送にてお送りいたします

【選考結果】

- ・ 2019 年 11 月中旬に開催される「Japan Champagne of the Year 表彰式 (会場未定)」にて発表いたします
- ・ 表彰式開催後、選考結果をホームページに掲載させていただきます

● 注意事項

- ・ 所定のエントリー締め切り日に間に合わなかった場合は、「Japan Champagne of the Year」への参加資格を失います
- ・ エントリーフィーの入金をもって正式な応募とし、その後のキャンセルが発生してもエントリーフィーの返還には応じかねます
- ・ 応募に関する一切の費用は出品者の負担とします
- ・ 出品アイテムの返品には応じかねます
- ・ 審査内容に関しての問い合わせは一切受け付けません
- ・ 表彰式には出品者のご参加をお願いいたします (詳細は別途ご連絡いたします)

● 取り決め事項

- ・提出いただいたシャンパーニュは返却いたしません
- ・未使用のボトルは、発表イベントまたは関連するパーティーにて提供させていただきます
- ・受賞したアイテムに対しては「Japan Champagne of the Year」に関する広報やPRで紹介させていただきます。紹介に当たり、追加の写真や資料提供を依頼する場合があります
- ・事務局またはもしくは事務局の認める団体・企業が、営利を目的とせず「Japan Champagne of the Year」に関する広報やPRのため、応募資料、選考や受賞式での関係者の写真や映像を使用する場合があります

この「取り決め事項」に明記されていない事項については、事務局の判断により決定します。応募者が事務局の判断に了承いただけない場合、事務局からの通告の後、7日以内に限り応募を撤回することができます

この「取り決め事項」は日本法に準拠し、解釈され、事務局および応募者に対して効力を有するものとします。また、法的な争いが生じた場合は、東京地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とします

● 個人情報保護方針

Japan Champagne of the Year 実行委員会(以下「委員会」という)は、個人情報の保護が事業活動の基本であるとともに、その適切な管理を行うことが社会的責務と考えます。当委員会では、役員を含むすべての職員がこのような共通認識のもと、以下のように定める基本方針に基づき個人情報の保護に取り組んでまいります

出品者からご提供いただいた個人情報は、次の場合を除き第三者に開示または提供いたしません

- (1) 審査会において審査員に開示する場合
- (2) 個人情報に関する機密保持契約を締結している業務委託会社に対して、当協会のアーカイブ用に記録・保存目的のために必要な範囲で個人情報の取り扱いを委託する場合
- (3) 受賞シャンパーニュの画像や映像を当委員会ホームページなどで公開する場合
- (4) 法的な命令等により、個人情報の開示等を求められた場合

Japan Champagne of the Year に関するお問い合わせ

Japan Champagne of the Year 実行委員会 担当: 伊藤/岩崎

メール: info@jcov.jp

ホームページ: <https://jcov.jp/>

Japan Champagne of the Year 実行委員会