

主宰・審査責任者 田辺由美からのメッセージ



主宰・審査責任者 田辺由美

ワインエディタール／ワインライター
ワインアンドワインカルチャー株式会社 代表取締役
一般社団法人ワインアンドスピリッツ文化協会 代表理事
『田辺由美のWINE SCHOOL』主宰し、ワインや食に関する様々な分野で活躍中。
2014年北海道庁主催「北海道ワインアカデミー」名誉校長を拝命、2021年より北海道大学客員教授を務める。
著書に「田辺由美のWINE BOOK」「田辺由美のWINE NOTE」「～十勝の宝石～由美ちゃん、ワイン造るの？」(共に飛鳥出版)等多数

“家庭の食卓に合うワインを探す”“ワインの消費量を増やす”“ワイン業界で働く女性の活躍の場を広げる”ことを目標とするサクラアワード。受賞メダルロゴが貼られたボトルは、日本の食文化に合うワインの証として消費者から認められ、リピーターも増えています。ワイン業界で活躍する日本女性の的確な審査は生産者からの信頼も厚く、サクラアワードは今やアジア最大のワインコンペティションと言われるようになりました。消費者の関心が高いビオワインやサステイブルなワインのエントリーも増加傾向にあります。サクラアワードはこれからも新しいチャレンジを続け、日本のワイン文化の発展に寄与することをめざし未来に向けて進んでまいります。



一般社団法人 ワインアンドスピリッツ文化協会／“SAKURA” Japan Women's Wine Awards 事務局
〒107-0052 東京都港区赤坂4-13-5 赤坂オアシス141 TEL:03-6229-1727 Fax:03-5570-4341 E-mail:info@sakuraward.com



www.sakuraward.com

ワイメン・プロモーター・グローバル・ゴールド・シルバー・特別賞グランプリ
Japan Women's Wine Awards 公式HPにて発表

受賞ワイン発表

毎年1回

ワイン審査会

10月1日～11月30日

エントリー受付

サクラアワード年間スケジュール

SAKURA Japan Women's Wine Awards

アジア最大のワインコンペティション

～女性審査員が選んだ世界のワイン～



SAKURA

Japan Women's Wine Awards は

美味しいワインを探すお手伝いをします。

“SAKURA” Japan Women's Wine Awards (通称：サクラアワード) は日本の女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2014年に始まりました。エントリー数は毎年4,000アイテムを超え、アジアで最大かつ最も価値のあるワインコンペティションとなり、その受賞結果は日本女性による新しいワイン選びの基準を生み出し、国内外からも高い関心を集めています。

サクラアワードの
目指す
3つのスローガン

ワイン
消費量を
伸ばす

料理に合う
美味しいワインを
探すお手伝い

女性の
活躍の場を
広げる

サクラアワードとは？

審査員は女性のワインプロフェッショナル

審査にはソムリエをはじめ、ワインの輸入会社、ワインの流通・販売、醸造家、ワインスクール講師、ワインジャーナリストとワイン業界の様々な場面で活躍する現役のスペシャリストがつどいます。日本におけるワイン文化の発展そしてワイン市場の更なる活性化に寄与することが期待されています。



日本から世界に広がる受賞ワイン

繊細な味覚を持つ日本女性によって選ばれたワインは、日本国内はもとより世界からも高い評価を受け、多くの消費者から支持を得ています。

参加する女性審査員の数は毎年400名以上！毎回4,000アイテムを超える世界中からのエントリーワインを厳しく審査します。



メダルロゴシールは美味しいワインの証

メダルロゴシールのついたワインを 見つけてください！

美味しいワインの目印！



サクラアワードを応援してくださる流通・小売・業務卸がメンバーである販売協力会社を中心に、全国で受賞ワインの拡売活動を行っています。

ワイン選びが楽しくなる特別賞の数々

- 和食&アジア料理に合うワイン賞
- 女性ワインメーカー賞
- いつも飲みたいスパークリングワイン賞
- ジャパニーズワイン賞
- コストパフォーマンス賞
- ロゼワイン賞
- これから飲みたい品種賞
- デザートワイン賞
- フォーティファイドワイン賞
- オレンジワイン賞

サクラアワード サポートレストラン

ここで飲める！



受賞ワインをワインリストに載せているレストランをサクラアワードのHPでご紹介しています。全国の様々な業態でお取り扱いいただいております。「日本の多様な食事に合うワイン」それがサクラアワードのワインです！

特別賞『和食&アジア料理に合うワイン賞』について

「日本の家庭の食卓にはどのようなワインが合うの？」という海外のワイン生産者からの質問がこの賞の原点です。審査会場では実際に試食は行われませんが、審査員たちはワインをテイastingした際に慣れ親しんだ和食や多彩なアジア料理などとのペアリングを思い浮かべて得点をつけます。「このワインはあの料理と合わせてみたい」という審査員たちの食の経験値や洗練された味覚が評価に反映された賞となっています。

料理で選ぶ楽しみも！

和食&アジア料理に合うワイン賞



寿司



天ぷら



すき焼き



鉄板焼き



焼き鳥



寄せ鍋



韓国料理



中華料理



タイ料理