

# SAKE欧州輸出協議会提出資料

# SAKE

*pairing*



## SAKE PAIRING in Europe

欧州高級レストランに  
日本酒を！

SAKE欧州輸出協議会  
代表 上野ミュラー佳子

ueno@japan-gourmet.com

[www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)

[www.sake-academy.eu](http://www.sake-academy.eu)



**Go to  
Non Japanese  
Restaurants**

**Go to  
Wine Market**

## **Why Sake Pairing?**

**East meets  
West**

**Food Pairing  
is trendy**

# 令和3年度ブランド化補助金の活用

## 目的

『日本酒が世界の重要な酒のひとつとして認知され、多くの欧州一流レストランのワインリストに並び、**恒常的に欧州料理とのペアリングで愉しまれる**』ために、酒ペアリングコンテストをはじめとした事業を行い、**欧州市場インサイド**で、当地のワイン市場のプラットフォームとネットワークを活用し、ソムリエや消費者のニーズに即した効果的で恒常的なマーケティングを行う。

## 事業

酒ペアリングコンテストの開催、データバンクの創設、小冊子の発行、専門家によるレクチャー、ソムリエ教育

対象地域 ドイツ、スイス、オーストリア

補助事業者 SAKE欧州輸出協議会

参画事業者 出羽桜酒造、南部美人酒造、上野伸弘

現地コーディネーター UENO GOURMET GmbH, Sake & Shochu Academy Europe

協力 ドイツ、スイス、オーストリアのソムリエ協会、マルクス・デル・モネゴ氏、在ベルリン日本国大使館、酒エンバシー

# 2. SAKE PAIRING Contest

Wer wird Master of Sake Pairing 2022?

## Vorrunde

Aus allen Bewerbern werden 50 Teilnehmer ausgewählt, die Mitte Dezember 2021 die Einladung zur Vorrunde mit der folgenden Aufgabe bekommen: Erstellen Sie zwei Sake-Pairings aus den fünf zur Verfügung gestellten Sake, und reichen Sie Ihre Vorschläge bis Mitte Januar 2022 ein.

## Finale

Am 14. Februar 2022 präsentieren die fünf Finalisten ihre neu erstellten Sake Pairings im Live-Webinar. Eine hochkarätige Jury (Vorsitz: Markus Del Monego MW) entscheidet über die Gewinner.

## Preise

1. Preis: Titel „Master of Sake-Pairing 2022“  
und eine Japanreise im Wert von 2.000 €.

2. Preis: Die Teilnahme am Sake Diploma Kurs  
und eine Prüfung im Wert von 980 €.

Die Teilnahme ist nur Sommeliers aus Gastronomie und Handel gestattet.

Bewerbung (1. Okt. - 30. Nov. 2021)  
und weitere Informationen:  
Sake & Shochu Academy Europe  
[www.sake-academy.eu](http://www.sake-academy.eu)

Vereinstalter: Sake & Shochu Academy Europe UK



Mit Unterstützung von:  
Sommelier Union Deutschland / Sommelier Union Austria / Sommelier Verband Deutschland/Schweiz

# 第二回 酒ペアリングコンテスト

## 目的

新しい酒ペアリングの発見

ソムリエの技術向上

レストランでの酒ペアリングの促進

ドイツ語圏のソムリエの活動や酒ペアリングを世界中に広報

## 対象者

ドイツ、スイス、オーストリアのソムリエ

## 実施方法

- 参加者は送付された5種類の酒（天吹、出羽桜、南部美人、初孫、李白）から2種類を選び、それぞれの酒ペアリングを考案して提出
- 世界最高位ソムリエを審査委員長とする審査団が、匿名審査でファイナリストを選出
- ファイナリストは新たな課題酒で酒ペアリングを考案
- 2022年2月21日ウェビナー結審



# 審査員

- Eva Dülligen (Vinum Deutschland)
- Markus Del Monego (Sommelier Weltmeister 1998, Master of Wine, Sake Samurai)
- Frank Kämmer (Master Sommelier, SSA Advanced Sake Sommelier)
- Alexander Koblinger (Master Sommelier, Sake Samurai)
- Stefanie Hehn (Master Sommelier, Restaurant Lakeside\* in The Fontenay Hamburg)
- Maximilian Steiner (Steiner Hotelbetriebe, Master of Sake-Pairing 2021)
- Yoshiko Ueno-Müller (Sake & Shochu Academy Europe, Sake Samurai)
- Suvad Zulatic (3. Platz der europäisch-afrikanischen Sommeliermeisterschaft)

審査委員長 マルクス・デルモネゴ氏

# ファイナリストと予選のペアリング



# 酒ペアリングコンテスト結審ウェビナー

<https://www.youtube.com/watch?v=SYNYgBmteig>

YouTubeでライブ放映



The image shows a YouTube video player interface. At the top, there is a search bar with the text "Suchen" and a magnifying glass icon. Below the search bar, the YouTube logo is visible. The main content of the video is a white background with the following text and logos:

 *Sake & Shochu  
Academy Europe*

**Sake-Pairing Contest 2022**  
21. Februar 2022  
12:00-14:00 Uhr (20:00-22:00 in Japan)

At the bottom of the video frame, there are five logos:  SOMMELIERUNION AUSTRIA,  SvS,  SOMMELIER UNION,  HEND GOURMET, and  SAKE EMBASSY. Below the logos is a video player control bar with a play button, a progress bar showing 0:00 / 1:50:55, and various icons for volume, settings, and full screen.

# 酒ペアリングコンテスト 2022

## プログラム（カッコ内日本時間）

ズームウェビナーは日独同時通訳つき。YouTubeはドイツ語のみ

12:00 (20:00) 主催者、オーストリア、スイスソムリエ協会会長、審査委員長挨拶 と総評

特別賞授与

12:24 (20:24) 結審（6名のファイナリストがそれぞれ5分の持ち時間で酒ペアリングをプレゼン）

13:13 (21:13) 酒造りビデオ放映

13:18 (21:18) デルモネゴ氏の講演ビデオ放映（審査員は退場し、ウェビナー別室で審議）

13:29 (21:29) 5歳のプレゼンテーションと蔵元トロフィーの授与（酒蔵ビデオ1分、コメントと蔵元トロフィーの授与2分で1蔵3分）

天吹、出羽桜、初孫、南部美人、李白の順番

13:46 (21:46) 審査結果発表と授賞式

14:00 (22:00) その後、フランクフルト、ウィーンなど各地の試飲会の様子を映し、ドイツソムリエ協会会長の挨拶で終了。ストーリーミング終了



総合司会 Stefan Grill



主催者挨拶 上野ミュラー佳子



オーストリア ソムリエ協会会長挨拶



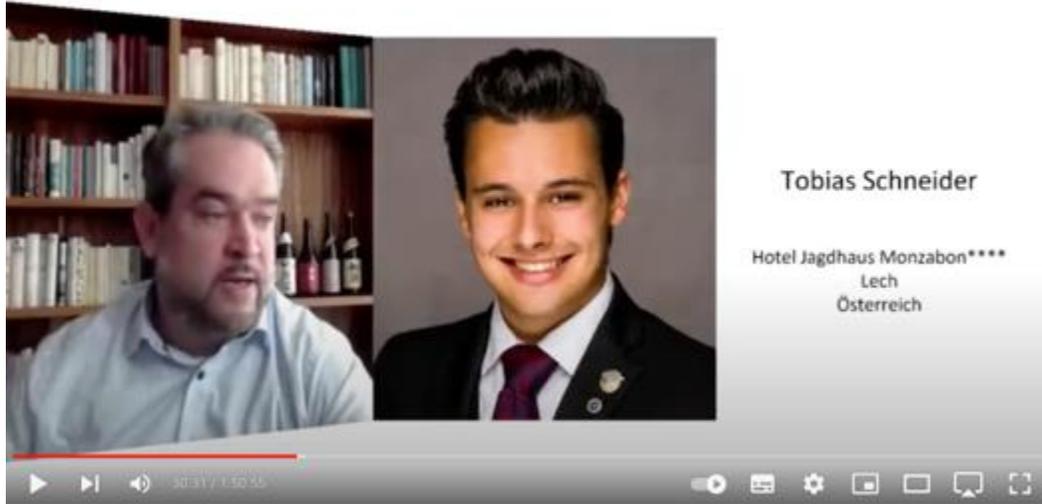
審査委員長 挨拶と審査員の紹介



ドイツ語圏スイス ソムリエ協会会長挨拶



特別賞の授与（賞品はリーデル社提供）



Tobias Schneider

Hotel Jagdhaus Monzabon\*\*\*\*  
Lech  
Österreich

ファイナリスト6名による酒ペア  
リングのプレゼンテーション

司会による紹介の後、持ち時間5  
分で酒と料理、ペアリングをレス  
トランの客を前提として、説明。

写真は準優勝したオーストリアの  
Tobias Schneider





審査委員8名が別室でファイナリストの採点結果を集計、審議している30分間に、事前収録した世界ソムリエチャンピオンで審査委員長のマルクス デルモネゴ氏による、酒ペアリング解説ビデオ、そして酒造り教育ビデオを放映。出品酒の蔵元によるプレゼンテーション、蔵元トロフィーの授与を行った。





Sake brauen  
Handwerk mit Tradition

Sake & Shochu Academy Europe

酒造り教育ビデオの放映  
制作協力

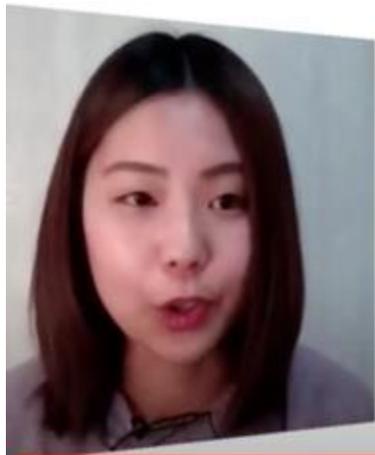
出羽桜、天吹、初孫、南部美人、李白



製麹

Koji-Herstellung

1:16:42 / 1:50:55



Brewery Trophy  
出羽桜  
DEWAZAKURA

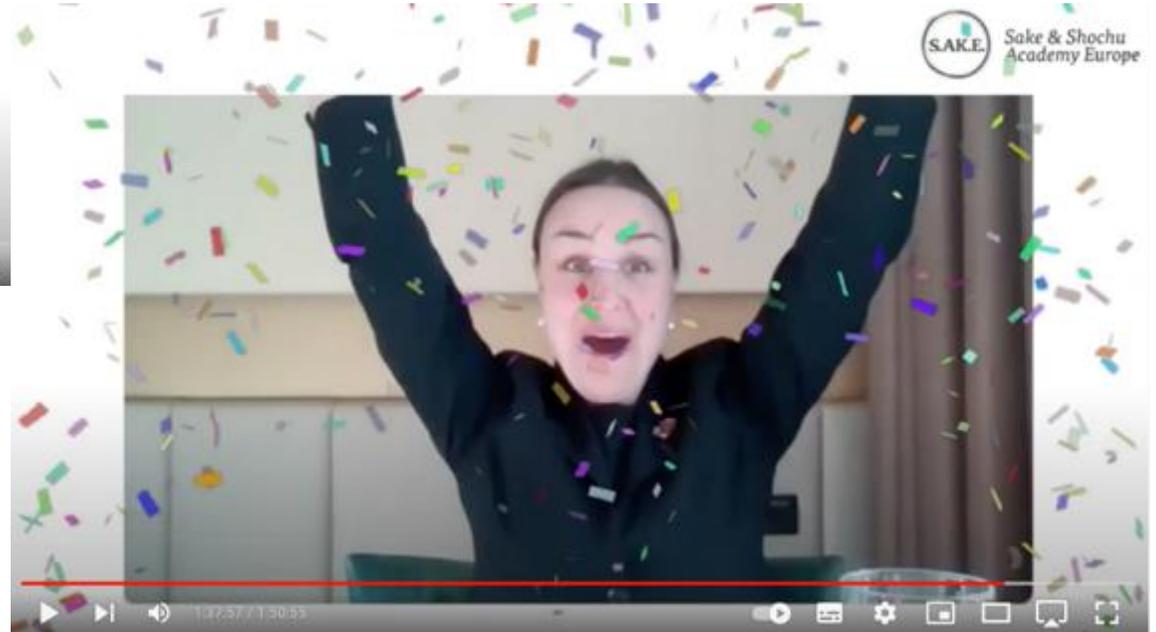
12 Fl. DEWAZAKURA Kirschblüte  
Ginjo  
für  
Carine Patricio



## 5 蔵のプレゼンテーションと

蔵元トロフィー（出品酒をプレゼンしたファイナリストがレストランで酒ペアリングを勧めるため）の授与

酒蔵のテロワールと酒造のビデオ1分、ファイナリストのプレゼンに対するコメントと蔵元トロフィーの授与2分で1蔵3分



別室で審議していた審査員がウェビナーに戻り、結果発表。優勝者でマスターオブ酒ペアリング2022に輝いたはチューリヒの2つ星レストランPavillonのソムリエ、Angelika Grundler



www.sake-pairing-contest.com



酒ペアリングデータバンク、コンテスト公式サイトを紹介

コンテスト終了後の15時からすべての参加者の酒ペアリング66件を公開



フランクフルト、ウィーン、デンマークの各地でコンテストを試聴しながらの試飲会を並行開催





ドイツソムリエ協会会長がパン  
アメリカンソムリエコンテスト  
で出張中のチリ空港から、コン  
テスト結審終了の挨拶

最後にパネリスト全員で乾杯！

2. Sake-Pairing Contest  
21. Februar 2022

Vielen Dank ありがとう  
Kanpai 乾杯!



SAKE Europe Export Conference

このプロジェクトは日本酒醸造海外展開支援事業費補助金を活用して行います

# 酒ペアリングのデータバンク & 酒ペアリングコンテスト公式ホームページ

[www.sake-pairing-contest.com](http://www.sake-pairing-contest.com)

SAKE-PAIRING-CONTEST

## SAKE-PAIRING CONTEST

INNOVATIV & EINZIGARTIG  
IN DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ

- EILMELDUNG -

### MASTER OF SAKE-PAIRING 2022

ANGELIKA GRÜNDLER  
RESTAURANT PAVILLON, ZÜRICH CH

HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE!

DAS ERGEBNIS DES FINALES VOM  
21.02.2022



### SAKE PAIRING CONTEST 2022

Sake-Pairings

Sommeliers

Die Finalisten

### SAKE PAIRING CONTEST 2021

Sake-Pairings

Sommeliers

Die Finalisten

### ÜBER DEN SAKE-PAIRING- CONTEST

酒ペアリングコンテストの概要と、予選ならびに結審のペアリングをデータバンクとして公開。ソムリエ毎に検索も可能。

独英二カ国語対応。

第1回コンテスト127件、第2回コンテスト66件合計193件の酒ペアリングを収録した世界最大のデータバンク。

# コンテストの概要と、優勝者と結審出場者、特別賞の酒ペアリングの一覧

## WHAT IS THE SAKE PAIRING CONTEST?

Discover with us the fascinating world of sake

In recent years, sake has increasingly established itself in Europe as a perfect accompaniment to food. However, recommending the right sake to go with a dish is as much an art as choosing the right wine. The sake pairing contest was created by Yoshiko Ueno-Müller in order to discover the many possible combinations of sake pairings and to make them known worldwide. It is organized by the Sake & Shochu Academy Europe with the support of strong partners such as the Sommelier Union in Germany, Austria and German-speaking Switzerland as well as UENO GOURMET.

Only sommeliers, restaurateurs and wine trade employees based in Germany, Austria and Switzerland are admitted to this unique and innovative competition. The participants create their individual pairings from a selection of premium sake. In the final, they then present these to a top-class jury (chaired by Markus Del Monego MW). In the end, they will decide who will be the "Master of Sake-Pairing 2022".

In the final, they then presented them to a top-class jury (Chairman: Markus Del Monego MW). In the end, you decide who will be the "Master of Sake Pairing 2022". You can find the recording of the 2022 final [here](#).

## ALL PARTICIPANTS AND CONTRIBUTIONS 2022

66 sake pairings and 30 sommeliers from the preliminary round and the final:

[ALL SAKE-PAIRINGS](#)

[ALL SOMMELIERS](#)

## ABOUT THE FINALS 2022

Each of the six contestants had five minutes on Feb. 21 to explain their assigned sake to the jury, explain the dish and justify the pairing with the sake. The aim is both to explain the pairing from a professional point of view and to present it in a way that is comprehensible to the guest. The order in which the participants take part in the livestream was determined by a live random draw.

The jury retired briefly after the presentations and selected the winners. In the process, all finalists will each receive a brewery trophy with 12 bottles of sake each for future sake pairings in the restaurant. The runner-up will win a participation in the Sake Diploma course and an exam (value 980 €). The first place winner will receive the title "Master of Sake-Pairing 2022" and a trip to Japan worth 2,000 €. In addition, each juror will award one more special prize to a participant.

## WINNER 2022

The sake pairings of the finalists of the 2022 Sake Pairing Contest



### 1ST PLACE

#### ANGELIKA GRUNDLER

Restaurant Pavillon, Hotel Baur au Lac, Zürich CH

#### HATSUMAGO KIMOTO TRADITION / SALTIMBOCCA OF VEAL SWEETBREDS

Saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Gribiche sauce

### 2ND PLACE

#### TOBIAS SCHNEIDER

Restaurant Hotel Landhaus, Mönchberg im Lach, Austria



## SPECIAL PRICES 2022



#### PORK BELLY MEETS AM- ABUKI RHODODENDRON

"UMAMI-KING"

Pork belly / Thyme mushroom  
dashi / Soy mushroom cream /  
Jerusalem artichoke / Roasted  
garlic oil

[Sommelier: Wolfgang Mucher](#)



#### CHAWANMUSHI MEETS NANBU BIJIN SOUTH- ERN BEAUTY

"BEST SAKE-PAIRING  
DESCRIPTION"

Chawanmushi / smoked eel /  
Perigord truffle

[Sommelier: Enrico Robitzki](#)



#### KOHLRABI MEETS DE- WAZAKURA KIRSCHBLÜTE

"SAKE & VEGIE"

Kohlrabi / Egg Yolk

[Sommelier: Anna Kauker](#)



## FINALS 2022



## TRAILER #1



## TRAILER #2



## TRAILER #3



## SAKE PAIRINGS

Overview of the sake pairings that were submitted as entries for the Sake Pairing Contest 2022 (preliminary round). The finalists 2022 you find [here](#).

FINALIST



## MARINATED BEEF TARTARE

Marinated beef tartare with beetroot and cassis marinade, duck liver ice cream, beetroot shiso jelly  
Patrick Mahler, focus Atelier Park Hotel, Vitznau, Vitznau CH

Sommelier: [Marius Müller](#)

FINALIST



## SALTIMBOCCA OF VEAL SWEET-BREADS

Saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Gribiche sauce

Maximilian Müller, 2. Küchenchef Restaurant Pavillon, Hotel Baur au Lac, Zürich

Sommelier: [Angelika Grundler](#)

FINALIST

FINALIST

個々の酒ペアリングを選択できる他に、ソムリエ毎の酒ペアリング検索が可能

## SOMMELIERS

Review of the sommeliers who took part in the preliminary round of the Sake Pairing Contest 2022. Information about the finals you find [here](#)



## ANGELIKA GRUNDLER

Baur au Lac Zürich, Restaurant Pavillon



## ANNA KAUKER

Restaurant Pottkind



## ARMIN H. MÜLLER

Gourmet Wine Travel GmbH



## SOMMELIER

## ANGELIKA GRUNDLER

## PAIRINGS BY ANGELIKA GRUNDLER



## LANGOUSTINE

Langoustine with rhubarb syrup, jasmine and Oscietra caviar

## GLAZED SMOKED EEL

Glazed smoked eel, dashi stock, wasabi and shabu-shabu

## SALTIMBOCCA OF VEAL SWEETBREADS

Saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Gribiche sauce

## SALTIMBOCCA OF VEAL SWEETBREADS

MEETS

## HATSUMAGO KIMOTO TRADITION

Saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Gribiche sauce

Maximilian Müller, 2. Küchenchef Restaurant Pavillon, Hotel Baur au Lac, Zürich



Presented by  
**ANGELIKA GRUNDLER**



## THE DISH

The saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Gribiche sauce, presented in a deep bowl, is a tasty, delicate dish. The roasted veal sweetbreads are refined with sage and Noir de Bigorre ham, have a spicy taste and are the key to the texture of every bite. The frame for the dish is the creamy chanterelle ragout and, thanks to its Vin Jaune perfume, shows a nutty character. A refreshingly bitter opponent is the Sauce Gribiche – a

## THE SAKE

## HATSUMAGO KIMOTO TRADITION

The Kimoto Tradition from Hatsumago Brewery in Yamagata Prefecture is brewed with Haenuki rice and is classified as Honjozo. Although it has a low degree of polishing of 70%, the taste profile of the sake is complex and multi-layered thanks to its processing according to the ancient Kimoto tradition. On the nose you can smell fresh nectarines, acacia honey and robust aromas such as mature smoked meat. On the palate it is dry with invigorating acidity and shows yellow stone fruit notes paired with a slight bitterness of walnuts and dried herbs in the long finish. A balanced umami flavor completes this rice wine. Serve at 10-12°C in a Riedel white wine glass.



# 193件の個々の酒 ペアリングのページ

酒ペアリングごとに以下の項目  
をスクロールして参照できる

1. 料理の説明
2. 酒の説明
3. ペアリングの説明

## THE PAIRING



Angelika Grundler

The Hatsumago Kimoto Tradition and the Saltimbocca of veal sweetbreads with chanterelle ragout and Sauce Gribiche complement each other harmoniously in terms of spice and structure. The Japanese rice wine brewed from the Heanuki variety was produced according to the ancient Kimoto traditional method. The sweetbread saltimbocca, dense in texture and tangy in flavor, is buffered in intensity by the refreshing acidity and dry character of the sake. Paired with Sauce Gribiche, the invigorating sake adds lightness to every bite, and can even stand up to the rich herb mayonnaise. The nutty aromas of the Kimoto Tradition and the chanterelles perfumed with Vin Jaune are also harmonious. The balanced umami in sake and mushrooms is also emphasized. The entire enjoyment is framed by the creamy ragout sauce. It ensures a pleasant mouthfeel in combination with the saltimbocca and the fine bitterness of the sake in the aftertaste.

# 成果

- 結審ウェビナー再生回数384回（2022年3月5日時点）
- 有名ソムリエによる合計193件の酒ペアリングを収録した世界最大のデータバンク完成
- ワイン雑誌、ソムリエ協会会報などでの報道
- ソーシャルメディアで23回の投稿、3984人にリーチ
- 入賞酒ペアリングのレストランでの実施

通常ボルドーワインなどと合わせるジビエが、日本酒に合うとは驚きだ

欧州を代表するソムリエが日本酒のペアリングに取り組むのは素晴らしい。いいお手本になる

SAKE PAIRING  
in Europe

（蔵元の声）日本人にはない発想のペアリングがあり、今後の製品開発にフィードバックさせたい

（蔵元の声）高級レストランのモダンな西洋料理に合わせて日本酒が提供され、それを有名ソムリエがきちんと解説してくれるのは、名誉なことだ

# 今後の展開

世界中のソムリエに  
データバンクの存在  
を知ってもらうため  
の広報

ソムリエ学校な  
どでのデータバ  
ンクの活用

第3回  
酒ペアリング  
コンテスト

スポンサー  
求む！