



TOKYO
WHISKY & SPIRITS
COMPETITION

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション TWSC2020 オンラインセミナー開催決定!

TWSC2020で認められた受賞ボトルが 専門家の解説付きで味わえるチャンス!

TWSC実行委員会(運営:ウイスキー文化研究所)は、TWSC2020の受賞ボトルをテイスティングできるTWSCオンラインセミナーの開催を決定いたしました。昨年も実施したTWSCセミナーですが、今年はオンラインで開催。全10回の開催を予定しております。

TWSCオンラインセミナーとは

TWSCの受賞ボトルをその道の第一人者が解説し、オンラインで一緒にテイスティングを楽しむ。恒例のTWSCテイスティングセミナーが今年もオンラインで登場します。

テイスティングアイテムとテーマは、毎回講師と実行委員会のほうで選定し、それを20mlのサンプル小瓶に詰めて受講者に事前に送付。Zoomを使ったオンラインライブテイスティングと、期限付き視聴も可能なハイブリッドシステムです。ウイスキー、ラム、テキーラ、ジン…。洋酒のプロ37名が選んだ「TWSC2020」の特別なボトルばかりで、もう二度とこのようなラインナップでテイスティングすることはないかもしれません。サンプルの都合上、毎回参加の人数は50～60名様限定。お早めに。



TWSCオンラインセミナーイメージ



昨年のセミナーの様子

開催スケジュール(全10回)

- 第1回 9月17日(木) ウイスキー[最高金賞シングルモルト]
- 第2回 10月 1日(木) ウイスキー[金賞スコッチシングルモルト18年]
- 第3回 10月15日(木) ウイスキー[ジャパニーズウイスキー]
- ※第4回～第10回 ラム・テキーラ・ジン・ブランデー・焼酎などをテーマに、月2回ペースで開催予定。

セミナーの形式について

本セミナーは、オンラインでの開催となります。ツールはZoomを使用し、ライブでセミナーを配信。また、セミナー当日のご参加が難しい方でも録画映像をアップロードしますので、期間内のお好きな時間に(ライブ後の約10日間配信予定)ご視聴いただけます。なお、セミナー内で試飲するテイスティングアイテムは事前に送付いたします。

【受講方法】

- ①オンラインセミナーの受講環境をご準備ください。



本セミナーはZoomを使用し、オンラインでの開催となります。カメラ・マイクがついたパソコン、またはスマートフォン・タブレットが必要となります。事前にZoomをインストールして準備していただくとスムーズです。

▼ Zoomのインストールはこちらから ▼

<https://zoom.us/jp-jp/meetings.html>

- ②セミナー当日または録画視聴期間内にご覧ください。

お申し込みいただいた方には、セミナー開催の数日前に視聴用のURLを送付いたします。当日はURLよりセミナーにご参加ください。また、録画映像はライブ配信の翌日にアップロードします。

第1回～第3回セミナー概要

TWSCオンラインセミナー【第1回】 — 最高金賞シングルモルト —

最高金賞を受賞したスコッチとジャパニーズ、そして台湾(カバラン)のシングルモルト6本を比較テイasting。特に上位を独占したカバランのソリストを飲み比べられるのは、またとないチャンス。特にソリスト ヴィーニョ パリックは今年のシングルモルトNo.1のベスト・オブ・ザ・ベストに輝きました。



<テイastingアイテム>

【左から】

- ①トマーティン 30年
- ②グレンファークラス 1997 22年 ザ・ファミリーリザーブ
- ③駒ヶ岳 1991 28年 シングルカスク No.160
- ④カバラン ソリスト バーボン
- ⑤カバラン ソリスト ヴィーニョ パリック
- ⑥カバラン ソリスト オロロソシェリー

- 講師/土屋守
- 日程/9月17日(木) 19:00~21:00 <録画視聴期間/9月18日(金) 19:00~9月27日(日)>
- 受講方法/オンライン (Zoomを使用)
- 受講料/10,000円(税別)
- 定員/50名

TWSCオンラインセミナー【第2回】 — 金賞スコッチシングルモルト18年 —

金賞受賞のスコッチのシングルモルト、18年クラスの7本を飲み比べ。スコッチのシングルモルトのピークは18年とよく言われますが、今回はスペイサイド、ハイランド、アイランズ、キャンベルタウン、アイラの5地域の18年を飲み比べます。しかもすべてオフィシャルボトル。スコッチの真髄を知るまたとない機会です。



<テイastingアイテム>

【左から】

- ①カーデュ 18年
- ②グレンラント 18年
- ③グレンフィディック 18年 スモールバッチリザーブ
- ④アラン 18年
- ⑤トマーティン 18年
- ⑥グレンスコシア 18年
- ⑦ボウモア 18年

- 講師/土屋守
- 日程/10月1日(木) 19:00~21:00 <録画視聴期間/10月2日(金) 19:00~10月11日(日)>
- 受講方法/オンライン (Zoomを使用)
- 受講料/7,000円(税別)
- 定員/50名

TWSCオンラインセミナー【第3回】 — ジャパニーズウイスキー —

最高金賞のエッセンス・オブ・サントリー 山崎蒸溜所 リフィルシェリーカスクを含め、そのエッセンスシリーズの3本と、ジャパニーズクラフトの雄イチローズから3本。さらに駒ヶ岳のシングルカスクを加えた計7本を一気テイasting。どれも入手困難なものばかりです。



<テイastingアイテム>

【左から】

- ①エッセンス・オブ・サントリー 山崎蒸溜所 リフィルシェリーカスク
- ②エッセンス・オブ・サントリー 山崎蒸溜所 モンティージャワインカスク
- ③エッセンス・オブ・サントリー 山崎蒸溜所 スパニッシュオーク
- ④駒ヶ岳 2013 6年 シングルカスク No.1689
- ⑤イチローズモルト 秩父 オン・ザ・ウェイ 2019
- ⑥イチローズモルト 秩父 2012 7年 ウイスキートーク福岡2019オリジナルボトル
- ⑦イチローズモルト&グリーン ジャパニーズブレンドッド リミテッドエディション 2020

- 講師/土屋守
- 日程/10月15日(木) 19:00~21:00 <録画視聴期間/10月16日(金) 19:00~10月25日(日)>
- 受講方法/オンライン (Zoomを使用)
- 受講料/10,000円(税別)
- 定員/50名

講師紹介



土屋 守 (TWSC実行委員長/ウイスキー文化研究所代表)

担当:ウイスキー、ジン

週刊誌記者を経て1987年に渡英。帰国後はウイスキー評論家として活躍し、98年には『世界のウイスキー・ライター5人』に選ばれる。『シングルモルトウイスキー大全』(小学館)など著書多数。一般社団法人ウイスキー検定実行委員会代表理事。雑誌『ウイスキーガロア』編集・発行人。東京ウイスキー&スピリッツコンペティション実行委員長。



林 生馬 (TWSC実行委員会/日本テキーラ協会会長)

担当:テキーラ

1968年東京生まれ。カリフォルニア州立大学で映画を学び、20世紀フォックス社にて映画制作スタッフとして活躍。ショーン・コネリーや北野武監督らとテキーラを酌み交わす経験を得て、テキーラの最先端の飲み方およびテキーラブームの到来を目の当たりにする。テキーラ蒸留所のスタッフやテキーラ・アンバサダーとの親交も深く、日本へ帰国後の2008年7月に日本テキーラ協会を創立。全国でテキーラ・マエストロ講座を行っている。著書に『テキーラ大鑑(廣済堂出版)』。日本メスカル協会顧問。



海老沢 忍 (TWSC実行委員会/日本ラム協会会長)

担当:ラム

日本におけるラム酒のパイオニアとして知られ、1997年に開いた自らのバー、「SCREW DRIVER」は常時500種類以上のラムを取り揃え、国内随一のラインナップ数を誇る。2008年には「日本ラム協会」を設立。一方で外で飲むお酒のおいしさを伝えるために、フェスやビーチ、キャンプイベント等でのOUTSIDE BARを展開し、第一人者としても知られている。

お申し込み方法

お電話またはインターネットにてお申込みください。

☎ **03-6277-4103** (ウイスキー文化研究所/平日10:00~18:00)

🌐 <http://www.scotchclub-shop.org/> (ウイスキー文化研究所オンラインショップ)

TWSCオンラインセミナーは全10回開催予定!

第4回以降のセミナーについても、ウイスキー、テキーラ、ラム、ブランデー、焼酎などのテーマで定期的を開催いたします。今後、セミナー内容、講師、開催日時が決定次第、随時情報を公開いたします。TWSCホームページ、各種SNSにてご確認ください。

<東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)とは>

2019年に第1回を開催した「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)」は、ウイスキー文化研究所が培ってきたウイスキーに関する知見、スピリッツに精通した方々とのネットワークにより創設した蒸留酒(ウイスキー、ラム、ジン、テキーラ、ウォッカ、ブランデー等)の品評会です。その背景には、このような品評会が日本になかったこと、ジャパニーズウイスキーが海外で高く評価されているにもかかわらず、国内にそれを正当に評価する場がなかったことなどがあります。

本コンペのジャッジ(審査員)は、バーテンダー、酒類流通業、製造者などを中心とした【全国の洋酒のプロ】によって構成。審査は銘柄を伏せたブラインドテイastingで行い、100点満点で採点します。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

ウイスキー文化研究所 担当:加藤、定光(さだみつ) TEL:03-6277-4103
〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-23-6 長谷部第10ビル2階