

<ご参考資料>

次世代を担う若手ソムリエを選ぶ「第 6 回 J.S.A.ソムリエ・スカラシップ」 エノテカ株式会社 商品部 八鍬俊介が受賞！

エノテカ株式会社

2017年2月5日、若手ソムリエの育成、輩出を目的とする第6回J.S.A.ソムリエ・スカラシップ最終審査が、ホテルニューオータニ（東京・紀尾井町）にて開催されました。一次審査（約150名参加、通過者32名）と二次審査を通過した12名が公開審査に臨み、最終審査の結果、弊社商品部の八鍬俊介を含む3名がソムリエ・スカラシップに選出されました。（ほか2名は、田丸亮平氏<ザ・リッツカールトン東京>、吉田雄太氏<パレスホテル東京>） 今後、“次世代を担う若手ソムリエ”として、様々な海外研修やセミナーに参加し、ワイン業界の活性化に貢献する最前線スタッフとして活動してまいります。

弊社から受賞となった八鍬俊介は、歴代のスカラシップにおいてもインポーターとしては初の受賞となります。エノテカ株式会社では、スタッフ一同これからも一層ワインの知識や技術を高め、ワインのプロフェッショナルとしてサービスを提供し、お客様に喜んで頂けるよう邁進してまいります。



左から、日本ソムリエ協会田崎真也会長、森覚審査委員長、八鍬俊介、田丸亮平氏、吉田雄太氏、石田博実行委員長。



左から八鍬俊介、2013年世界最優秀ソムリエのパオロ・バツソ氏、田丸亮平氏、吉田雄太氏。

■ ソムリエ・スカラシップ開催の目的

1. ソムリエ・スカラシップは次世代を担う若手ソムリエの育成、輩出により、各支部の活性化を目的とする
2. 経済状況、雇用、価値観など激しい変化と厳しい状況下、ソムリエもその存在価値と変化への対応が求められる中、若手のコンクール参加機会の創出により、知識・技術向上への啓発、また地域を越えた交流、情報交換の場をつくり、業界全体の品質向上を目指す
3. スカラシップというネーミング及び主旨は、より幅広く、多くのソムリエに参加してもらうためであり、一時的な成果を讃えるものではなく、継続的な努力と将来を見据えたチャレンジを期待、支援していくためである。よって、コンクールのように順位をつけて競い合うものではなく、審査は基礎的な知識および技術、特にサービスパーソンとしての資質、人間性に重点を置くものとする

※第6回目となる本年度は、2016年4月1日時点で、20歳以上、27歳以下の方を対象とした。

<一般社団法人日本ソムリエ協会HPより>