SAKE & SHOCHU CERTIFICATION DURING COVID-19
INVESTING IN TRAINING, IMPROVING CUSTOMER SERVICE
コロナ禍だからこそ日本酒と焼酎の資格取得を、トレーニングへの自己投資が将来を築く

Sake School of America graduate, Jamie Graves, performs the required role-playing routine at the 2014 International Sommelier Competition in Tokyo, earning a Honorable Mention title.

To advance a deeper understanding of Sake, Master Sommeliers partake on a rare, hands-on Tanetsuki and Tokomomi opportunity in a Koji room.

Toshio Ueno, VP and Head Instructor, leads the curriculum, industry outreach, conferences, and competitions. Here, at CIA Greystone addressing Masters of Wine students.

SAKE SCHOOL OF AMERICA IS TEN YEARS OLD!

It began in the 80's as a series of study groups and seminars among Mutual Trading sale reps on ways to introduce primum grade Sake to the American marketplace. While the media widely covered Jizake topics in Japan with terminologies as "Tanrei Karakuchi" and "Seimaibuai", English translations were non-existent. The only book available on the topic in English at that time was *The Sake Handbook* by John Gauntner. How would one explain Junmai versus Aru Ten? Would a consumer order a $12 glass of Jizake over a domestic brew listed at less than $5? Can a consumers' preference for hot, very hot Sake be turned to cold Sake?

In 2010, endorsed by Sake Service Institute which is the largest education organization on Sake in Japan, Sake School of America rolled out. Armed with the Sake Adviser certification, Mutual Trading sales reps transferred their newly acquired knowledge to brief liquor buyers and restaurant operators, placed Jizake on their menu, and trained the serving staff to raise more profits. In two years, the program expanded to New York, Chicago, and on to other major US markets.

In keeping with the company's philosophy of investing in staff development, all Mutual Trading sales reps are required to pass the Sake and Shochu Advisers' certifications. Further, to ingrain a deeper understanding, reps participate in a week-long brewery immersion training where they literally "live and work" alongside working brewery staff during winter's peak season at a Niigata Sake brewery, a program that's been running for nearly 15 years.

The Culinary Institute of America at Greystone, the world's premier school for food and wine education, has incorporated the Sake program into their Masters of Wine program. Other prestigious institutions as Nappa Valley Wine Academy and The Texas Wine School have also shown interest as the study of Sake becomes growingly popular a topic among wine sommeliers.

Teaming up with Sake breweries, Mutual Trading has stepped into the competitive arena of Western alcoholic beverages by entering products to the Los Angeles Wine and Spirits Competition in 2012, and in 2015 at TEXSOM. Winners of these competitions would go on to participate at trade conferences where they're showcased to the elites of the wine society from around the world.

今年で10年目を迎えるSake School of America（以下SSA）は、80年代にMutual Trading Co.の営業担当者の間で行われていたアメリカ市場に高品質の日本酒を紹介する方法に関してのグループ研究とセミナーをきっかけにスタートした。日本のメディアでは地酒の話題を取り上げ「端麗辛口」や「精米歩合」などの用語で広く一般に紹介したが、当時アメリカではこの用語の英語訳はなく、関連する唯一の英語の本は、ジョン・ゴントナー氏による「Sake Handbook」であった。純米酒とアル添の違いをどのように説明するか？ 5ドルで売られている国産酒に対し12ドルの地酒をどう勧めるか。好まれてる日本の熱燗を冷酒へ消費者の好みをどうやって逆転させられるか？

日本最大の日本酒教育機関である日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（以下SSI）の承認を受けてSSAは2010年に発足された。Mutual Tradingの営業担当者は、酒アドバイザーの資格を取得し、新たに習得した知識で地酒をメニューに載せたり、給仕スタッフを訓練する等、レストラン、小売店の従業員教育を行い、2年間でニューヨーク、シカゴ、およびその他の米主要市場にこの地酒教育プログラムは展開された。社員育成に投資するという会社の理念に沿って、すべての営業担当者は酒と焼酎アドバイザーの資格を取得しており、さらに、本で学んだ知識を実践する為に、1週間にわたる醸造所のイマージョンプログラムも15年以上にわたって継続していて、新潟県の酒造で、冬のピークシーズンに醸造所内で営業社員は文字通り「蔵人と寝起きを共にし、醸造を体験する」研修を受けている。

世界最高レベルの料理教養と技術教育を提供するCulinary Institute of America at Greystone(CIA)では日本酒プログラムをスタートさせた。またNappa Valley Wine AcademyやThe Texas Wine Schoolなどの権威ある機関でも、ソムリエの間では日本酒の研究が益々人気のあるトピックになってきている。

日本酒醸造所と提携しMutual Tradingは、西洋の酒鑑評会、2012年のLA Wine and Spirits Competitionと2015年のTEXSOMに積極的に参加し商品を出典する事で西洋のアルコール飲料の競争の場に足を踏み入れた。コンテストの受賞酒は、コンフェレンスを通じて世界中のエリート団体に紹介され、さらに日本酒の認知度を上げていった。

ADVANCEMENTS IN SHOCHU

Shochu's historically been a difficult category for market development in America. In 2015, Sake School added the Shochu Adviser certification. In a key strategic move, Sake School advocated for a brand new Shochu classification at the LA Wine and Spirits Competition, clearly differentiating from Soju where it had been grouped with until then. Sake School and Mutual Trading now participates in the nation's two largest sprits trade events, the San Francisco World Spirits Competition and The Tales of Cocktail in Louisiana.

COURSES & INSTRUCTORS

To date, the School has issued over 2,300 certifications. Five active instructors covering courses in Sake, Shochu, and Wine hold courses either in English or in Japanese, and due to the current COVID-19 restrictions, deliver mostly via Zoom.

The newly added Beverage Specialist Certificate by Society of Wine Educators is an entry-level program designed specifically to benefit hospitality and culinary specialists. It's a useful course covering Sake, Shochu, beer, tea and coffee. The $99 registration includes access to the online certificate course for a year, and to the final exam.

In 2013, Sake School of America invited four accomplished Master Sommelier wine experts to a nine-day tour into the world of Sake brewing, a close look into the same genre of brewed alcohol, however so vastly different. As respectable influencers, their views greatly elevated Sake to a higher regard among international brewing communities as a finely crafted brewed alcohol requiring both technical skills, meticulous attention, and experience comparable to no others in the world.

The Sake School has offered a platform for Sake-trained individuals to reach higher proficiencies among international peers by sending qualified candidates to the International Sommelier Competition sponsored by SSI in 2014 and in 2019. In Tokyo, competitors from Asia including Japan, Europe, and North America would go through a series of exams including written, role playing, presentation and Q & A assessments conducted over three days. To claim their "global" status, all communication are conducted in English to render a level playing field to all, including the Japanese contestants who may otherwise have an advantage. Jamie Graves, a former Sake School graduate, has received a honorable mention in 2014.

China has become a growing market for Sake. Over in Shanghai by the invite of Asian Wine Institute along with SSI and Takara Sake China, Sake School of America co-produced a week-long series of Sake industry events including Sake Adviser Certification, Sake Sommelier Contest, and a Sake competition.

前進する焼酎

今までアメリカの市場開拓が歴史的に難しいカテゴリーであった焼酎だが、SSAのカリキュラムに焼酎アドバイザー認定講習が2015年に追加された。最も重要で戦略的な動きとして、SSAはLA Wine and Spirits Competitionで新しい焼酎の分類を提唱し、当時グループ化されていたSojuと明らかに差別化した。現在、ルイジアナ州とサンフランシスコの二カ所で開催される米国最大のスピリッツトレードショーにSSAとMutual Tradingは参加している。

コースとインストラクター

これまでSSAは2,300を超える認定書を発行している。現在5名の常勤のインストラクターによる日本酒、焼酎、ワインのコースが英語または日本語で実施されており、現在のCOVID-19の制限により、主にZoomによる講義が提供されている。

Society of Wine Educatorsにより最近追加された「Beverage Specialist Certificate」は、ホスピタリティーや飲食業者用に特別に設けられたエントリーレベルのプログラムで、日本酒、焼酎、ビール、紅茶、コーヒーを網羅する便利なコースとなっている。99ドルの登録料には、1年間のオンライン証明書コースと最終試験が含まれている。

Right: Studies in brewed alcohol of the East and the West: Master Sommeliers are raising Sake prominence among fellow wine sommeliers.

2013年SSAは、4名のマスターソムリエの専門家が日本酒のジャンルの大きな違いを理解する為、日本酒の世界を体験する9蔵の酒蔵訪問プログラムを提供した。これにより、マスターソムリエは、世界の他で類をみない高度な技術と経験を必要とする精巧に作られた醸造アルコールとして日本酒を高く評価した。

日本酒を習得し、よりレベルアップを目指している人の為にSSAは2014年と2019年にSSIが主催する国際ソムリエコンペティションの候補者を後援している。日本、アジア、北米とヨーロッパの競技者は、東京のコンペティションで筆記試験、ロールプレイング、プレゼンテーション、Q&A評価の3日間の審査を受ける。 真の「国際的」な立場を求められるため、日本人の出場者であってもコミュニケーションは英語で行われ、全ての人に公平な競争の場が提供される。過去に元酒学校の卒業生のJamie Gravesは2014年に名誉ある表彰を受けた。

中国での日本酒市場は急成長している。2018年、上海においてSSI,Takara ChinaとともにAsian Wine Instituteの招待により、SSAは、酒アドバイザー講習会、酒ソムリエコンテスト（利き酒師コンテスト）、酒コンピティションの提供等、1週間にわたって日本酒業界のイベントを共同で開催した。

SAKE SCHOOL OF AMERICA
Become a Sake Specialist

SAKE SCHOOL OF AMERICA is an education and training center specializing in Sake, Shochu, and Japanese liquors, for sake professionals and enthusiasts to expand their knowledge and to explore further enjoyment of the category.

see **www.sakeschoolofamerica.com**

AVAILABLE CERTIFICATIONS

Sake School of America
- Sake Adviser
- Sake Sommelier
- Shochu Adviser

WSET
- Level 1 Award in Sake
- Level 3 Award in Sake
- Level 2 Wines & Spirits

Japan Sommelier Association
- Sake Diploma

NEW Society of Wine Educators
- Beverage Specialist Certificate

AFFILIATED EDUCATION ORGANIZATIONS

Sake Service Institute — Japan
Japan Sommelier Association — Japan
Society of Wine Educators — USA
American Wine Society — USA
Wine & Spirits Education Trust — England

Courses are routinely held in Los Angeles and in New York, at Napa Valley Wine Academy, The Texas Wine School, Asia Wine Institute (Beijing, Shanghai, Chengdu), and via Zoom. Instructors travel upon request.