



2026
Miss SAKE
埼玉大会

日本酒は、米と麴と水でできている。



For Earth, For Life
Kubota

自動運転田植機
Agri Robo NW8SA

関東甲信クボタは、
日本の農家の皆様を支える「クボタのスマート農業」で
米農家の皆様に常に寄り添い、日本の酒造りを応援していきます。

お問い合わせはこちら



株式会社 関東甲信クボタ

2026 Miss SAKE 埼玉大会

開催概要

開催日 2026 年 2 月 28 日(土)
時 間 13:00~15:00 (12:30 開場)
会 場 武蔵一宮 氷川神社「呉竹荘」
さいたま市大宮区高鼻町 1-407

主催：2026 Miss SAKE 埼玉大会 実行委員会

共催：一般社団法人 Miss SAKE

後援：埼玉県 / 埼玉県物産観光協会 / 埼玉県酒造組合

特別協力：株式会社いつ和 / 株式会社 アルテサロンホールディングス

協力：埼玉大学学生団体 FP

以上、敬称略、順不同

式次第

12:30 開場
13:00 開宴
主催者挨拶
来賓挨拶
乾杯
13:30 審査
審査員紹介
質疑応答
参加者投票
14:25 審査発表、グランプリ決定
15:00 閉会

応募要項

- ・満 20 歳以上 39 歳以下 (2025 年 04 月 01 日現在)
- ・未婚女性・日本国籍であること

[埼玉代表としての資格]

- ・埼玉県にゆかりのある方、出身、親族が住んでる、ゆかりがある
 - ・埼玉に住んでいる・住んでいた、埼玉にお勤め / お勤めしていた
- ※身長制限・水着審査はありません

[選考基準]

- ・日本酒および日本の食に親しみ、外見の美しさと豊かな知性・感性を兼ね備えた女性
- ・社会貢献への意識が高い女性
- ・世界へ日本酒を発信するための十分な語学力とグローバルな感覚を備えた女性

はじめに

■ Miss SAKE 埼玉大会とは

Miss SAKE は伝統ある日本酒と日本文化の魅力を日本国内外に発信する美意識と知性を身につけたアンバサダー（親善大使）を選出する目的で一般社団法人 Miss SAKE が主催しています。Miss SAKE は、外務省、農林水産省、国税庁、観光庁、日本酒造組合中央会等の後援のもと 2013 年に「初代 Miss SAKE」が誕生し、本大会代表の森田真衣が選出されました。

それより13 年間、日本国内だけでなくニューヨーク、パリ、ロンドン、ミラノ、シドニー、香港等、世界各国において、日本酒を切り口にした日本の食・文化に関する啓発や、日本への観光誘致活動を年間400 件以上行っております。

昨年度に引き続き、第3回目となる「Miss SAKE 埼玉大会」を初代 Miss SAKE の森田真衣が開催します。埼玉県魅力を地酒を通して発信し、地域活性や観光誘致など様々な役割を担えるアンバサダー「2026 Miss SAKE 埼玉代表」を選出いたします。今後 2026 Miss SAKE 埼玉に選出された方は様々な活動を通して埼玉の魅力を伝えていきます。

■ 実行員ご挨拶



森田 真衣
Mai Morita

2026 Miss SAKE 埼玉大会
実行委員会 代表
初代 Miss SAKE

この度、第3回目となる「Miss SAKE 埼玉大会」を開催できますことを、大変光栄に存じます。本大会の開催にあたり、本日ご臨席を賜りました皆様をはじめ、日頃よりお力添えをいただいている関係各位の皆様へ、実行委員会を代表し、心より御礼申し上げます。

Miss SAKE 埼玉大会は、回を重ねるごとにその役割を広げてまいりました。私たちが本大会を通して大切にしているのは、完成された人物を選出することではなく、日本酒への想いと志を胸に、未来へ踏み出そうとする女性の背中を押すことです。本日この舞台に立つ6名のファイナリストは、30名の応募者の中から選出され、全4回にわたる「ナデシコプログラム埼玉」を通して、日本酒や地域文化への理解を深めるとともに、自身と向き合いながら学びを重ねてまいりました。互いに刺激を受け、切磋琢磨してきた時間は、確かな成長としてその姿に表れております。

私たち実行委員会は、初代 Miss SAKE の森田真衣、2018 Miss SAKE 埼玉の武田紗和子の Miss SAKE を経験した OG 2名によって立ち上げられました。出場者としてこの舞台に立った経験があるからこそ、本大会が誰かの人生にとって意味のある一歩となる場であり続けるよう、強い責任と覚悟をもって運営に取り組んでおります。Miss SAKE 埼玉大会を通じて、埼玉県の日本酒の魅力、そしてこの土地が持つ多彩な文化や価値を、国内外へと発信していくことが私たちの使命です。今後も、日本酒業界全体の持続的な成長とさらなる発展に寄与できるよう、活動が続けてまいります。

最後になりましたが、本大会の開催にあたり、ご協賛・ご支援を賜りました諸団体の皆様、ナデシコプログラム埼玉の実施にご協力くださいました皆様、そして本日ご参集の皆様に、改めて深く感謝申し上げます。

祝 辞



松岡 良治

埼玉県酒造組合 会長

「2026 Miss Sake 埼玉大会」の開催に心よりお祝い申し上げます。
ご承知の通り「日本の伝統的な麴を使った酒造り技術」がユネスコの文化遺産に登録されて以来、改めて日本酒の奥深さを知った。既にユネスコ文化遺産に登録されている「和食」や「手すき和紙」など共に日本の伝統文化に興味を持ったとお声を国内外から頂きました。伝統的和文化を国内外や日本を訪れるインパウンドの皆様に応めることに繋がったと実感しております。Miss Sake / ミス日本酒の皆様は華やかな和服をまとい正に日本酒と日本の伝統文化を国内外に応める重要な役割を担っていることに大変感謝申し上げます。埼玉県にはそれぞれ特徴を持った酒蔵が32 蔵あり、「埼玉地酒大試飲会」をはじめとする数多くのイベントを開催、また各蔵元においても酒蔵まつりなどを開催することにより埼玉の地酒を積極的にアピールしております。その際には振袖をまとった Miss SAKE 埼玉の皆様方にご参加を頂き、華やかなムードで会場を盛り上げて頂いております。

現在、酒蔵は令和の米騒動以来原料米の高騰、酒造好適米の不足と過去に類を見ない厳しい状況下にありますが、輸出に於いてもトランプによる追加関税、日中の緊張関係等不安が残る状況ではありますが、お陰様で埼玉県の日本酒の出荷数量は全国平均を上回り輸出とともに好調に推移しております。消費者の趣向が多様化する中、その選択肢に応える個性豊かな32の蔵元があり、伝統を守りつつ変化する消費者ニーズに対応する商品の開発に余念がありません。本大会において新たに誕生する Miss SAKE 埼玉の皆様方とともに埼玉の地酒を国内外に広めて行けたらと願っております。



大西 美香

一般社団法人
Miss SAKE 代表理事

2024年から始まり、今年で3回目を迎える Miss SAKE 埼玉大会の開催に至りましたのは、ひとえに本日ご臨席賜りました皆様の多大なる御協力と御支援があったからに他なりません。心より厚く御礼申し上げます。

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録という追い風を背に、我々は今、次なるステージへと歩みを進めています。昨今の米価高騰をはじめ、蔵元を取り巻く環境には依然として厳しいものがありますが、一方で日本酒の海外輸出量や取引価格は着実に伸長を続けています。これは日本文化の結晶である日本酒の価値が、世界で正当に評価され始めている「希望」の光に他なりません。

Miss SAKE の活動は、埼玉実行委員長を務める株式会社 FamLab. 代表の森田真衣氏が「初代 Miss SAKE」として歩み始めてから13年が経ちました。これまでに歴代メンバーが訪れた国・地域は25カ国 51都市に及び、総渡航回数は200件、国内外合わせた年間活動数も450件に迫っております。本年度はインド、フィリピン、タイ、香港・マカオ、アゼルバイジャン、モナコでの「Miss SAKE International」開催も予定しており、日本酒を起点とした食文化の可能性をさらに広げて参る所存です。

その中でも埼玉大会は、独自のプロモーションを通じて全国の活動を牽引してくださる画期的な存在です。縁結びの神様として名高い川越氷川神社で、お酒を介して人と人とのご縁を繋ぐ「恋酒川越」や、埼玉県小売酒販組合連合会の皆様と連携した「埼玉酒屋の酒フェス」など、地酒のプロモーションにおいて現場に根差した素晴らしい実績を重ねてこられました。こうした地道かつ創造的な活動こそが、日本酒の新たなファン層を広げる力になると確信しております。

本日選出される 2026 Miss SAKE 埼玉代表が、埼玉の魅力を国内外に発信する「アンバサダー」として、この変革の時代に新たな価値を切り拓いていかれることを期待しております。

結びに、主催者の株式会社 FamLab. 代表取締役 森田真衣様をはじめとする実行委員会の皆様、並びに御協賛、御支援を賜りました皆様に深く感謝申し上げます。本大会の御盛會と、皆様の益々の御健勝と御多幸を心より祈念いたします。



こだわりの空間で、

そば

SHA
BA

シャバ

こだわりの蕎麦を。

さいたま市大宮区
大門町2-118
大宮門街 5階

株式会社中央デパート



広告

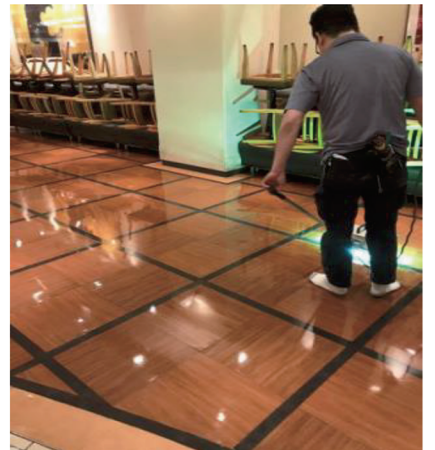


株式会社クロスインサイド

本社 〒362-0034
埼玉県上尾市愛宕2-1-27-101
TEL:048-774-6444 FAX:050-3172-9247
MAIL cross-inside@jcom.home.ne.jp
URL: https://www.cross-inside.com

飲食店のアナログ部分 全てお手伝いいたします！

- 内装工事、厨房機器備品、給排水工事
- 備品消耗品、食器酒器
- 卓上型カード販売機、販促物
- 一般清掃、ダクト・グリストラップ清掃 他



埼玉の酒 / 酒蔵一覧

埼玉は、兵庫・京都・新潟に続き、全国で4番目に日本酒の製造量が多い県です。荒川と利根川の豊かな水系に恵まれた埼玉県、良質な伏流水と酒造りに適した米と伝統の技術で地域の風土を活かした酒造りを行っています。

出典：国税庁「清酒の製造状況等について 令和2酒造年度分」（参考2）令和2酒造年度都道府県別清酒製造数量

埼玉の酒造りの特徴

埼玉の水

埼玉には荒川と利根川が流れています。埼玉の水は全体的に軟水のため酒質はやわらかく、口当たりの良いまろやかな酒が特徴です。

埼玉の米

2004年に新しい酒米「さけ武蔵」が誕生。大粒品種で米粒の中心に円形の白い不透明部分があるのが特徴で、良質の麴を造ることができます。

埼玉の技

「彩の国酒造り学校」を開催し、埼玉県内の若手の酒造技術者を集め数多くのプログラムを行い、県内酒蔵の醸造技術向上に努めています。

埼玉の蔵元 32蔵



南部エリア



東部エリア



西武エリア



北部エリア



出典：埼玉酒造組合

Sai SAKE Saitama Project

Saiについて

「Sai SAKE Saitama Project」は日本酒のアンバサダーである Miss SAKEを経験し活動の中で感じた埼玉県の魅力をお酒を通じて伝えていくべく、埼玉県出身の初代 Miss SAKE、歴代の Miss SAKE 埼玉代表メンバーが集結し生み出しブランドになります。

この「Sai」というブランドを通して埼玉の日本酒の魅力を感じていただき、微力ながら魅力を1人でも多くの方に知っていただきたいという想いが込められています。

埼玉県の特産品の一つでもある日本酒を通じて「埼玉を知るきっかけ」「埼玉を訪れるきっかけ」になればと思います。

今回のSai

第1弾の「Sai ～うめのはな～」(佐藤酒造店／越生町)、第2弾の「Sai ～幸せのめぐみ～」(石井酒造／幸手市)、第3弾「Sai ～喜びのめぐみ～」(寒梅酒造／久喜市)に続き、伝統ある松岡醸造の技術と私たちの想いが重なり合い、新たな彩りが加わりました。

第4弾となる本作「Sai ～松のしらべ～」は、埼玉県比企郡小川町で1851年(嘉永4年)に創業した老舗蔵元「松岡醸造」との特別なコラボレーション。全国新酒鑑評会において埼玉県最多の金賞受賞歴を誇る名蔵の技と、私たちの情熱が融合した自信作です。今作の大きな特徴は、埼玉県内の有名なウイスキー蒸留所で使用したバーボン樽に一定期間貯蔵したことにあります。厳選された酒米と深層天然水で仕込まれた日本酒が、樽の香りを纏うことで、日本酒の枠を超えた奥深いアロマと重厚な余韻を生み出しました。ラベルには、松岡醸造を象徴する「松(帝松)」の意匠を配し、古典と革新、風格と挑戦という二つの精神を表現しています。また、今回は 2025 Miss SAKE 石崎智子が自ら酒造りに携わりました。口に含んだ瞬間に広がる豊かな米の旨みと、静かに続く余韻。和食はもちろん、熟成チーズや濃厚な肉料理とも絶妙に調和する、特別仕立ての一杯をぜひお楽しみください。



Sai ～松のしらべ～





2025 Miss SAKE 埼玉代表

石崎 智子 出身：埼玉県鴻巣市 職業：声優・タレント・ラジオパーソナリティ

私は、大好きな地元・埼玉の魅力や日本酒について「声」で発信したいという思いから、2025 Miss SAKE 埼玉大会に応募いたしました。普段は声優やラジオパーソナリティとして活動しております。時にはラジオの生放送の後にそのまま会場へ向かう日もありましたが、日本酒を愛する皆様と直接お会いできる時間は、私にとって何よりの楽しみでした。活動を通じて蔵元の皆様の熱い想いに触れるうちに、日本酒という文化の奥深さに魅了され、その価値をより身近に感じるようになりました。美味しいお酒を囲んで笑顔が広がるたびに、「この素晴らしい文化を伝え、もっと盛り上げたい」という気持ちが心から湧き上がっています。

Miss SAKE としての活動を通じて出会えた景色や、皆様との絆は、何にも代えがたい私の宝物です。こうした素晴らしい機会を支えてくださっている一般社団法人 Miss SAKE の皆様、そして日々応援してくださるスポンサーの皆様へ、心より感謝申し上げます。この一年で感じた埼玉の地酒の魅力を、これからも私らしい言葉で伝えてまいります。今後とも、温かな応援をよろしくお願いいたします。

Miss SAKE 埼玉 2025年の活動



大野元裕埼玉県知事 表敬訪問



松岡醸造様での「Sai」樽詰め



大地酒まつり ウェスタ川越



並木正年鴻巣市長 表敬訪問



青島健太参議院議員 表敬訪問・国会見学



国酒フェア2025 大阪南港 ATC ホール



豊洲浜焼きフェス〜豊酒リリースパーティー〜



関東甲信クボタ様田植え体験



恋酒大宮 2025



令和6酒造年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞蔵元 感謝状贈呈式



りそなコエドテラス「小江戸川越ビアテラス」日本酒 PR



第49回 日本名門酒会 全国大会にてスバリブ(SUPALIV)様のPR



埼玉りそな銀行様 お客さま交流会（椿山荘）



埼玉りそな銀行様 お客さま交流会（熊谷スポーツホテル PARKWING）



恋酒川越 2025



GOOD LIFE フェア 2025



第20回 埼玉酒蔵大試飲会



埼玉りそな銀行様 お客さま交流会（春日部ふれあいキューブ）



第20回「世界鷹 ささの会」



GIが拓く日本酒と日本ワインの新市場〜地域ブランドを活かした差別化戦略〜



埼玉大学むつめ祭 Saidai Contest



埼玉りそな銀行様 お客さま交流会（川越プリンスホテル）



スポンサー企業様訪問「にゃんぽと様」「サーモン noodle 三軒茶屋様」見学&取材



埼玉新聞社 新春インタビュー取材



埼玉りそな銀行様 お客さま交流会（パレスホテル大宮）



埼玉県酒造組合 新年賀詞交換会

日本の文化、 日本酒を世界へ

私たちは日本文化のアンバサダー MissSAKE を応援しています



ぱんだるま®

 **渋谷不動産エージェント**
東京都調布市布田 1-44-3 高橋ビル 4F 〈代表〉042-444-5980



2026 Miss SAKE 埼玉ファイナリスト ナデシコプログラム



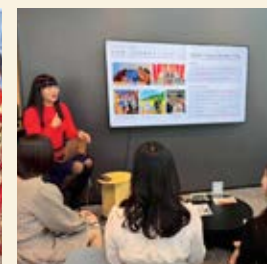
2026 Miss SAKE 埼玉大会のファイナリストの皆さまには、埼玉大会実行委員会主催「ナデシコプログラム」にご参加いただきます。

本プログラムでは、日本の伝統文化や日本酒の知識、ビューティーケアなどを学ぶ全4回の特別講座を提供しております。内面と外面の両面から磨きをかけ、大和撫子としての品格と教養を育む機会となります。さらに、グランプリ受賞者は、一般社団法人 Miss SAKE 主催の「ナデシコプログラム」へご参加いただきます。ナデシコプログラムは、3月から6月にかけて週末に開催される、約3か月間の教養プログラムです。

日本酒の専門知識に加え、着物の着付けや和髪の結い方、メイクアップ、日本文化・伝統芸術、農業、国際マナー、さらには海外から見た日本酒や日本についてなど、多岐にわたる学びを通して、日本文化の魅力を国内外へ発信できる女性へと成長していただきます。



2026年1月10日(土曜日)
第一回目 Miss SAKE 埼玉としての心構え / 和髪・振袖着付け稽古 / 日本酒勉強会



2026年1月17日(土曜日)
第二回目 株式会社いつ和 振袖フィッティング



2026年1月31日(土曜日)
第三回目 釜屋酒蔵見学 / 仕込み体験



2026年2月14日(土曜日)
第四回目 総仕上げリハーサル - 舞台監督指導 -



Judges

審査員

石渡 英和 様
Hidekazu Ishiwata

いくひ合同会社代表社員 CEO（元国税局主任鑑定官）

滝澤 英之 様
Takizawa Hideyuki

埼玉県酒造組合副会長

篠藤 慎一 様
Shinichi Shinotou

埼玉りそな銀行 取締役 兼 専務執行役員

森田 真衣 様
Mai Morita

Miss SAKE 埼玉実行委員会 代表 / 初代 Miss SAKE

※五十音順

Finalists

2026 Miss SAKE 埼玉大会 ファイナリスト紹介

Entry No.1 大関 いろ葉 *Troha Ozeki*

Entry No.2 岡安 杏樹 *Anjyu Okayasu*

Entry No.3 奥灘 萌 *Moë Okunada*

Entry No.4 常見 歩加 *Ayuka Tsunemi*

Entry No.5 中山 優菜 *Yuuna Nakayama*

Entry No.6 矢作 明子 *Akiko Yhagi*

Entry No.1

大関 いろ葉
Troha Ozeki

生年月日：1992/08/21
職業：会社員



◆自己PR・自分の魅力を教えてください

私は元男性として生まれ、約8年前に性適合手術を受け、女性戸籍を取得いたしました。これまでの人生は決して平坦な道ではありませんでしたが、自分自身に嘘をつかず、ありのままを受け入れて歩んできた経験は、私の大きな強みです。変化することを恐れず、他者の違いを尊重し、寄り添う姿勢は、人と人をつないできた日本酒の在り方にも通じるものだと感じています。多様性を認め合い、やさしく和を広げていくことができる点こそが、私の魅力であり、これからも大切にしていきたい想いです。

◆埼玉の地酒×〇〇を教えてください。またその理由も教えてください。

私は「埼玉の地酒×人」と答えさせていただきます。日本酒は、決して一人では完成しないお酒です。お米を育てる人、お水を守る人、蔵人の手仕事、そして飲み手の存在があってこそ、一杯の日本酒が生まれます。埼玉の地酒には、そうした「人」の想いが丁寧に込められていると感じています。派手さよりも誠実さ、効率よりも心を大切にする姿勢。人と人とのつながりを大切にしながら受け継がれてきた背景に、私は強く惹かれました。埼玉の地酒は、人の温もりを感じられ、自然と和を生み出してくれる存在だと思っています。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

埼玉は「彩の国」と呼ばれる通り、色とりどりの魅力が折り重なった土地だと感じています。自然と都市、人の暮らしと文化が無理なく共存し、それぞれの個性が優しく輝いています。目立たなくても確かにある魅力を丁寧に守り育ててきた土地。その姿勢は、日本酒づくりや人との関係性にも通じるものがあります。さまざまな色があるからこそ生まれる美しさ。埼玉は、多様性を受け入れ、調和を大切にする「彩り」のある場所だと、私は多くの方に伝えていきたいです。



Entry No.2

岡安 杏樹
Anjyu Okayasu

生年月日：1995/04/18
職業：テーマパークスタッフ / 児童指導員



◆自己PR・自分の魅力を教えてください

趣味は日本酒の飲み比べです！と胸を張って言えるほど日本酒が大好きです。通っている近所の角打ちでは年齢や立場を超え会話が自然と生まれ、日本酒が人と人を繋ぐ力を実感しています。今年は埼玉県すべての酒蔵の魅力を自分の言葉で語れるようになるのが目標です。大学時代お笑いサークルで培った表現力とテーマパークでの接客で磨いたおもてなしの姿勢を生かし、その魅力を楽しく発信していきます。

◆埼玉の地酒×〇〇を教えてください。またその理由も教えてください。

「埼玉の地酒×武蔵野うどん」
私の地域では会食の締めうどんが出ることもありましたが、武蔵野うどんは、締めでありながらお酒とともに味わう一品です。地元産小麦の力強い麺と、豚肉やねぎの旨味が溶け込んだつけ汁は格別で、その具だくさんの味わいをやさしく包み込むのが埼玉の地酒です。派手ではありませんが、湯気の立つ一杯が飲む人の時間を整え、そこに埼玉のあたたかさを感じます。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

私が感じる今年の埼玉の魅力は、「魅力がないと思われているところ」です。2025年の都道府県魅力度ランキングで埼玉県は最下位となりましたが、日本酒や豊かな食文化、歴史ある観光地など実は魅力に溢れています。晴れの日も多く、食材も豊かです。平均点が高いからこそ目立たないだけ。評価の良くない今こそ注目の機会！埼玉の良さを前向きに発信していきたいと思います。





Entry No.3

奥灘 萌

Moe Okunada

生年月日：2004/10/18
職業：学生（明治大学文学部3年）



◆自己PR・自分の魅力を教えてください

私の強みは、日本酒や埼玉県の美しさをそのままの想いで伝える発信力です。昨年度、埼玉県親善大使としてオーストラリアを訪問し、現地の方々に私の故郷・埼玉県の魅力を紹介しました。その際は、手作りのマップや、日本茶、おせんべいなど、五感を通して文化を感じてもらう工夫を大切にしました。日本酒もまた、その土地の風土や人の想いが込められた文化です。埼玉県の日本酒が持つ繊細さや奥深さを、一人ひとりの心に寄り添う形で伝え、地域の誇りを未来へつなぐ架け橋でありたいです。

◆埼玉の地酒 × ○ ○ を教えてください。またその理由も教えてください。

「埼玉の地酒 × 和菓子」という楽しみ方です。埼玉県には、日本酒と相性の良い和菓子が数多く存在します。例えば、川越のさつまいもを使ったお菓子は、甘みと香ばしさが特徴で、果実のような香りを持つフルーティーな日本酒と合わせることで、互いの魅力をより引き立てます。埼玉の地酒が持つ多様な表情を、県内の和菓子とともに発信することで、より多くの方に親しみを持ってもらい、新たな埼玉の地酒の可能性を広げていきたいと考えています。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

「日常と非日常が心地よく共存しているところ」です。都心からのアクセスが良く、学びや仕事、暮らしの拠点としての利便性を備えながら、少し電車や車を走らせるだけで、豊かな自然や落ち着いた風景に出会える距離感があります。このバランスが忙しい日常の中でも心に余白を生み、自然体でいられる時間を与えてくれます。また、埼玉県は古墳や小江戸川越の蔵造りなど学びの場として親しんできた歴史が、現在の街並みや暮らしの中に自然と溶け込んでいることに、奥行きと温かさを感じます。こうした環境があるからこそ、何度でも帰りたくなる場所なのだと思います。



Entry No.4

常見 歩加

Ayuka Tsunemori

生年月日：2004/12/18
職業：大学生（獨協大学外国語学部3年）

◆自己PR・自分の魅力を教えてください

「日本酒で、人の輪を世界に広げる最年少 Miss SAKE」私と日本酒のご縁は、亡き祖父がつないでくれました。20歳の誕生日に交わした一杯から、日本酒が人を結びつける力を知りました。その原点を胸に、今は語学と表現力を磨いています。将来はアナウンサーとして、日本文化と人の想いを世界へ届けます。

◆埼玉の地酒 × ○ ○ を教えてください。またその理由も教えてください。

「埼玉の地酒 × 鍋」
私が提案したいのは「埼玉の地酒 × 鍋」です。私は3年間、着物を着て日本料理店で働き、お客様のお席に入り「鍋奉行」を務めてきました。鍋は自然と会話を生み、人の距離を縮めます。料理に寄り添う埼玉の地酒は深谷の郷土料理・煮ほうとうとも相性抜群。心まで温める鍋とともに、埼玉の地酒の魅力を伝えていきたいです。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

埼玉の魅力は、人の温かさや本気の熱量です。大学進学を機に暮らし始めた私を、この街は自然に受け入れてくれました。浦和レッズの試合の日、街が一体となる姿に強い結束を感じました。学園祭では草加市の革職人と企画を行い、ご縁は今も続いています。大学生活を過ごしたこの埼玉に、地酒を通して恩返しをしたいです。
都会すぎず、田舎すぎない“ちょうどよさ”と軽やかなフットワーク。その魅力が詰まった埼玉の地酒を通して、この土地の温度を国内外へ伝えていきたいです。



Entry No.5

中山 優菜

Yuuna Nakayama

生年月日：1999/08/25
職業：会社員



◆自己PR・自分の魅力を教えてください

私の魅力は、唎酒師としての経験と通販事業の現場で培った造り手の想いを消費者に届ける発信力です。現在、日本酒の通販事業に携わり、日本酒の魅力を発信しております。仕事を通じて、日本酒には人を笑顔にする力があることを実感しています。しかし同時に、酒蔵様の努力が届ききっていない現状に歯痒さも感じています。私が住む埼玉県は、多彩な地酒の宝庫です。埼玉の日本酒の魅力を発信し、酒蔵様に貢献するとともに、日本酒と人を繋ぐ架け橋となります。

◆埼玉の地酒 × ○ ○ を教えてください。またその理由も教えてください。

「埼玉の地酒 × 日常の食卓」
埼玉の地酒は、味わいの幅広さが魅力です。辛口から旨口まで、その日の気分やシーンに合わせてお選びいただけます。例えば、フルーティーな日本酒なら、食前にもお楽しみいただけます。料理と合わせるときは、和食はもちろん、洋食や中華にもそっと寄り添ってくれる懐の深さがあります。また、お燗でも冷酒でも季節やお好みでお楽しみいただけます。この料理にはあの蔵の一杯という、埼玉のお酒が日常を彩る楽しさを提案いたします。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

私が感じる埼玉の魅力は「多様性と安心感」です。都会的なさいたま市、情緒溢れる川越、自然豊かな秩父と、日本の縮図のような景色が広がっています。日本酒も同様に、荒川・利根川の水系に育まれた酒蔵の個性が光る、多彩な味わいを楽しめます。この都会すぎず田舎すぎないすべてが揃う安心感と、移住者である私を温かく迎えてくれた県民性は、埼玉の大きな誇りです。移住したからこそ分かる視点で、埼玉の奥深い魅力を伝えてまいります。



Entry No.6

矢作 明子

Akiko Yahagi

生年月日：1998/05/19
職業：元球団公式チアリーダー

◆自己PR・自分の魅力を教えてください

プロ野球チアリーダーとして5年間、ドームという多くの人が集う特別な空間で、日本のスポーツ文化を盛り上げてきました。声援を受け取り、想いをパフォーマンスで届ける中で、人と人をつなぐ表現力と場を一体にする力を培いました。日本酒もまた、風土や造り手の想いを宿し、人の心を結ぶ日本文化の象徴です。チアで培った笑顔・発信力・ホスピタリティを生かし、日本酒の魅力を未来へ広げていきたいと考えています。

◆埼玉の地酒 × ○ ○ を教えてください。またその理由も教えてください。

「埼玉の地酒 × スポーツ観戦」
スポーツには、人の心を動かし、挑戦する力や感動を生み出す魅力があります。私自身、スポーツに関わる現場で活動し、努力する人を応援し、喜びや悔しさを分かち合ってきました。埼玉の地酒もまた、造り手の情熱と長い時間をかけて生まれる努力の結晶です。試合後の一杯や仲間と語り合う時間に寄り添う存在として、スポーツと地酒の魅力を掛け合わせ、埼玉の魅力を伝えていきたいです。

◆ご自身が感じている埼玉の魅力を教えてください

一 埼玉は「帰ってきたくなる場所」
埼玉は、私にとって何度でも帰ってきたくなる場所です。都心に近い利便性がありながら、少し足を伸ばせば自然や歴史、人のぬくもりに触れられ、戻るたびに心がずっと落ち着きます。この土地で生まれる日本酒もまた、風土や水、造り手の想いが重なり、飲む人の心にそっと寄り添います。日常と特別が心地よく溶け合い、やっぱり落ち着くと感じられる、それが埼玉の魅力です。



Vintage Sake. Defined Globally.

熟成酒を、世界標準へ。

 **EXPORT AI**
<https://goexport.ai>

産地直営のきもの屋さん



私たちは着物を通して、日本文化を大切にし
お客様との係わりを第一と考え行動し
係わりのある全ての人の
『幸せ・喜び創り』を応援していきます。



「地域未来牽引企業」に選定

経済産業省では地域経済を牽引する地域の中核企業
「地域未来牽引企業」を選定しており、弊社もその1社に
平成29年選定されました。



全国 39店舗の
着物グループ!



「いつ和」は、きもの産地・新潟県十日町市に本社を構え、業界ではめずらしい着物SPA(製造小売)体制で
全国に店舗展開する「株式会社いつ和」のグループ企業です。

埼玉県内では 5 店舗営業してます

いつ和 葛蒲店
TEL.0480-47-0047
久喜市葛蒲町葛蒲6005-1
モラージュ葛蒲店 2階

いつ和 KIRARA 大宮店
TEL.048-669-0130
さいたま市北区宮原町1-854-1
ステラタウン大宮店 2階

いつ和 幸手店
TEL.0480-48-7926
幸手市中1丁目2-8 MYビル

fleur 飯能本店
TEL.042-975-1529
飯能市八幡町8-24
フィールドサイドビル 2階

fleur 上尾 桶川店
TEL.048-779-8678
桶川市若宮2丁目27番5号
SHビル 1階

楽しみながら一人で着られるようになる!

いつ和グループの着方教室



雪花きもの学院

雪花きもの学院が選ばれる/
3つのポイント

手ぶらでラクラク
一式無料レンタル

1レッスン500円
ワンコインでリーズナブル

振替授業が可能
他の曜日・時間への振替OK

早期入会特典
入会金 ~~3,000円~~ → **無料!**

無料体験レッスン 随時開催中
無料体験のお申し込み、着方教室の詳細情報はこちらから



株式会社 いつ和 本社 / 十日町市明石町6番地2

TEL (025)750-1040 FAX (025)750-1041
いつ和グループ HP <https://itsuwa-group.jp>

Miss SAKE 限定のお得なクーポン (ご来店の際はこのクーポンをご持参ください)

Miss SAKE 限定クーポン
きもの丸洗い
1家族様 3点まで **30%OFF!!**
2026年5月31日まで有効
●他店品ご持参OKです●その他丸洗いクーポンとの併用はできません●丸洗いは落ちきれない汚れもございます。ご要望であれば別途シミ抜き修正代のお見積りをいたします

Miss SAKE 限定クーポン
和装小物
お一人様 1点限り **20%OFF!!**
※一部商品を除く
2026年5月31日まで有効

Miss SAKE 限定クーポン
髪飾り
お一人様 1点限り **20%OFF!!**
※一部商品を除く
2026年5月31日まで有効

Y@ZE

歯科医療総合サービス

歯科技工物の製作・集配・販売

医療機器等の販売

貴金属リサイクル・産業廃棄物の取り扱い



BELE
BODY MAKE STUDIO

パーソナルボディメイク

マンツーマンレッスン

3Dスキャンによる診断

ダイエット食事指導

広告



Y@ZE

桜 DRONE SCHOOL

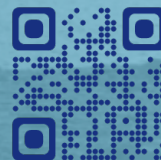


国土交通省認定講習団体

ドローンスクールの運営

機体販売

各種ドローン業務の請け負い



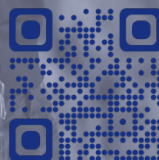
DOOR
TO
GOLF

屋内シミュレーションゴルフスタジオ

24Hオープン・完全貸し切り型

完全セルフオペレーション

フィッティング会の定期開催



食べログ



HP



Instagram



神楽坂

濱千

KAGURAZAKA
HAMASEN

「伝統の味、都心の雅」
神楽坂の静かな路地に佇む
高級鰻屋「神楽坂 濱千」
そしてこだわりの鰻料理とワイン。

ここでしか味わえない贅沢な時間をお楽しみください。

アクセス

東京都新宿区神楽坂 5-34-1
ディアライフ神楽坂 B1F
TEL 03-6280-8728

営業時間

月・火・木・金・土・日 ※水曜日、日曜日はランチのみ
11:30 - 15:00 L.O. 料理 14:00
17:30 - 22:00 L.O. 料理 20:00



伊勢神宮でうまれた神様のお米
isséi

イッセイのイセヒカリ

isséi
イッセイ株式会社



アルコール代謝に関する特許取得サプリメント

飲んだらスパリブ



3粒入り/¥399(税込)

20粒入り/¥2,376(税込)

10粒入り/¥1,296(税込)

100粒入り/¥10,800(税込)

SUPALIV 株式会社
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3丁目28-2 SP15 EBISU3F

公式サイト、Amazon、楽天などで販売中！

地域を結ぶ 人を結ぶ 心を結ぶ



イーグルバスグループ
EAGLE TRAVEL

イーグルトラベル株式会社
本社/川越市中原町2-8-2 TEL.049-222-0458

不動産エージェント
高山 吏司

不動産のご相談はこちらまで
satoshi.takayama@terass.com



新しい不動産仲介 **TERASS**



老後にソナエル

ソナエルは老人ホームの紹介会社です

専門知識と倫理観を兼ね備えた相談員が、
10,000を超える提携ホームの中から中立公平にご提案いたします

18年の実績

有資格者多数在籍

相談無料

株式会社 ソナエル®

本社 〒107-0052 東京都港区赤坂3-4-3 赤坂ゲイトウェイビル8階
☎ 03-3585-4246 📠 03-3585-0245 ✉ info@sonaeru.co.jp

☎ 0120-65-4246

営業時間 9:00~18:00 面談予約制



WILL WAY

意志あるところに道を創る会社

“誰かが何とかしなければいけないことを解決したい”
そんな溢れる想いを持つあなたを求めています。

企業紹介
Movie



会社
HP



Address

2026 Miss SAKE 埼玉大会事務局

株式会社 Fam Lab. 代表取締役 森田 真衣

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-23-4 桑野ビル 2F

TEL:03-6823-2935

Email:info@famlab.co.jp

共催

一般社団法人 Miss SAKE

〒108-0075 東京都港区南1丁目9番36号アレア品川 13階

TEL:03-6822-2470 / FAX:03-6822-2471

Email:sake@missake.org

Miss SAKE HP: <https://www.missake.org>

YouTube: <https://www.youtube.com/c/MissSAKEChannel>

Facebook: <https://www.facebook.com/MissSAKEOfficial>

Instagram: https://www.instagram.com/miss_sake

Twitter: https://twitter.com/miss_sake

Miss
SAKE

このロゴは、日本から世界へ発信する、若々しくかつ格式ある国際的コンテストであることを表現しています。

SAKEのロゴは、折り紙で折ったようなフォルムをしています。

折り紙は日本伝統かつ、日本起源の遊びです。

折り紙で作ったような幾何学的な形態は、芸術性、若々しさ、知性などを表現しています。

また、釘を1本も使わない日本の伝統的な木造建築の木組みからイメージを発想しました。

これは、品やかにつながってゆく。ということ表現しています。

Missのロゴは、おちつきのあるクラシックなスク립トフォントを使用し、

Miss SAKE ロゴの全体的印象に奇をてらわない、タイポグラフィックな引き締まりを与えています。



2026 Miss SAKE 埼玉大会 スポンサー企業一覧

株式会社 関東甲信クボタ

株式会社 クロスインサイド

中央デパート

YOZE

e-three
株式会社 イースリー

GENERO

渋谷不動産エージェント

isséi

イーグルトラベル

SUPALIV®

WILL WAY

株式会社 ソナエル®

TERASS

2026 Miss SAKE 埼玉大会
<https://missake-saitama.jp/>



web



Instagram



Youtube



美容室 Ash は東京・神奈川・千葉・埼玉に店舗展開
Ash は Miss SAKE 埼玉大会のバックステージをサポートしています



2026 Miss
SAKE
Saitama

2026 Miss SAKE 埼玉大会事務局

株式会社 Fam Lab.

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-23-4 桑野ビル 2F

Tel.03-6823-2935