



報道関係各位

2022年11月18日

フランスで行われる日本酒・本格焼酎・泡盛コンクール Kura Master 2023 年度エントリー要項発表

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表・宮川圭一郎）は、第7回目となる本年度の Kura Master コンクールについて、公式ホームページ <https://kuramaster.com/ja/> にてエントリー要項を発表致しました。日本酒コンクールは全5部門、本格焼酎・泡盛コンクールは全8部門にて審査を行います。

2022 年度のコンクールにおいては、日本酒の総出品数は過去最多となる 1,110 銘柄が出品されました。また 2021 年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設、審査対象を拡大し、2022 年度は 193 銘柄がエントリーされました。



Kura Master 審査会の様子



Association Kura Master <https://kuramaster.com/ja/>
9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265

【エントリー要項】

スケジュール

1. エントリー要項発表：11月18日（金）仏時間零時、日本時間8時
2. エントリー期間：1月23日（月）～2月21日（火）※日本酒・本格焼酎・泡盛いずれも
3. 審査会：5月22日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
4. 日本酒受賞酒発表：6月5日（月）※審査員賞・アリアンス ガストロノミー賞（特別賞）、プラチナ賞・金賞・Top16 公式 HP にて
5. 本格焼酎・泡盛受賞酒発表：6月12日（月）※審査員賞・プラチナ賞・金賞・Top16 公式 HP にて
6. Kura Master2023 授賞式：8月28日（月）於 在フランス日本国大使公邸（予定）
※プレジデント賞発表、審査員賞・アリアンス ガストロノミー賞（特別賞）表彰状授与
7. Kura Master2023 受賞酒試飲会：8月30日（水）於 パリ市内
※アリアンスガストロノミー賞（特別賞）の詳細は追って発表致します。

エントリー概要

<エントリー方法>

1月23日（月）～2月21日（火）の期間、Kura Master 公式サイト <https://kuramaster.com/ja/> からオンラインでの申し込みになります。

<日本酒コンクール：全5部門と出品費用について>

2023年度は、純米酒部門、純米大吟醸酒部門、サケスパークリング部門、クラシック酎部門、古酒部門の全5部門にて行います。費用は、出品酒1点当たり295ユーロです。（エントリー登録費用207ユーロ、配送を含めた諸費用88ユーロ）

各部門の規定内容、条件詳細については、以下 URL をご覧ください。

<https://kuramaster.com/ja/entry-requirements/>

<本格焼酎・泡盛コンクール：全8部門と出品費用について>

2023年度は、芋部門、米部門、麦部門、黒糖部門、泡盛部門、バラエティー部門、樽貯蔵部門の7部門に、本格焼酎・泡盛には該当しないプレステージ コウジスピリッツ部門を加えた合計8部門にて行います。費用は、出品酒1点当たり303ユーロです。（エントリー登録費用209ユーロ、配送を含めた諸費用94ユーロ）

各部門の規定内容、条件詳細については、以下 URL をご覧ください。

<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/entry-requirements/>

昨今の輸送費、資材等の高騰により、2023年度はエントリー費の価格改定を実施させていた



だくことになりました。ご理解の程、何卒よろしくお願い申し上げます。（登録費用内訳：コンクール運営費、表彰状作成費、広報、宣伝活動費を含む。）（諸費用内訳：出品酒の日本からフランスへの輸送費用、通関費用、関税、酒税全て含む。）

【受賞蔵元様への斡旋サービス】

Kura Master では、日本酒、本格焼酎・泡盛の消費拡大を目的に以下の3つのタイプにて受賞酒のプロモーションを行うことを推奨し、マーケティングツールとしてご活用頂いております。

1：受賞メダルデザイン（電子データ）

2：受賞メダルシール

3：首かけPOP

※詳細はエントリー要項をご覧ください。



上段：受賞メダルシール（プラチナ賞・金賞）

下段：首かけPOP（本格焼酎・泡盛コンクール／日本酒コンクール）

Kura Master
PARIS

Association Kura Master <https://kuramaster.com/ja/>
9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265

【審査員について】

2023 年度の審査委員長は以下 2 名です。その他の審査員につきましては、審査会後に発表致します。2022 年度は総計 120 名の審査員が審査を行いました。



グザビエ・チュイザ Xavier THUIZAT

2017 年より Kura Master 日本酒コンクールの審査委員長を務める。

2022 年度フランス最優秀ソムリエ。2022 年度 M.O.F. (国家最優秀職人章)ソムリエ受賞。



クリストフ・ダヴォワヌ Christophe DAVOINE

2015 年バーマンとして M.O.F. (国家最優秀職人章) を取得。

Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクールの審査委員長を 2021 年より務める。



【2022 年度 主催者情報】

主催：Kura Master 協会 (Association de Kura Master)

9 Rue des Capucines, 75001 Paris

後援：在仏日本国大使館、パリ・ソムリエ協会、一般財団法人自治体国際化協会パリ事務所
(クレア・パリ)、JETRO パリ事務所、日本政府観光局 (JNTO) パリ事務所

ダイヤモンドスポンサー：一般社団法人 awa 酒協会、高知県

クリスタルスポンサー：兵庫県、鹿児島県酒造組合、宮崎県、岡山県、PASONA 農援隊

エスパス GI：三重県酒造協同組合、灘五郷酒造協同組合、GI 琉球管理委員会、GI 佐賀管理
委員会

協力：DNA Champagne & Wine、France Sushi Magazine、FROMAGERIE HISADA、
GLASSBACCA、ISMAC、日本航空、国虎屋、L'ARBRE A CAFÉ、Perrier、RIEDEL、柴沼
醤油醸造株式会社、Vittel

賛助会員：Atelier du Saké、EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、ISSE ET
CIE、JFC France、KIOKO、UMAMI

【本件のお問合せ先】

Kura Master 広報担当：ペコン倫子 (フランス)、浅岡 (日本)

MAIL : press@kuramaster.com TEL : +33 (0)6 60 69 72 52

<Appendix>

【審査方法・審査基準について】

日本酒コンクール、本格焼酎・泡盛コンクール共通

審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々で、ソムリエ、アルコール飲料のスペシャリスト、レストランや専門店の経営者、シェフ、料理学校など、飲食業界関係者で構成されています。日本で開催されているコンクールのやり方とはやや異なり、ワインの品評会で行われるテイスティング方法で行い、フランス人とフランスのマーケットに向けた審査基準となります。プラチナ賞は 100 ポイントから 93 ポイント、金賞は 92 ポイントから 80 ポイントまでとなります。プラチナ賞に選出された出品酒より、プレジデント賞、審査員賞が選出されます。Kura Master 日本酒コンクールのプレジデント賞の選出は、日本酒コンクール審査委員長であるグザビエ・チュイザにより、各カテゴリーの中から選出した出品酒 1 銘柄に与えられます。



Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクールのプレジデント賞の選出は、本格焼酎・泡盛部門 審査委員長であるクリストフ・ダヴォワヌヌにより、各カテゴリーの中から選出した出品酒 1 銘柄に与えられます。また、審査員賞は、各カテゴリーの中から審査委員会により選出されます。

*このコンクールは、フランス政府の競争・消費者問題・詐欺防止総局(Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des frauds : 以下「DGCCRF」)で定められている、提出された出品酒の総数の内、33%が受賞するという規定に基づいて賞を決定する。

日本酒コンクール審査方法

- 1) 日本酒はブラインドされた状態で各自にサービスされる
- 2) 審査温度：室温 (サケ スパークリング 8-10 °C)のサービスで審査
- 3) 使用グラス：ワイングラス
- 4) 評価方法 :100 点満点の加点法

点数の算出は当審査委員会の責任において行われる

審査員の決定に対する異議申立ては認められない

日本酒サンプルの開栓は当運営委員会が行う

・ Kura Master 日本酒コンクール実施規則詳細についてはこちらをご覧ください。

<https://kuramaster.com/ja/entry-requirements/regulation/>

本格焼酎・泡盛コンクール審査方法

- 1) 本格焼酎・泡盛はブラインドされた状態で各自にサービスされる
- 2) 審査温度：室温のサービスで審査
- 3) 使用グラス：ワイングラス
- 4) 評価方法：100 点満点の加点法

点数の算出は当審査委員会の責任において行われる

審査員の決定に対する異議申立ては認められない

本格焼酎・泡盛サンプルの開栓は当運営委員会が行う

・ Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール実施規則詳細についてはこちらをご覧ください。

<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/entry-requirements/regulation/>

【Kura Master とは】

2017 年から開催されているフランスの地で行うフランス人のための日本酒コンクールです。審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々に、フランス国家が最高職人の資格を証明する MOF の保有者をはじめ、フランスの一流ホテルのトップソムリエやバーマン、カービス



ト（酒販店）、レストラン、ホテル、料理学校関係者など飲食業界のプロフェッショナルで構成しています。昨年の日本酒の総出品数は過去最多となる 1110 銘柄が出品されました。また 2021 年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設、審査対象を拡大し、2022 年度は 193 銘柄がエントリーされました。



2022 年度の審査会に集まった Kura Master 審査員

世界には日本のお酒を対象とした様々なコンクールがありますが、Kura Master ではフランスの歴史的食文化でもある「食と飲み物の相性」に重点をおいています。コンクールや試飲会、各種イベントを通して、食と飲み物のマリアージュを体験する機会を創り、フランスをはじめとした欧州市場へ日本酒、本格焼酎・泡盛などをアピールしていくことも意識した運営を実践しています。また、公平且つ公正な審査を行うため、ソムリエたち審査員が日本酒・本格焼酎・泡盛について深く学び、自ら正しく伝える知識を得ることを目的として、酒文化研修旅行を 2017 年から毎年実施しています。これらの研修旅行では受賞蔵を訪問し、酒造りの体験等を通して日本各地の歴史や食文化に造詣を深めるほか、現地の飲食業界の関係者との交流会など多彩なプログラムを展開しています。特に、コロナ禍以降は食と日本酒のマリアージュを啓蒙する YouTube 番組「Le gout du Japon」の番組制作や、日本酒・本格焼酎・泡盛の業会情報などをまとめたニュースレター「Kura Master Gazette」を毎月 600 名に配信し、積極的な情報発信を加速しています。その他、飲食関係者、各県や団体関係者、一般消費者との交流会やセミナーも開催しています。

Kura Master
PARIS

Association Kura Master <https://kuramaster.com/ja/>
9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265