

# Kura Master

PARIS

報道関係各位

2023年6月5日

フランスでワインソムリエに選ばれた日本酒と梅酒  
「Kura Master 日本酒コンクール 2023」受賞酒発表！  
欧州初、梅酒とパティスリーのペアリング審査



TOP16 du Grand Concours des Sakés Japonais

上段：「審査員賞」受賞の日本酒 5 銘柄と梅酒 1 銘柄、「アリアンス ガストロノミー賞」受賞の梅酒 1 銘柄  
下段：2023 年度の最終審査に進出した日本酒 TOP16 銘柄

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表：宮川圭一郎）は、5月22日（月）フランス・パリにて「Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール」と同時開催された「Kura Master 日本酒コンクール 2023」の結果を発表致しました。日本酒コンクールは、エントリー全 5 部門 1090 点の中から、上位 33% に授与されるプラチナ賞と金賞受賞酒、および、プラチナ賞の中から最終審査に残った日本酒トップ 16 銘柄、また各部門のトップである「審査員賞」5 銘柄を選出致しました。審査カテゴリーは、純米酒部門、純米大吟

# Kura Master

PARIS

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

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 部門です。  
また、梅酒は 102 点のエントリーの中から、上位 33% に授与されるプラチナ賞と金賞受賞酒を選出。そしてトップである「審査員賞」1 銘柄と、特別賞の「アリアンス ガストロノミー賞」を選出致しました。

(以下に受賞酒銘柄を記載。詳細は公式 HP : <https://kuramaster.com/ja/> にて発表。)

食とのペアリングを評価する特別賞「アリアンス ガストロノミー賞」は昨年新設され、今年、欧州初となる梅酒とパティスリーとのペアリング審査を実施。1958 年からミシュランの星を取り続けているリヨンの名店「ポール・ボキューズ」のシェフパティシエ Benoit Charvet (ブノワ・シャルヴェ) 氏が特別審査員を務めました。



「ポール・ボキューズ」のシェフ パティシエ Benoit Charvet (ブノワ・シャルヴェ) 氏

この賞は、Kura Master コンクールの大きな特徴でもある食と飲み物のペアリングに特化しています。昨今、輸出拡大に注力している梅酒生産者の努力によって味わいは洗練され、それぞれの個性が広がっています。フランスにない果実、梅による爽やかなリキュールとして当地でも人気が高まっています。デザートとアルコールを食する文化を持つフランスにおいて、日本で最もポピュラーなリキュールである梅酒が、フランス菓子を引き立てる役割を担えるか？実験的なアトリエとなりました。フランス料理の殿堂とも言えるポール・ボキューズから、シェフパティシエが梅酒を事前に試飲し、デザートとのハーモニーを想像して創作しました。本コンクールの中でこれらのデザートと梅酒を審査員が味わう場を提供したことは、梅酒への関心を集める有効な方法になりました。この体験を通して、日本製アルコールが持つ幅広い魅力を知ってもらえることに期待しています。

**Kura Master**  
PARIS

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



「ポール・ボキューズ」のシェフパティシエ、Benoît Charvet（ブノワ・シャルヴェ）氏考案の  
パティスリーと梅酒のペアリングを審査し、アリアンス ガストロノミー賞を選出する様子

今年で7回目となる **Kura Master** コンクールは毎年規模を拡大し、総勢 144 名が審査を行いました。日本酒コンクールで審査を行った 106 名の審査員のうち、7 名が M.O.F（フランス国家最優秀職人章※1）の称号を取得しており、審査委員長の **Xavier Thuizat**（グザビエ・チュイザ）氏は、2022 年の最優秀ソムリエに選出されています。

（各審査員のプロフィール詳細：<https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2023/jury/>）

（審査会の様子：<https://youtu.be/nek4Rje-rbY>）

審査委員長 **Xavier Thuizat**（グザビエ・チュイザ）氏は「第7回目の **Kura Master** コンクールが終わりました。今回は梅酒が特別なテーマでしたが、それだけではありません。1379 本もの日本酒、本格焼酎・泡盛、そして梅酒を午前中のうちに審査致しました。ソムリエたちはとても情熱的で、エキサイティングに、そしてより自由に、より正確な分析をすることができました。これは今年の大きな成果と言えます。また、午後に開催されたマスタークラスも素晴らしく、フランスの伝説的なレストランであるポール・ボキューズが、日本のリキュールと出会うために審査会に参加してくれました。私にとっては感動的な時間でした。」とコメントしています。

なお、8月28日（月）に在フランス日本国大使公邸で行われる授賞式では、プラチナ賞に選出された日本酒の中から、審査委員長の **Xavier Thuizat**（グザビエ・チュイザ）氏が選出した「プレジデント賞」1 銘柄を発表します。

**Kura Master**  
PARIS

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

## 【審査員賞（日本酒各カテゴリーのトップ）受賞酒（全5銘柄）】

<1.純米酒部門>

愛知県：中埜酒造株式会社 「國盛 純米吟醸 半田郷 1801」

<2.純米大吟醸酒部門>

岐阜県：合資会社 山田商店 「玉柏 純米大吟醸」

<3.サケ スパークリング部門>

秋田県：出羽鶴酒造株式会社 「出羽鶴 明日へ」

<4.クラシック酎部門>

兵庫県：富久錦株式会社「朔 03」

<5.古酒部門>

兵庫県：小西酒造株式会社 「超特撰白雪江戸元禄の酒（復刻酒）長期熟成古酒」

## 【審査員賞（梅酒のトップ）受賞酒】

鹿児島県：三和酒造株式会社 「ブラーバ」

## 【アリアンス ガストロノミー賞（特別賞）】

石川県：株式会社小堀酒造店 「萬歳楽 加賀梅酒」

## 【授賞式 概要】

開催日：2023年8月28日（月）

場 所：在フランス日本国大使公邸

内 容：-審査員賞、アリアンス ガストロノミー賞受賞蔵元へ表彰状、トロフィ授与  
-プレジデント賞の発表、記念品授与

主 催：Kura Master 協会（Association de Kura Master）

## 【参考情報】

・M.O.F（エムオーエフ）について ※1

Meilleur Ouvrier de France ※略称「M.O.F(エムオーエフ）」（フランス国家最優秀職人章）は、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される称号。

・Kura Master（クラマスター）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で、フランス国家が最高職人の資格を証明するM.O.F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、カーヴィストまたレストラン、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。2021年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設し、審査対象を拡大いたしました。

（Kura Master 公式 HP：<https://kuramaster.com/ja/>）



**【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、長期熟成酒研究会、佐賀県

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

協力：ANA、GLASSBACCA、鹿児島堀口製茶／和香園、ISMAC、日本航空、国虎屋、L'ARBRE A CAFÉ、レストラン奥田、Paul Bocuse、マドレーヌ Princesse Reico、DNA Champagne & Wine、RIEDEL、柴沼醤油醸造株式会社、カワイ フランス、SommelierS INTERNATIONAL、Thonon、VALS

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、Atelier du Saké、GALERIE K PARIS、ISSE ET CIE、JFC France、KIOKO、la Maison du Saké、LX FRANCE、UMAMI、We Want Sake.com

**【本件の問合せ先】**

Kura Master 広報担当：ペコン倫子 (paris)、浅岡 (日本)

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

