

Kura Master

PARIS

報道関係各位

2023年6月12日

フランスで選ばれた「本格焼酎・泡盛」8銘柄を発表
フランス国家最優秀職人章 (M. O. F) 称号取得者や
一流バーマンらが審査

フランス・パリで開催「Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール2023」



TOP16 du Grand Concours des Honkaku Shochu & Awamori

上段：「審査員賞」受賞の本格焼酎・泡盛 8 銘柄
下段：2023 年度の 最終審査 に進出した本格焼酎・泡盛 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 日本酒コンクール」と同時開催された「Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール2023」の結果を発表致しました。

Kura Master

PARIS

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

今年のエントリー187 銘柄のうち上位 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進出したトップ 16 銘柄、各カテゴリーのトップである「審査員賞」8 銘柄が選出されています。審査カテゴリーは、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、プレステージ コウジ スピリッツ部門の全 8 部門です。

(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。)

今年で 3 回目となる本コンクールも、バーマンやカーヴィストなどフランス飲食業界で活躍するプロフェッショナルが審査員を務めました。審査委員長の Christophe Davoine (クリストフ・ダヴォワンス) 氏を含む M. O. F (フランス国家最優秀職人章※1) の称号取得者 2 名や、ペニンシュラホテルのシェフバーマン、オテル・ドゥ・クリヨンのファーストバーマンら 38 名の審査員が、ブラインドによるテイasting審査を行いました。

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

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

フランスでは近年、日本産ウイスキーの人気を筆頭に、和製テイストのジンやリキュールへの注目が高まっています。フランスの一流バーマンである審査員たちは、Kura Master コンクールを通じて本格焼酎や泡盛の魅力と出会い、彼らのホテルやバーで新しい商材となるカクテルを生み出す意欲を持っています。市場では益々、創造性の高いミクソロジーが求められる中、本コンクールを通して、まだ知名度の低い本格焼酎・泡盛への関心を高め商流拡大につながることを期待されています。



ワイングラスを使用して審査を行う様子

Kura Master
PARIS

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

審査委員長である Christophe Davoine (クリストフ・ダヴォワヌ) 氏は、「2023 年も無事にコンクールが終了致しました。蔵元の皆様には、素晴らしい蒸留酒を私たちに託して下さったことに改めて感謝を申し上げます。本当にうっとりするような、驚くべき出品酒を審査することができました。また、コンクールを通じてバーマンやソムリエたちと再会し、完璧な運営と最良の環境の元で出品酒を試飲することが叶いました。早くまた日本を訪問し、蔵元様や生産者様とお会いして、審査員たちにも素晴らしい日本の酒文化を発見してもらいたいです。」とコメントしています。



最終審査の審査会場の様子

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出品酒の中から、審査委員長の Christophe Davoine (クリストフ・ダヴォワヌ) 氏が選出した「プレジデント賞」1 銘柄を発表します。授賞式終了後、プレジデント賞や審査員賞に選ばれた銘柄については、フランスのトップクラスのレストランやバーへの採用に向けて、同日開催される現地輸入業者やプロへの試飲交流会でも披露されます。

【審査員賞 (各カテゴリーのトップ) 受賞酒 (全8 銘柄)】

<1. 芋部門>

鹿児島県：さつま無双株式会社 「もぐら 群青」

<2. 米部門>

熊本県：メルシャン株式会社 「米芳醇」

<3. 麦部門>

宮崎県：柳田酒造合名会社 「青鹿毛」

Kura Master
PARIS

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

<4. 黒糖部門>

鹿児島県：沖永良部酒造株式会社 「稲乃露」

<5. 泡盛部門>

沖縄県：有限会社 八重泉酒造 「島うらら」

<6. バラエティー部門>

カンボジア：クマエ蒸留株式会社 「バナナリキュール」

<7. 樽貯蔵部門>

福岡県：株式会社紅乙女酒造 「紅乙女樽 FRENCH OAK 長期貯蔵」

<8. プレステージ コウジスピリッツ部門>

カンボジア：クマエ蒸留株式会社 「キャッサバスピリッツ（白）」

【授賞式 概要】

日時：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】

・本格焼酎・泡盛について

本格焼酎とは、麴を使用し、焼酎として認められる原料を用いて、単式蒸留機によって作られたアルコール度数が45度以下の焼酎のことです。そのうち沖縄県で製造されたものを「泡盛」と呼びます。

・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と、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/>）



【2023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、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、SOLSTICE、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

【本件のお問合せ先】

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

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

