



PARIS

報道関係各位

2023年11月28日

フランスで行われる 日本酒・本格焼酎・泡盛・梅酒コンクール Kura Master 2024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8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、今年新設される大吟醸部門を含めた全6部門、本格焼酎・泡盛コンクールは全8部門で審査を行います。なお、昨年引き続き梅酒コンクールも開催致します。

また、例年、審査員からの期待が集まる特別賞であるアリアンス ガストロノミー賞については、一般的にシーフードに合うと勧められる日本酒のペアリング能力をさらに広げることを目的に、フランス人がアペリティフで気軽に食するシャルキュトリとの相性にフォーカスします。審査方法は、クラシック酎部門で二次審査に進出した日本酒と、プラトー・シャルキュトリ（※1）とのマリアージュ審査を行い選出致します。



2023年度の審査会の様子。

初の日本酒審査員となったフランスソムリエ協会会長ファブリス・ソミエ氏。（写真：赤いネクタイで3つ揃いスーツ着）



PARIS

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28日（火）仏時間零時、日本時間8時
2. エントリー期間：1月15日（月）～2月16日（金）全出品カテゴリー共通
3. 審査会：5月27日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
4. 日本酒受賞酒発表：6月10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・Top22 公式HPにて
5. 本格焼酎・泡盛受賞酒発表：6月17日（月）※審査員賞・プラチナ賞・金賞・Top16 公式HPにて
6. 梅酒受賞酒発表：6月17日（月）※審査員賞・プラチナ賞・金賞・Top3 公式HPにて
7. Kura Master2024 授賞式：10月2日（水）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

エントリー概要

＜エントリー方法＞

1月15日（月）～2月16日（金）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6部門と出品費用について＞

2024年度は、純米酒部門、大吟醸部門（新設）、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6部門にて行います。費用は、出品酒1点当たり295ユーロ。（日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む。）
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＞

2024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。（日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む。）

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/>

＜梅酒コンクールについて＞

ベース酒類と糖類、梅を基本原料とし、酸味料、香料添加をしていない梅酒が対象となります。費用は、出品酒1点当たり295ユーロ。（日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む。）

規定内容、条件詳細は以下URLをご覧ください。

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



【2024年度のアリانس ガストロノミー賞（特別賞）について】

日本酒コンクールのクラシック配部門にて、二次審査に残り決勝進出するクラシック配5本と、プラトー・シャルキュトリ（※1）とのマリアージュコンクールを特別開催いたします。MOF（※2）のロマン・ルブフ氏が準備したプラトー・シャルキュトリとクラシック配5本を審査員3名が当日に会場でペアリングし、その中で最も優れたクラシック配にアリانس ガストロノミー賞が授与されます。



ロマン・ルブフ Romain Leboeuf

フランス中部のベリー出身。10年以上前からパリ15区に拠点を置く。

2009年ヨーロッパ最優秀精肉家受賞。

2015年フランス国家最優秀職人章（MOF）受賞。



2023年度のマスタークラスの様子（2023年のアリانس ガストロノミー賞選出と同様に梅酒を使用）

（※1）：プラトー・シャルキュトリとはシャルキュトリ（食肉加工品全般の総称。ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの一般的総称で、多くは豚肉を原料として鴨やジビエなどを使うこともある。）にローストビーフ、フォアグラ、肉を使用したパテなどが一緒に盛り合わせられたもの。

（※2）：MOF (Meilleurs Ouvriers de France の略で、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賞。現在では、対象となる職種は料理、製菓、パン以外にも、宝飾品、工芸品、ガーデニングなど幅広く、フランス人の Art de Vivre (生活芸術) の精神にふさわしく、その数は約180職種に及ぶ。一番有名なのは「料理」であり、これまでもポール・ボキューズ、ジョエル・ロブションら多数の有名料理人が名を連ねている。

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】

2024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。2023年度は総計144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年フランス最優秀ソムリエ。

2023年フランス国家最優秀職人章 (MOF) ソムリエ賞受賞。



クリストフ・ダヴォワヌ Christophe DAVOINE

2015年パーマンとしてフランス国家最優秀職人章(MOF)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。

Kura Master
PARIS

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

【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と、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asting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、全部門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・ダヴォワヌにより、全部門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1銘柄ずつ選出されます。

*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致します。

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審査員にサービスされる
 - 2) 審査温度：室温 15℃程度 (サケ スパークリング 8-10 °C)
 - 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
- ・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審査員にサービスされる
 - 2) 審査温度：室温
 - 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
- ・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/>

梅酒コンクール審査方法

- 1) 梅酒はブラインドされた状態で各審査員にサービスされる
 - 2) 審査温度：室温
 - 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
- ・Kura Master 梅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/umeshu/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で、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。日本酒コンクールは今年で8回目の開催となり、昨年は1090 銘柄がエントリー、3 回目となる本格焼酎・泡盛コンクールには 187 銘柄がエントリーされました。また昨年初開催の梅酒コンクールには 102 銘柄がエントリーされました。



2023 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 1000 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