

日本酒「作」の清水清三郎商店  
フランスのサービスマン対象コンクール  
「ル・チャレンジ」に日本企業初パートナー契約  
欧州の上質なサービスマン育成に日本酒メーカーも支援

清水清三郎商店株式会社（本社：三重県鈴鹿市）は、フランス・パリで開催される若手サービスマンの育成を目的としたコンクール、第2回「ル・チャレンジ」にて日本初のパートナー企業参加を決定いたしました。「ル・チャレンジ」はフランス国民教育省が後援している、フランスで唯一の一流サービスマンを目指す全国コンクールです。今年の応募は去る9月27日、フランス全土の約350のホテル学校に応募要項が発表されました。昨年行われた第1回大会はパリのリッツホテルで行われ、112人の応募者から選考された9人が最終審査に挑みました。今回は来年1月15日パリのパラスホテルであるホテルクリヨンで最終審査が行われ、約100名の来場者に日本酒「作」が振る舞われます。



「ル・チャレンジ」のロゴと日本酒「作」

## 【ル・チャレンジ とは】

本コンクールはフランスの飲食関係者及び、飲食に関連する教育機関から絶大な信頼を得ているメディア「アン・ウィユ・アン・サール(Un œil en salle)」が主催となり、昨年2022年に第1回目が開催されました。コンクールの応募者はホテルやレストランのサービスマンを目指す学生、実習生で「どのようなサービスのプロを目指すか？」というテーマで、論文発表とスピーチによる審査が行われます。最終審査に進んだ出場者は、パリの五つ星ホテル等で研修参加の権利が得られる他、多くの賞品が授与されます。なお、このコンクールは、日本の文部科学省に該当するフランスの国立機関「国民教育省」とミシュランガイドが後援しており、大手アルコールグループやミネラルウォーター製造グループ等がパートナー企業として支えています。



「ル・チャレンジ」の募集案内

## 【清水清三郎商店株式会社のパートナー企業参加意義について】

世界一の観光大国であるフランスの観光資源の中でも、とりわけ観光客を魅了しているのはフランス料理とその美食文化です。フランスのレストランやホテルは該当機関によって格付けされ、そのクオリティーの維持は日常的に求められています。シェフやソムリエには既に様々なコンテストがありますが、最もお客様に近く接するサービスマンを対象にしたコンクールはありませんでした。そして業界の人材不足という問題も年々浮上する中、更なる人材確保とその育成に向けた施策が必至となっています。本コンクールは、フランスで初のサービスマンの品質向上を目指すものであり、今後、ますます世界的なラグジュアリー食中酒を目指す日本酒「作」の啓蒙活動の舞台として合致するものです。近年、日本からの輸出額が過去最高更新を重ねるフランスにおいて、上質な日本酒は戦国

時代に入ったと言っても過言ではありません。そのような中、フランス国民教育省も全面応援する当国の次世代形成の一助になるイベントに、日本酒「作」がパートナーシップとして協力することは、応募者や優勝者だけでなく、コンクール関係者にも清水清三郎商店の企業姿勢を示し、フランスと共に歩む日本酒ブランドとして強いメッセージを発信できる機会となります。

なお、当社の日本酒はコンクールの出場者全員に賞品として授与されるほか、決勝大会会場のホテルクリヨン内サロンにおいて「作」のブースを出展し、数点の日本酒や蔵の紹介を致します。また懇親会では、コンクールの来賓や参加者にホテルクリヨンの料理と共にフランスでも人気の日本酒「作」をサーブ致します。



#### 【清水清三郎商店の日本酒について】

「作」と「鈴鹿川」を代表銘柄とし、毎年数々の日本酒コンクールで受賞。2023年度の受賞歴の一例は以下となります。

- ・全米日本酒鑑評会 4部門9銘柄で金賞・銀賞受賞
- ・SAKE COMPETITION Super Premium 部門1位
- ・Kura Master 純米酒部門プラチナ賞受賞、部門TOP5に選出など、その他多数のコンクールで栄誉ある賞を頂いております。

## Appendix:

### 【2023 年度「ル・チャンレジ」コンクール概要・スケジュール】

#### <コンクール概要>

どのようなサービスの専門家になりたいか？つまり「サービスのプロとして、今後あなたを卓越させるものは何か？」というテーマで実施。参加対象者はフランスにおける一定の教育の修了予定者(①CAP 修了者 ②BAC 修了者 ③BTS 修了者※) で、左記の3つのグループごとに審査を行います。一次審査は、動画、音声、論文のいずれかの形態で課題を提出、審査が行われます。一次審査に通過した候補者は、最終審査にてスピーチを行い、グループごとに優勝者が選出されます。

※CAP=職業訓練学校 BAC=高等学校、BTS=専門学校

応募ページは下記 URL よりご覧頂けます。

<https://unoeilensalle.fr/challenge-un-oeil-en-salle-deuxieme-edition/>

#### <スケジュール>

9月27日(水)：応募要項の発表

12月3日(日)：応募締切

12月19日(火)：ファイナリストの発表

2024年1月15日(月)：最終審査・授賞式 於：フランス・パリ(ホテルクリヨン)

### 【2022 年度のコンクールについて】

昨年は112名の応募があり、1次審査を通過した9名が2023年1月にホテル・リッツ・パリで行われた最終審査に参加しました。参加者は1人10分以内のプレゼンテーション(スピーチ)を行い、飲食業界を牽引する著名な審査員10名によって審査が行われました。会場には各分野の専門家、報道陣らが集まったほか、ミシュランガイドの国際ディレクターや、フランス大統領エマニュエル・マクロン氏の専属料理人であるギヨーム・ゴメス氏等も応援に駆け付けました。

### 【清水清三郎商店株式会社について】

1869年(明治2年)に大黒屋清水清三郎商店としてこの地に創業して150年に渡り、三重県鈴鹿市で酒造りを行っています。伊勢神宮を祀る三重県では、とりわけ酒は神事とともに生まれ、生活とは切っても切れない歩みを続けて来ました。私たちの作り出した酒が人々の集う場所で振舞われ、その一杯から笑顔が生まれ空気が和らいでいく。リラックスした中で、国や世代を問わず人と人が繋がり、かけがえのないひと時が過ぎていく。そんな時を紡ぎ、人を繋ぐお手伝いが出来れば嬉しい限りです。





<会社概要>

社名：清水清三郎商店株式会社

代表取締役：清水慎一郎

創業：1869年（明治2年）

所在地：三重県鈴鹿市若松東 3-9-33

HP：<https://seizaburo.jp/>

**【本件に関するお問合せ先】**

Freeman France ベコン倫子 office@freemanfrance.com