



報道関係各位

2019年1月21日

フランス人によるフランス人のためのフランスの地で行う日本酒コンクール
第3回 Kura Master エントリー要項発表
スパークリング部門を新設、全4カテゴリーで展開

Kura Master 運営委員会(審査委員長：グザビエ・チュイザ)は、フランスにおいて認知度が高まりつつある日本酒の欧州普及と地位向上を目的に、第3回目となる Kura Master 日本酒コンクールを2019年5月27日(月)フランス・パリで開催致します。つきましては、本日1月21日(月)より、Kura Master 公式サイトにて出品酒のエントリーを開始いたします。なお、本コンクールより、世界の乾杯酒として名高いシャンパンが有名なフランスにおいて、日本酒を飲み慣れていない層や女性層への市場拡大を目指し、**サケ スパークリング スタンダード部門**、**サケ スパークリング ソフト部門**が加わり、純米大吟醸酒部門(50%以下 [50%を含む] の精米歩合)、純米酒部門(50%を超える [50%は含まない] 精米歩合)の4つのカテゴリーで展開します。

記

① スケジュール

- エントリー期間 : 1月21日(月)~2月28日(木)
- 出品酒受付日 : 3月11日(月) ※東京の指定倉庫必着
- 審査会 : 5月27日(月)※於アトリエ・ジョセフ (パリ3区)
- 受賞酒発表 : 6月5日(水) ※プラチナ賞、金賞発表 (公式サイト上)
- 授賞式 : 7月9日(火) ※プレジデント賞、審査員賞発表 (於パリ市内)

②エントリー要項



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



1. 対象カテゴリー

- 純米大吟醸酒部門 (50%以下 [50%を含む] の精米歩合)
- 純米酒部門 (50%を超える [50%は含まない] 精米歩合)
- **サケ スパークリング スタンダード部門** (アルコール度数は 10 度以上([10 度を含む])
※純米酒であること。生酒のエントリー不可。

- **サケ スパークリング ソフト部門** (アルコール度数は 10 度未満([10 度を含まない])
※純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、大吟醸酒。生酒のエントリー可。

1 社(蔵元)から各部門 3 点、合計 12 銘柄までとする。

2. 出品酒ボトル数

出品酒 1 点あたり 720ml を 3 本。

サケ スパークリング スタンダード部門と**サケ スパークリング ソフト部門**へのエントリーの場合、詰め替えなしで 300ml~750ml を可とする。

3. エントリー費用

出品酒 1 点あたり 236€ (日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む。)

4. エントリー方法

Kura Master 公式サイト (www.kuramaster.com) からのみ受付けます。エントリーフォームに必要事項を記入して送信してください。出品酒送付先は、エントリー後に酒文化研究所よりご連絡いたします。

5. 審査方法・基準について

5 度のコンテナでフランスへ輸送し、冷蔵保管後、室温(約 14℃)でワイングラスを使用して審査します。評価方法は、100 点満点の加点法のマークシート方式です。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 ポイントまでです。

「プレジデント賞」は、審査委員長のグザビエ・チュイザ氏が選出した日本酒に与えられます。「審査員賞」は、プラチナ賞に選出された日本酒の中から審査委員会により選出されます。





当コンクールは、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 fraudes : 以下「DGCCRF」）で定められている、総出品酒数の33%までが受賞できるという規定に基づき、決定されます。

以上

◆主催者情報

コンクール名 : Kura Master

主 催 : Kura Master 運営委員会 (Association de Kura Master)

所在地 : 9 Rue des Capucines, 75001 Paris

連絡先 : +33 (0)1 4028 4265

公式サイト : www.kuramaster.com

◆問合せ先

- 日本側窓口

株式会社 酒文化研究所 (担当 : 山田)

MAIL : yamada@sakebunka.co.jp

TEL : 03-3865-3010 FAX : 03-3865-3015

- Kura Master 日本酒コンクールへのエントリーについて

Kura Master 運営委員会 (担当 : 成田)

MAIL : info@kuramaster.com

TEL : +33 (0)1 4028 4265

- 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





Appendix

◆フランス食文化への浸透を目指した新部門について

フランス人によるフランス人のための日本酒コンクールとして、コンクールの特徴とその効果をさらに明確にすべく、純米大吟醸酒部門（純米大吟醸、純米吟醸）と純米酒部門の2つについて、精米歩合 50%を基準にカテゴリー分けします。また、世界の乾杯酒として名高いシャンパンが有名なフランスにおいて、日本酒を飲み慣れていない層や女性層への市場拡大を目指し、**サケ スパークリング部門**を新設。フランスの飲食店での採用の一助になることを目指します。

◆審査員について

審査員は、フランス人（在仏 EU 国籍者）ソムリエが中心で、ホテル、レストラン、ワイン専門店でプロとして従事している人が対象、全ての出品酒をブラインドでテイastingで行います。

また、コンクールを継続実施することで、日本酒を審査するフランス人のプロを多数抛出しています。過去 2 回の開催で、述べ 96 名のプロが審査を行いました。審査員の希望者は年々増えており、パレスホテルや最高級星付きレストランのソムリエを一堂に集める、フランスで唯一の日本酒コンクールとして内外から注目を集めています。

◆Kura Master 日本酒コンクールとは

海外での日本酒コンクールは既に英語圏では開催されていますが、ワイン生産国として名高いフランスでは初の日本酒コンクールです。昨年 5 月 28 日に、第 2 回 Kura Master 日本酒コンクールをフランス・パリで開催。仏市場への関心の高さを反映し、計 650 銘柄のエントリーを集め、金賞 138 本、プラチナ賞 74 本が選ばれました。中でも最高賞となったプレジデント賞 1 本、審査員賞 1 本は、ホテル・クリヨンを始めとするパリのパレスホテルに採用され、多くのフランス人を魅了しています。

パリの最高級ホテル、ホテル・クリヨンのシェフソムリエであるグザビエ・チュイザ審査委員長は、以下の通りコメントしています。

「昨今のフランス料理には、健康志向が定着しています。量より素材の厳選が重視され、美味しくて軽いものが主流です。そのような中、良質の有機野菜を使ったスープなどには、ワ



Kura Master

インより日本酒が合わせやすいと実感しています。また、マリネされたものや軽く酸味のあるお料理にも、日本酒は味わいあるハーモニーを作り上げます。白ワインに対抗する食中酒として日本酒の地位確立に期待しています。』

[写真] 2018年授賞式 パリにて

Kura Master 審査委員長グザビエ・チュイザ と受賞蔵元



(右から2番目、プレジデント賞の中野酒造、中野敦之社長と審査員賞受賞の3社代表)

Kura Master

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