

# Kura Master

PARIS

報道関係各位

2024年6月17日

フランス・パリで開催S  
「Kura Master 本格焼酎・泡盛、梅酒コンクール 2024」

仏国家最優秀職人章 (M. O. F.) 称号取得者や  
一流バーマンらの審査で選ばれた  
「本格焼酎・泡盛」と「梅酒」を発表



「審査員賞」受賞の本格焼酎・泡盛 8 銘柄を紹介するクリストフ・ダヴォワンス審査委員長

## Honkaku Shochu & Awamori 2024



2024年度の最終審査に進出した本格焼酎・泡盛 TOP17 銘柄

# Kura Master

PARIS

Association Kura Master <https://kuramaster.com>

9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265

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27日（月）フランス・パリで開催された「Kura Master 本格焼酎・泡盛、梅酒コンクール2024」の結果を発表しました。本格焼酎・泡盛コンクールは、全8部門197点の中から、上位33%に授与される金賞、プラチナ賞、および、プラチナ賞の中から最終審査に進んだ8部門のトップに輝く「審査員賞」を選出しました。審査部門は、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。



## Umeshu 2024



2024 年度の最終審査に進出した梅酒 3 銘柄

また、梅酒も 80 点のエントリーの中から、同様に金賞、プラチナ賞を選出。そしてトップである「審査員賞」1 銘柄が選出されました。

（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。）

**Kura Master**  
PARIS

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

Kura Master は毎年、規模を拡大し、8回目となった本大会は、ソムリエ、バーマン含めて総勢123名が審査にのぞきました。今年で4回目となる「本格焼酎・泡盛コンクール」また、2022年に新設され、今年で2回目となる「梅酒コンクール」の審査では、バーマンやカ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。審査委員長のクリストフ・ダヴォワヌヌ (Christophe Davoine) 氏をはじめとする M.O.F. の称号取得者2名や、5星のパラスホテルとして世界的に有名なホテル・リッツ、オテル・ドゥ・クリヨンのシェフバーマンや最も歴史があるカクテル・バーのハリズ・ニューヨーク・バーのバーマンが、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/shochuawamori/concours/comite-2024/jury/> )

フランスでは近年、日本産ウィスキー人気を筆頭に、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。また、カクテルブームの波を受け、創造性の高いミクソロジーがますます人気を博すようになりました。この流れを受けて、フランス市場では「焼酎は2000年代初頭のジャパニーズ・ウィスキーの足跡を辿っている」と言われ (『Figaro Vin』)、飲料アルコール業界紙として有名な Steven Fifty Daily 誌も「より幅広いアジアの蒸留酒、特に焼酎が特にZ世代の間で2024年に勢いを増すと予想される」と強調。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。本コンクールを通して、本格焼酎・泡盛への関心を高め、商流拡大を促すことが期待されています。



**Kura Master**  
PARIS

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



各審査員テーブルでは熱心な議論も交わされた

審査委員長であるクリストフ・ダヴォワンヌ氏は、「今回もまた素晴らしい審査会となりました。今回若干の変更した点として、審査にソムリエとバーマンを混ぜたことがありますが、これにより素晴らしい連携、活発な意見交換、そして新しい発見が生まれました。我々にとって様々なお酒を審査させていただけることは大いなる楽しみであり、エントリーくださった皆様に心より感謝申し上げます。2025年度の審査会も今から既に心待ちにしています。」とコメントしています。

**Kura Master**  
PARIS

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



審査会場の様子

なお、10月2日(水)に在フランス日本国大使公邸で行われる授賞式では、本格焼酎・泡盛コンクールの審査員賞に選出された出品酒の中から、審査委員長のクリストフ・ダヴォワヌ氏が選出した最優秀賞「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。

**【本格焼酎・泡盛コンクール審査員賞（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：きりしま高原麦酒株式会社「R5 河内源一郎」

<2. 米部門>

熊本県：合資会社高田酒造場「あさぎりの花」

<3. 麦部門>

福岡県：西吉田酒造株式会社「初潮」

<4. 黒糖部門>

鹿児島県：合資会社 弥生焼酎醸造所「弥生ゴールド」

<5. 泡盛部門>

沖縄県：株式会社 松藤「粗濾過 松藤」

**Kura Master**  
PARIS

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

<6. バラエティー部門>

沖縄県：南島酒販株式会社「shimmer#10 粟盛 羽地産 ひとめぼれ 50%・岩手県産粟 50%」

<7. 樽貯蔵部門>

熊本県：大石酒造「3S OHISHI PREMIUM BLENDED」

<8. プレステージ コウジ スピリッツ部門>

青森県：八戸酒造株式会社「湊蒸留所 青森ヒバ CASK -Toast-」

**【梅酒コンクール 審査員賞受賞酒（全1銘柄）】**

福島県：榮川酒造株式会社「UMESAKE 8年熟成」

**【授賞式 概要】**

日時：2024年10月2日（水）

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/>）



Association Kura Master <https://kuramaster.com>

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：在フランス日本国大使館、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、岐阜県酒造組合連合会、Maisons Richard、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、高知県、岡山県、PASONA 農援隊

協力：Le Pain de Tharshan、ECCE GUSTO、GLASSBACCA、GUBI GUBI、Hakata Sugaya、ISMAC、日本航空、L'ARBRE A CAFÉ、Campus de la Gastronomie Durable Belliard、Lycée Hôtelier François Rabelais Dugny、Lycée des Métiers de l' Hôtellerie, de la Gestion et du Commerce - Santos Dumont、レストラン奥田、Philippe Jamesse、Fromagerie Quatrehomme、Restaurant Kozo、Artisan Boucher Romain Leboeuf、柴沼醤油醸造株式会社、KAWAI France、SommelierS INTERNATIONAL、Sydonios、Thonon、VALS

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、Atelier du Saké、GALERIE K PARIS、ISSE ET CIE、H. I. S.、JFC France、KIOKO、la Maison du Saké、TAKUMI SPIRIT、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



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