

フランス・パリで開催する

Kura Master 2025 年度 エントリー要項発表

日本酒、本格焼酎・泡盛、梅酒、日本ワイン（甲州）の全 18 部門で開催

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表・宮川圭一郎）は、第 9 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。2025 年度は新たに日本ワインコンクール甲州部門を新設し、日本酒コンクール 8 部門、本格焼酎・泡盛コンクール 8 部門、梅酒コンクール 1 部門、日本ワインコンクール 1 部門の計 18 部門にて審査を行います。



2024 年度の Kura Master 審査会の様子

【エントリー要項】

スケジュール

1. エントリー要項発表：1月28日（火）仏時間6時、日本時間14時
 2. エントリー期間：2月10日（月）～3月21日（金）※全コンクール共通
 3. 審査会：5月26日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
 4. 日本酒受賞酒発表：6月10日（火）※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、Top28
 5. 梅酒受賞酒発表：6月10日（火）※審査員賞、プラチナ賞、金賞、Top3
 6. 本格焼酎・泡盛受賞酒発表：6月16日（月）※審査員賞、プラチナ賞、金賞、Top16
 7. 日本ワイン受賞酒発表：6月16日（月）※審査員賞、プラチナ賞、金賞、Top3
 8. Kura Master2025 授賞式：9月24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
 9. Kura Master2025 受賞酒試飲会：9月25日（木）於 パリ日本文化会館（予定）
- ※4.~7.の受賞酒は公式 HP にて発表。

エントリー概要

<エントリー方法>

2月10日（月）～3月21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8部門と出品費用について>

2025年度は、サケスパークリング部門、純米大吟醸酒（1-35%）部門、純米大吟醸酒（36-50%）部門、純米酒（51-65%）部門、純米酒（66-100%）部門、大吟醸酒部門、クラシック酎部門、古酒部門の合計8カテゴリーで実施致します。費用は、出品酒1点当たり307ユーロです。（エントリー登録費用、配送費、関税、酒税等の諸費用を含む）。

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>

2025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314ユーロです。（エントリー登録費用、配送費、関税、酒税等の諸費用を含む）。

各部門の規定内容、条件の詳細については、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（種類は問わない）と糖類、梅を基本原料とし、酸味料、香料添加をしていないものとします。費用は、出品酒 1 点当たり 307 ユーロです。（エントリー登録費用、配送費、関税、酒税等の諸費用を含む）。

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/>

<日本ワインコンクールについて>

今年の審査対象は甲州ワイン部門の 1 部門にて実施致します。費用は、出品酒 1 点当たり 307 ユーロです。（エントリー登録費用、配送費、関税、酒税等の諸費用を含む）

規定内容、条件詳細は以下 URL をご覧ください。

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

【2025 年度のアリانس ガストロノミー賞（特別賞）について】

本年度のアリانس ガストロノミー賞（特別賞）は、MOF*の、ソニア・ビシェ（Sonia BICHET）氏が準備した魚介類の盛り合わせと 2 次審査に残った大吟醸酒 5 本を、審査員長から指名された審査員により特にマリアージュに優れていると評価された大吟醸酒に授与されます。



魚介スペシャリストのソニア・ビシェ氏

*MOF：国家最優秀職人章（Meilleurs Ouvriers de France）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】

2025 年度の日本酒コンクール、本格焼酎・泡盛コンクールの審査委員長は以下の 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。2024 年度は総計 123 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。



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

【2025 年度 主催者情報】

【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、本格焼酎・泡盛、梅酒コンクール共通

審査員は、フランス人中心の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、飲食業界で勤務されている方を対象としています。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スティング方法で行います。使用グラスは、ワイングラスです。評価方法は、100点満点の加点法のマークシート方式です。全ての出品酒はブラインドでテイスティングが行われます。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ポイントまでとなります。

*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 fraudes：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%が受賞できるという規定に基づいて賞の決定がなされます。

日本酒コンクール審査について

審査温度は室温（サケ スパークリング 8-10℃）のサービスで審査致します。

プラチナ賞に選出された出品酒より、審査員賞、プレジデント賞が選出されます。審査員賞は、各部門の中から審査委員会により1銘柄ずつ選出。プレジデント賞は、Kura Master 日本酒コンクール審査委員長であるグザビエ・チュイザが、全部門の審査員賞の中から選出した1銘柄に与えられます。規定内容、条件詳細は以下 URL 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について

審査温度は室温のサービスで審査致します。

プラチナ賞に選出された出品酒より、審査員賞、プレジデント賞が選出されます。審査員賞は、各部門の中から審査委員会により1銘柄ずつ選出。プレジデント賞は、Kura Master 本格焼酎 & 泡盛審査委員長であるクリストフ・ダヴォワンスにより全部門の審査員賞の中から選出した1銘柄に与えられます。規定内容、条件詳細は以下 URL 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

審査温度は 8-10℃のサービスで審査致します。プラチナ賞に選出された出品酒より、審査員賞が選出されます。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/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の伝統的な酒類のコンクールです。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。



2024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などを訪問し、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1,000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。

