



報道関係各位

2025年1月28日

フランス・パリで開催する
Kura Master コンクール 2025 において
日本ワインコンクール新設
初年度は日本独自品種である「甲州部門」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、本年度より、日本ワインコンクールを新設することを発表致しました。初年度となる今年には日本の固有品種として栽培の歴史も古く、ヨーロッパ市場において日本の代表的な品種として認知されつつある「甲州」※1にて行います。

Kura Master では、日本の酒類の魅力を世界へ広めるという使命のもと、2017年よりフランス・パリにおいて日本酒コンクールを開始し、2020年には本格焼酎・泡盛コンクールを、そして2023年より梅酒コンクールを開催しており、今年で延べ9回目のコンクール開催となります。



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）
3. 審査会：5月26日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
4. 受賞酒発表：6月16日（月）※審査員賞、プラチナ賞、金賞、Top3公式HPにて発表。
5. 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）
※審査員賞 表彰状授与
6. Kura Master2025 受賞酒試飲会：9月25日（木）於 パリ日本文化会館（予定）

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 公式サイトからオンラインでの申し込みになります。詳細は下記 URL よりご確認ください。

<https://kuramaster.com/>

<エントリー条件>

Kura Master 日本ワインコンクールの審査対象は甲州部門の1部門です。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/>

【日本ワインコンクール開催の背景と審査委員長のご紹介】

Kura Master では、日本の酒類の魅力をフランスから世界へ広めるという使命のもと、2017年より日本酒や本格焼酎・泡盛、梅酒といった日本の伝統的な酒文化を国際的に発信してまいりました。今回、その活動を日本ワインにまで拡大した新たな挑戦の背景には、本コンクールの審査委員長にも任命された Kura Master 副委員長のパズ・レヴィンソン氏の存在があります（経歴は以下に記載）。そして、審査員たちの日本酒や本格焼酎・泡盛、梅酒などへの理解もコンクールの開催回数を重ねるごとに高まっていることは当然ながら、フランスワイン以外の多様なアルコール飲料への関心、それは日本ワインについても例外なく強い興味と期待が寄せられています。レヴィンソン氏のリーダーシップのもと、今後日本ワインの魅力を新たな視点で評価し、国際市場に向けてその価値を高めていくことを目的としています。





Kura Master 日本ワインコンクール 審査員長 Paz LEVINSON (パズ・レヴィンソン)
2015年にアメリカ大陸最優秀ソムリエ、2016年には世界で4番目の優秀ソムリエに選ばれた実績を持つ。現在はフランスの三つ星レストランを含む10のレストランを経営するグループ「ビック」のエグゼクティブ・シェフソムリエを務めており、日本酒や本格焼酎・泡盛、梅酒などへの深い理解とともに、日本のワインに強い期待を寄せている。

昨今のヨーロッパ市場では「甲州」が日本ワインを代表する品種として認知されつつあり、日本のワイン文化の特異性を際立たせる存在でもあります。また、フランスのワイン文化では地域や品種ごとにワインを学ぶことが伝統とされていることもあり、Kura Master コンクールとして初年度となる日本ワインコンクールの部門を「甲州」に絞ることで、審査員の学びと理解を深めることに注力しました。

今年度は「甲州」をテーマとしていますが、日本各地には多彩な品種や地域の魅力があります。次回以降、さらなる多様性に焦点を当て、日本ワイン全体を世界に広めていくことを目指しています。

※1「甲州」は、OIV（Office International de la vigne et du vin・国際ブドウ・ワイン機構）に2010年に日本固有品種として初めて登録された日本のブドウ品種。

Kura Master
PARIS

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：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>

【日本ワインコンクール 審査方法・審査基準について】

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、バーテンダー、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。全ての出品酒はブラインドにて、ワインの品評会で行われるテイastingが行われます。使用グラスはワイングラス、審査温度は9°C前後でのサービスで審査致します。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95ポイント、金賞は、94ポイントから88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、審査員賞が審査委員会により選出されます。

*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 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。

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/>

【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

Kura Master
PARIS

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

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。

