



報道関係各位

2020年11月4日

フランスでワインソムリエに選ばれた最高の日本酒  
「Kura Master 2020 プレジデント賞・審査員賞発表」



Kura Master2020 プレジデント賞と審査員賞受賞酒

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表：宮川圭一郎）は、2020年11月4日11時（日本時間4日19時）Kura Master2020 オンライン授賞式において、「プレジデント賞※1」と「Kura Master 審査員賞※2」を発表しました。なお、本年度の授賞式は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止および、日本からの渡航が困難であることを鑑み、在仏日本国大使館と Kura Master パリ本部、日本各地の受賞蔵元をオンラインで繋ぐ LIVE 配信形式で行われました。

本年8月31日パリにて行われた審査会では、4名のMOF(フランス国家最優秀職人章)ソムリエを含む、トップソムリエら51名の審査員がブラインドによるテイasting審査を行いました。本年度の総出品数824銘柄から選ばれた最高賞の日本酒に与えられる「プレ



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

ジデント賞」は、清水清三郎商店株式会社（三重県）「作 智 純米大吟醸滴取り」に決定しました。「Kura Master 審査員賞」には6つの出品カテゴリーそれぞれのトップ5又はトップ2より、6銘柄が選出されました。

在仏日本国大使館を繋いで行われた受賞式では、伊原純一駐フランス（駐仏）日本国大使より受賞者へオンラインで表彰状が送られるとともに大使より表彰メッセージが届けられました。

**【プレジデント賞】** ※1 総出品数 824 銘柄の頂点に与えられる最高賞です。  
清水清三郎商店株式会社（三重県） 「作 智 純米大吟醸滴取り」



プレジデント賞の「作 智 純米大吟醸滴取り」



伊原純一駐フランス（駐仏）日本国大使より、プレジデント賞表彰の様子

**Kura Master**

Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

【Kura Master 審査員賞】※2 6 カテゴリーのトップ5またはトップ2、全18銘柄より選出された賞です。

<1.純米大吟醸酒部門>

株式会社三宅本店（広島県） 「千福 純米大吟醸 蔵」

<2.純米酒部門>

小西酒造株式会社（兵庫県） 「超特撰白雪江戸元禄の酒（復刻酒）原酒」

<3.サケ スパークリング部門>

永井酒造株式会社（群馬県） 「MIZUBASHO PURE」

<4.山田錦部門> 新設

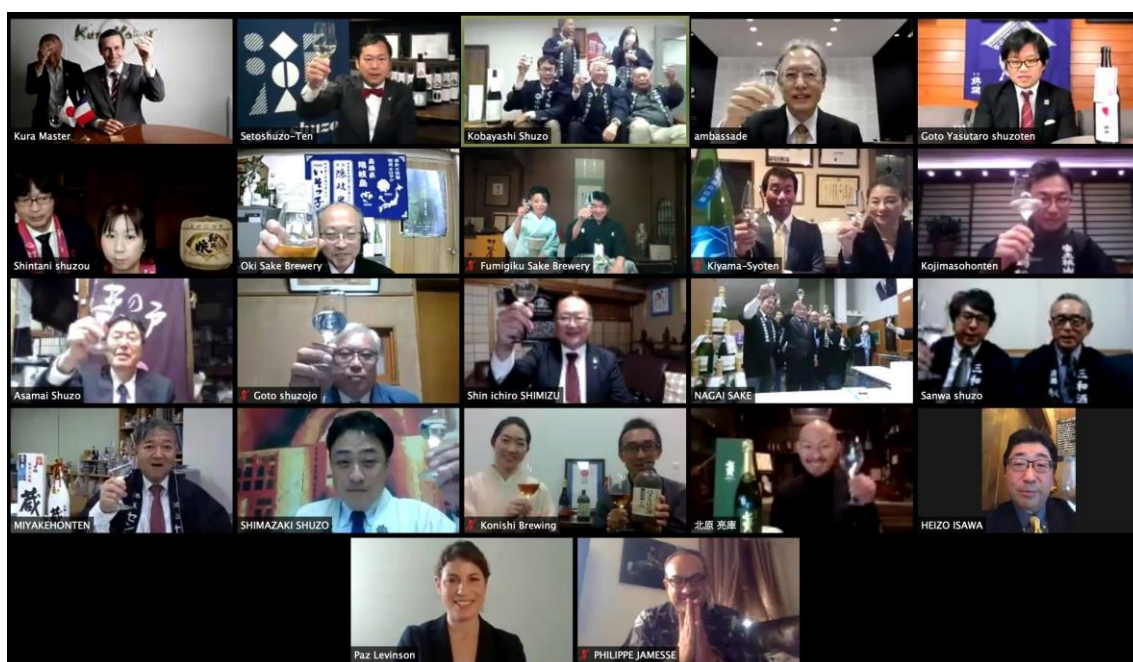
仙台伊澤家勝山酒造株式会社（宮城県） 「戦勝政宗 純米大吟醸 竹に雀」

<5.雄町部門> 新設

株式会社瀬戸酒造店（神奈川県） 「セトイチはるばる」

<6.出羽燦々部門> 新設

株式会社小嶋総本店（山形県） 「小嶋屋 無題 壱」



Kura Master オンライン授賞式に参加された受賞者と審査員の代表者の皆様

授賞式にあたって審査委員長である Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏（ホテル・ド・クリヨン、シェフソムリエ）は、本年度の Kura Master 日本酒コンクールを終えて以下コメントを発表しております。

「今年は新型コロナウイルスの影響でとても大変な日々でありましたが、審査員や関係者のご協力を頂き、4 回目の Kura Master 日本酒コンクールを開催できたことに感謝の気持

**Kura Master**

Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

ちでいっぱいです。また、このような状況下にあいながらも、フランスのソムリエ協会会長フィリップ・フォール＝ブラック氏や、元ドン・ペリニヨンの醸造責任者リシャル・ジョフロワ氏にもご出席頂き、フランスの飲食業界の重鎮が日本酒の価値を審査員に語った、過去にない特別なコンクールになりました。」

また、最高賞となるプレジデント賞を得た、清水清三郎商店株式会社「作 智 純米大吟醸滴取り」の評価を以下の通り発表しています。

「このお酒はとても上品でエレガントさに溢れ、フランスのレストランでサーブされる高級ワインを彷彿とさせる味わいでした。絶妙なバランスの良さは、フランス料理とのマリアージュに大きな可能性を秘めており、大変魅力的なお酒です。また三重県の日本酒は今年の春、日本の地理的表示である GI 三重を取得しました。同じ年に Kura Master で最高賞を受賞したことにも、大変興味深く感じています。」

プレジデント賞を受賞した清水清三郎商店株式会社 代表取締役 清水慎一郎様より受賞の喜びのコメントを頂いています。「栄誉ある賞を受賞させて頂き、杜氏をはじめとした蔵人達の努力が認められたものと、大変嬉しく思っています。このお酒は2016年の伊勢志摩サミットの際、乾杯酒に使って頂いた大変思い出深いお酒でもあります。また今年は三重県の日本酒に地理的表示、GI 三重を頂くこともできました。今は大変な状況下ですが、世界中で日本酒がより身近になり、食事の場に安らぎや楽しみを増やすことが出来れば、と願っております。」

### 【Kura Master- le grand concours des sakés japonais de Paris 2020-とは】

ワイン生産国として名高いフランスの一流ホテルのトップソムリエらが選ぶ、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、今年で4回目、総出品数は過去最多となる824銘柄が出品されました。(詳細は以下記載。)また米違い品種による3部門(山田錦部門、雄町部門、出羽燦々部門)を今年、新設致しました。

Kura Master の審査員は、審査委員長である Xavier Thuizat (グザビエ・チュイザ) 氏(ホテル・ド・クリヨン、シェフソムリエ)をはじめ、ペニンシュラ等の5つ星ホテルを含むフランスを代表するホテルのトップソムリエに加え、ミシュランで星を獲得しているレストランで活躍するソムリエやワインジャーナリストなどで構成されています。

今年の審査会は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、フランス国内での移動制限がありましたが、徹底した感染対策を講じて4名のMOF(フランス国家最優秀職人章)ソムリエを含む51名の審査員がブラインドによるテイasting審査を行いました。

また Kura Master では、日本酒の審査だけでなく講習会の開催、蔵元訪問などを行っており、《食と日本酒のペアリング》に触れる機会をより多く企画することで、コンクールを



Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

通して日本酒のマーケットを拡大していきます。

### 【カテゴリー別受賞数】

カテゴリー	プラチナ賞	金賞	合計(エントリー数)
純米大吟醸酒部門	34	71	105 (309)
純米酒部門	38	79	117 (344)
サケ スパークリング 部門	3	9	12 (41)
米品種違い：山田錦部門	3	15	18 (67)
米品種違い：雄町部門	3	11	14 (50)
米品種違い：出羽燦々部門	3	3	6 (13)
総計	84	188	272 (824)

### 【プレジデント賞・Kura Master 審査員賞 授賞式概要】

日時：2020年11月4日（水）11時開始（日本時間4日（水）19時）

開催方法：オンラインによるLIVE配信形式にて開催

（場所：在仏日本国大使館、パリ Kura Master 本部）

内容：- 上位18蔵元の紹介

- 各部門のKura Master 審査員賞およびプレジデント賞の発表

### 【主催者情報】

主催：Kura Master 運営委員会（Association de Kura Master）

9 Rue des Capucines, 75001 Paris

後援：在仏日本国大使館、パリ・ソムリエ協会、日本政府観光局（JNTO）パリ事務所、

JETRO パリ事務所、一般財団法人自治体国際化協会パリ事務所（クレア・パリ）

ダイヤモンドスポンサー：一般社団法人awa酒協会、九州経済国際化推進機構、高知県

エメラルドスポンサー：岡山県、兵庫県、JF Hillebrand、PASONA 農援隊

協力：一保堂茶舗、国虎屋、日本航空、GLASSBACCA、HISADA FROMAGERIE、  
ISMAC、L'ARBRE A CAFÉ、le murmure、Perrier、Philippe Jamesse、RIEDEL、  
Vittel、WASARA

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、ISSE、JFC France、  
KIOKO、L'atelier du SAKE

### 【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



Association Kura Master www.kuramaster.com

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

<Appendix>

**【プラチナ賞受賞酒 各カテゴリートップ5とトップ2 (全18銘柄/アルファベット順)】**

<1.純米大吟醸酒部門>

浅舞酒造株式会社 (秋田県) 「天の戸 純米大吟醸 35」  
小林酒造株式会社 (北海道) 「北の錦 純米大吟醸 暖簾ラベル」  
株式会社三宅本店 (広島県) 「千福 純米大吟醸 蔵」  
新谷酒造株式会社 (山口県) 「わかむすめ 燕子花」  
清水清三郎商店株式会社 (三重県) 「作 智 純米大吟醸滴取り」

<2.純米酒部門>

富美菊酒造株式会社 (富山県) 「羽根屋 純米吟醸 富の香」  
合資会社後藤酒造場 (三重県) 「颯 純米吟醸 神の穂」  
隠岐酒造株式会社 (島根県) 「隠岐誉 室町の純米酒 90」  
小西酒造株式会社 (兵庫県) 「超特撰白雪江戸元禄の酒 (復刻酒) 原酒」  
株式会社島崎酒造 (栃木県) 「熟露枯 山廃純米原酒」

<3.サケ スパークリング部門>

永井酒造株式会社 (群馬県) 「MIZUBASHO PURE」  
山梨銘醸株式会社 (山梨県) 「七賢 スパークリング 杜ノ奏」

<4.山田錦部門> 新設

合資会社基山商店 (佐賀県) 「基峰鶴 純米吟醸 山田錦」  
仙台伊澤家勝山酒造株式会社 (宮城県) 「戦勝政宗 純米大吟醸 竹に雀」

<5.雄町部門> 新設

三和酒造株式会社 (静岡県) 「臥龍梅 純米大吟醸 備前雄町」  
株式会社瀬戸酒造店 (神奈川県) 「セトイチはるばる」

<6.出羽燦々部門> 新設

株式会社小嶋総本店 (山形県) 「小嶋屋 無題 壱」  
後藤康太郎酒造店 (山形県) 「羽陽錦爛 純米吟醸 出羽燦々 赤鬼」

受賞酒詳細については公式 HP を参照ください。

<https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2020/laureats/>



### 【審査方法・基準について】

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。また、審査方法、基準については以下の通り定められております。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°C)でワイングラスを使用して審査。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 Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏が選出した日本酒に与えられます。「Kura Master 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。

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asting方法で行います。全ての出品酒はブラインドでテイastingが行われます。

### 【出品カテゴリーについて】

- ・純米大吟醸酒部門（50%以下の精米歩合 [50%を含む]）
- ・純米酒部門（51%以上の精米歩合[51%を含む]）
- ・サケ スパークリング部門：アルコール度数 10 度以上(10 度を含む)・米、米麴、水だけを原料とするもの
- ・米品種違い：山田錦部門（50%以上の精米歩合 [50%を含む]）
- ・米品種違い：雄町部門（50%以上の精米歩合 [50%を含む]）
- ・米品種違い：出羽燦々部門（50%以上の精米歩合 [50%を含む]）

※以下の出品は不可。

- ・純米大吟醸酒部門：5 年以上の古酒\*、濁り、生酒、発泡酒は不可
  - ・純米酒部門：5 年以上の古酒\*、濁り、生酒、発泡酒は不可
  - ・サケ スパークリング部門：生酒、アルコール添加は不可
  - ・米品種違い：5 年以上の古酒\*、濁り、生酒、発泡酒は不可
- \*5 年以上の古酒とは、古酒や長期熟成の表示がない一般商品でも、5 年以上熟成しているお酒を指す。

