



報道関係各位

2021年2月15日

フランスで行われる日本酒・本格焼酎・泡盛コンクール Kura Master 2021年度エントリー開始

Kura Master ロゴのリニューアル、日本酒コンクール、本格焼酎・泡盛コンクールのロゴを発表



Kura Master 協会（本部：フランス・パリ、会長・日本酒コンクール審査委員長：グザビエ・チュイザ）は、第5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/> にてエントリー要綱を発表致しました。なお、本年度より日本酒に加えて、本格焼酎・泡盛のコンクールを同時開催し、本格焼酎・泡盛コンクールの審査委員長に、MOF（フランス国家最優秀職人章）の資格を持つクリストフ・ディボワヌ氏の就任が決定しています。本格焼酎と泡盛を名称にしたコンクールは世界でも例がありません。日本製ウイスキーや日本酒の輸出が伸びるフランスで、伝統的な麴を使った製法による焼酎を本格焼酎・泡盛と定義し、今後、日本酒と共に欧州での知名度向上を目指します。

また、Kura Master のロゴ、受賞メダルのデザインをリニューアル致しましたことも合わせてお知らせいたします。

【エントリー要綱】

スケジュール

1. エントリー要綱発表：2月15日（月）



2. エントリー期間：2月15日（月）～4月5日（月）※日本酒・本格焼酎・泡盛いずれも
3. 審査会：7月12日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
4. 日本酒受賞酒発表：7月22日（木）※プラチナ賞・金賞・Top16公式HPにて
5. 本格焼酎・泡盛受賞酒発表：8月2日（月）※プラチナ賞・金賞・Top12公式HPにて
6. 一般試飲会：8月（予定）於 フランス・パリ市内
7. 日本酒コンクール授賞式：9月20日（月）於 フランス・パリ市内 ※プレジデント賞・審査員賞発表
8. シンポジウム・試飲会：9月21日（火）於 フランス・パリ日本文化会館
9. 本格焼酎・泡盛コンクール授賞式：10月末（予定）於 日本

エントリー概要

<日本酒コンクール：全5部門について>

2021年度は、純米大吟醸酒、純米酒、サケスパークリング、米品種 五百万石、米品種 美山錦の計5部門にて行います。

1. 純米大吟醸酒部門
50%以下の精米歩合(50%のものを含む)。5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可
2. 純米酒部門
51%以上の精米歩合(51%のものを含む)。5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可
3. サケスパークリング部門
アルコール度数は10度以上（10度を含む）
米、米麴、水だけを原料とするもの（アルコールを添加したものは不可）
生酒のエントリー不可
4. 米品種 五百万石部門 ※新設
5. 米品種 美山錦部門 ※新設
4),5) は、全て50%以上の精米歩合。(50%のものを含む)
5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可。掛け米、麴米の両方が各部門の品種であること。米、米麴、水だけを原料とするもの（アルコールを添加したものは不可）

・エントリー方法と費用

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。
参加費：出品酒1点当たり 278 € (日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む)

・日本酒コンクールエントリー条件詳細については、こちらをご覧ください。

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

<本格焼酎・泡盛コンクール：全6部門について> 新設

2021年度は、芋焼酎、米焼酎、麦焼酎、黒糖焼酎、泡盛、樽貯蔵（焼酎・泡盛）の計6部門にて行います。連続式蒸留焼酎、混和焼酎、およびアルコール分31度以上の焼酎のエントリーは不可となります。

1. 芋焼酎部門



芋を原料とする、アルコール分 30 度以下のものを対象とする
アルコール分 31 度以上は不可

樽貯蔵 3 ヶ月以上のものは、樽貯蔵部門にエントリーすること

2. 米焼酎部門

米を原料とする、アルコール分 30 度以下のものを対象とする
アルコール分 31 度以上は不可

樽貯蔵 3 ヶ月以上のものは、樽貯蔵部門にエントリーすること

3. 麦焼酎部門

麦を原料とする、アルコール分 30 度以下のものを対象とする
アルコール分 31 度以上は不可

樽貯蔵 3 ヶ月以上のものは、樽貯蔵部門にエントリーすること

4. 黒糖焼酎部門

黒糖を原料とする、アルコール分 30 度以下のものを対象とする
アルコール分 31 度以上は不可

樽貯蔵 3 ヶ月以上のものは、樽貯蔵部門にエントリーすること

5. 泡盛部門

米を原料とする、アルコール分 30 度以下のものを対象とする
アルコール分 31 度以上は不可

樽貯蔵 3 ヶ月以上のものは、樽貯蔵部門にエントリーすること

6. 樽貯蔵（本格焼酎・泡盛）部門

本格焼酎・泡盛の中から、特に原料に寄らず平均貯蔵期間が 3 か月以上のものを対象とする

・エントリー方法と費用

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。

参加費：出品酒 1 点当たり 285 € (日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む)

・本格焼酎・泡盛コンクールエントリー条件詳細については、こちらをご覧ください。

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

【新ロゴと受賞メダルについて】

本年度より日本酒のコンクールに加えて、本格焼酎・泡盛のコンクールを実施することから、Kura Master PARIS を代表ロゴとし、日本酒コンクール：Le Grand Concours des Sakés Japonais、本格焼酎・泡盛コンクール：Le Grand Concours des Honkaku Shochu & Awamori のロゴを併用致します。また、Kura Master 受賞酒に与えられるメダルは、いずれのコンクールにも共通で使用致します。



Kura Master

PARIS

Le Grand Concours des
Sakés Japonais

Le Grand Concours des
Honkaku Shochu & Awamori

上：Kura Master ロゴ・左下：日本酒コンクールロゴ・右下：本格焼酎・泡盛ロゴ



Kura Master 受賞メダル (左：プラチナ賞・右：金賞)

【主催者情報】

主催：Kura Master 協会 (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、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、鹿児島県酒造組合、高知県、九州経済国際化推進機構

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

協力：DNA Champagne & Wine、HISADA FROMAGERIE、GLASSBACCA、一保堂茶 ISMAC、日本航空、国虎屋 L'ARBRE A CAFÉ、Perrier、RIEDEL、Sakeist、Vittel WASARA

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、Foodex France、GALERIE K PARIS、Workshop ISSE

Kura Master

PARIS

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

JFC France、KIOKO、UMAMI

【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】

日本酒コンクール、本格焼酎・泡盛コンクール共通

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、全ての出品酒はブラインドでテイスティングを行います。

*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 frauds : 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を決定する

日本酒コンクール

日本からの輸送とフランス側の保管は5度。コンクール当日の審査は室温のサービスとなります。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

- 1) 日本酒はブラインドされた状態で各自にサービスされる
- 2) 審査温度：室温(サケスパークリング 8-10℃)のサービスで審査
- 3) 使用グラス：ワイングラス
- 4) 評価方法 :100点満点の加点法

点数の算出は当審査委員会の責任において行われる

審査員の決定に対する異議申立ては認められない

日本酒サンプルの開栓は当運営委員会が行う

・ Kura Master 日本酒コンクール実施規則詳細についてはこちらをご覧ください。

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

本格焼酎・泡盛コンクール

- 1) 本格焼酎・泡盛はブラインドされた状態で各自にサービスされる
- 2) 審査温度：室温のサービスで審査
- 3) 使用グラス：ワイングラス
- 4) 評価方法：100点満点の加点法

点数の算出は当審査委員会の責任において行われる

審査員の決定に対する異議申立ては認められない

本格焼酎・泡盛サンプルの開栓は当運営委員会が行う



- ・ Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール実施規則詳細についてはこちらをご覧ください。
<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/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（酒販店）、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。昨年の総出品数は過去最多となる 824 銘柄が出品されました。第 5 回目の開催となる 2021 年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設し、審査対象を拡大致します。

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する場を提供していきます。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を深く学び、自ら日本酒を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。今後は本格焼酎・泡盛の審査員が日本の蒸留酒等を学ぶための研修旅行も予定しています。これらの研修旅行では受賞蔵を訪問し、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、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参ります。

