

# Kura Master

PARIS

報道関係各位

2021年7月22日

フランス初 日本酒・本格焼酎・泡盛コンクール同時開催  
「Kura Master 日本酒コンクール 2021」受賞酒決定！  
過去最多の 312 蔵 960 銘柄がエントリー



Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表：宮川圭一郎）は、7月12日（月）フランス・パリにて行われた「Kura Master 日本酒コンクール 2021」において、エントリー上位 33% に授与されるプラチナ賞と金賞受賞酒を、公式 HP：  
<https://kuramaster.com/ja/> で発表致しました。あわせて、プラチナ賞の中でも上位の全 16 銘柄（以下記載）を発表致します。

5 回目となる今年度は過去最多の 312 蔵より 960 銘柄が出品され、審査カテゴリーは全 5 部門（純米大吟醸酒部門[\*1]、純米酒部門[\*2]、サケスパークリング部門[\*3]、米品種 五百万石部門[\*4]、米品種 美山錦部門[\*5]）で行いました。  
また今年度は初めて本格焼酎・泡盛コンクールを同時開催し、エントリーされた 164 銘柄の本格焼酎・泡盛の審査も行いました。（本格焼酎・泡盛コンクールの結果は 8 月 2 日（月）に発表。）

# Kura Master

PARIS

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

日本酒の審査を行ったのは、フランス全土より集まった72名のフランス人審査員で、ブラインドによるテイasting審査を行いました。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）のシェフソムリエをはじめ、ペニンシュラホテル等の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レストランオーナーなどで構成されており、事前に日本酒の知識と利き酒・審査方法の講習を受けています。



審査委員長 Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏は「いまだ続くコロナ禍の厳しい状況の中、過去最多数となる960銘柄のエントリーがあったことに私たちは強く感動致しました。そして上位16銘柄に、これまでに選ばれたことのなかった東京都や長野県などのお酒が入ってきたことも大変喜ばしく思っています。今年の受賞酒を見ると、旨味がたっぷり、複雑で余韻が長く、個性がしっかりした日本酒がたくさん集まりました。ピュアでエレガントというよりは、陰影があり肉付けもある、よりガストロノミーのシーンに対応できる日本酒が選出されました。」とコメントしています。

なお、9月20日(月)に行われる「Kura Master 日本酒コンクール2021」授賞式ではプラチナ賞に選出された日本酒の中から、審査委員長のXavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏が選出した「プレジデント賞」1銘柄と、各カテゴリーの中から審査委員会が選出した「Kura Master 審査員賞」5銘柄を発表します。プレジデント賞に選ばれた銘柄は、パリのホテル・ド・クリヨンへの採用が決定しています。

**Kura Master**  
PARIS

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

## 【プラチナ賞受賞酒 各カテゴリートップ5とトップ2 (全16銘柄/順不同)】

### <1. 純米大吟醸酒部門>

滋賀県 愛知酒造有限会社 「富鶴 純米大吟醸 瑞雲」  
千葉県 株式会社飯沼本家 「純米大吟醸きのえね」  
福井県 合資会社加藤吉平商店 「梵・特撰純米大吟醸」  
東京都 小澤酒造株式会社 「澤乃井 純米大吟醸」  
岩手県 株式会社わしの尾 「鷲の尾 結の香」

### <2. 純米酒部門>

滋賀県 愛知酒造有限会社 「トミツル 特別純米」  
宮城県 仙台伊澤家勝山酒造株式会社 「戦勝政宗 特別純米」  
秋田県 株式会社木村酒造 「福小町 純米吟醸」  
兵庫県 田中酒造場 「名刀正宗 乙天」  
長野県 株式会社薄井商店 「問世 生酏純米」

### <3. サケ スパークリング部門>

静岡県 三和酒造株式会社 「臥龍梅 スパークリングサケ」  
山梨県 山梨銘醸株式会社 「七賢 エクスプレッション 2018」

### <4. 米品種 五百万石部門> 新設

富山県 富美菊酒造株式会社 「羽根屋 純米吟醸 焔火」  
福井県 合資会社加藤吉平商店 「梵・五百万石 無濾過 純米大吟醸」

### <5. 米品種 美山錦部門> 新設

静岡県 三和酒造株式会社 「臥龍梅 純米吟醸 美山錦」  
長野県 伴野酒造株式会社 「澤の花 純米吟醸 夕涼み」

## 【プレジデント賞・Kura Master 審査員賞 授賞式概要】

日時：2021年9月20日(月) 時間詳細未定

場所：フランス・パリ市内 ホテル・ド・クリヨン (予定)

内容：-上位16歳元へ表彰状授与

-各部門のKura Master 審査員賞およびプレジデント賞の発表・記念品授与

(純米大吟醸酒部門/純米酒部門/サケ スパークリング部門/

米品種 五百万石部門/米品種 美山錦部門)

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

## 【出品カテゴリーについて】

[\*1]純米大吟醸酒部門 (50%以下 [50%を含む] の精米歩合)

[\*2]純米酒部門 (51%以上の精米歩合[51%を含む]。米と米麴と水だけを原料とするもの)

[\*3]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)

[\*4]米品種 五百万石部門 [\*5]米品種 美山錦部門

(50%以上の精米歩合[50%を含む]。米と米麴と水だけを原料とするもの)



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

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

### 【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(サケスパークリングは約 8~10°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です。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) 氏が全カテゴリーより選出した日本酒に与えられます。「Kura Master 審査員賞」は、各カテゴリーの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、飲食業界関係者で構成されています。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。

### 【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、宮崎県、沖縄県酒造組合、佐賀県

エメラルドスポンサー：

兵庫県、岡山県、PASONA 農援隊

協力：

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

賛助会員：

Atelier du Saké、EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、Workshop ISSE、JFC France、KIOKO、UMAMI

### 【本件のお問合せ先】

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