

フランスの一流ソムリエ・バーマンら
プロフェッショナルが選んだ最高の酒
Kura Master 2021 日本酒・本格焼酎・泡盛コンクール
プレジデント賞・審査員賞発表



Kura Master2021 受賞酒（プレジデント賞と審査員賞（上段：日本酒／下段：本格焼酎・泡盛））

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表：宮川圭一郎）は、2021年9月20日12時30分（日本時間20日19時30分）フランスを代表するパラスホテルであるホテル・ド・クリヨンに於いて、Kura Master2021 日本酒コンクールおよび本格焼酎・泡盛コンクールそれぞれの「プレジデント賞※1」と「Kura Master 審査員賞※2」を発表致しました。

（※1）すべての出品酒の中から選ばれる最高賞

（※2）各出品カテゴリーのトップ5又はトップ2より選ばれる賞

【Kura Master2021 日本酒コンクール プレジデント賞】

小澤酒造株式会社（東京都） 「澤乃井 純米大吟醸」



プレジデント賞の「澤乃井 純米大吟醸」

【Kura Master2021 本格焼酎・泡盛コンクール プレジデント賞】

知覧醸造株式会社（鹿児島県） 「知覧 Tea 酎」



プレジデント賞の「知覧 Tea 酎」

Kura Master
PARIS

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

【Kura Master2021 日本酒コンクール 審査員賞】

<1.純米酒部門>

秋田県 株式会社木村酒造 「福小町 純米吟醸」

<2.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」

<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」

<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 煌火」

<5.米品種 美山錦部門> 新設

長野県 伴野酒造株式会社 「澤の花 純米吟醸 夕涼み」

【Kura Master2021 本格焼酎・泡盛コンクール 審査員賞】

<1.芋焼酎部門>

鹿児島県 知覧醸造株式会社 「知覧 Tea 酎」

<2.米焼酎部門>

熊本県 有限会社林酒造場 「極楽 しず馴」

<3.麦焼酎部門>

佐賀県 宗政酒造株式会社 「本格麦焼酎のんのこ THE APPLE」

<4.黒糖焼酎部門>

鹿児島県 朝日酒造株式会社 「壺乃醸朝日」

<5.泡盛部門>

沖縄県 有限会社今帰仁酒造 「美しき古里」

<6.樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門>

鹿児島県 田苑酒造株式会社 「田苑 ENVELHECIDA」



【発表式概要】

本年度の発表式は、日本酒コンクール審査委員長 Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏の開会の挨拶に始まり、Kura Master 名誉会長に就任された 門司 健次郎様より就任のご挨拶を頂戴しました。（※3）

続いて、伊原純一 駐フランス日本国大使からのご挨拶、尾池厚之 国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)日本政府代表部 特命全権大使より乾杯のご発声を頂戴した後、各審査委員長よりプレジデント賞、審査員賞の発表を行いました。プレジデント賞は伊原純一 駐フランス日本国大使より、審査員賞は門司 健次郎 Kura Master 名誉会長より、受賞した蔵元様へ授与されました。

最後に、Kura Master 日本酒部門 審査委員会 副委員長の Paz Levinson（パズ・ルバンソン）氏より閉会の挨拶とあわせて 2022 年度のコンクール開催日の発表がされ今年度の発表式を閉幕しました。（※4）



尾池厚之 国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)日本政府代表部 特命全権大使より乾杯のご発声

発表式はフランス政府のガイドラインに基づき万全の感染防止対策を講じて実施致しました。なお、受賞蔵元全員の渡仏が困難であることを鑑み、パリの会場と日本各地の受賞蔵元をオンラインで繋ぎ、発表式の様子を Youtube LIVE で全世界に向けて配信致しました。





パリでの授賞式に参加した蔵元様、門司名誉会長、伊原大使、尾池大使、両コンクール審査委員長

【プレジデント賞について】

今年7月12日にパリで行われた審査会では、フランス全土から集まったトップソムリエら72名の審査員がブラインドで日本酒のテイスティング審査を行いました。過去最多となる312蔵より960銘柄のエントリーがあり、小澤酒造株式会社（東京都）「澤乃井 純米大吟醸」は、その中から選ばれる最高賞の「プレジデント賞」に選出されました。

プレジデント賞を受賞した小澤酒造株式会社 代表取締役 小澤 幹夫様より受賞の喜びのコメントを頂いています。

「この度はプレジデント賞という栄誉ある賞を頂き心より嬉しく思います。東京オリンピックが開催された本年に東京の酒蔵である弊社がこのような賞を受賞出来たことは蔵の歴史の中でも大きな事象として語り継いでいきたいと思えます。東京といえば都会的なイメージが先行しがちですが、同時に美しい自然を有しております。自然と共存しながら継承してきた伝統「澤乃井」を世界中の人に感じて頂きたいです。」

また本年度より新設され、日本酒コンクールと同時開催をした本格焼酎・泡盛コンクールでは、審査委員長 Christophe Davoine（クリストフ・ダヴォワンヌ）氏をはじめとする MOF（国家最優秀職人章）4名、フランスを代表するソムリエ、バーテンダーやカーヴィストなど、飲料業界のプロフェッショナル31名が集まり、日本酒と同様にブラインドでテイスティング審査を行いました



Association Kura Master www.kuramaster.com

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

た。初年度にもかかわらず75歳より164銘柄が出品され、知覧醸造株式会社（鹿児島県）「知覧 Tea 酎」がその頂点となるプレジデント賞に決定致しました。

プレジデント賞を受賞した知覧醸造株式会社 代表取締役 森 暢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、大変驚き、また同時に大変嬉しく思っております。私どもは代々芋焼酎製造業と緑茶の生産農家を兼業して参りました。その中で焼酎と緑茶の美味しさを一つに出来ないかと考えており、四年前に初めて“知覧 Tea 酎”を製造いたしました。蔵元一同、この賞を受賞させていただいたことを誇りに今後も焼酎造りに精進して参ります。この度は誠にありがとうございました。最後にコロナ禍において世界中が大変な時でございますが、一日も早く終息し仲間が集い肩を並べ飲食を楽しめる世界が訪れますようお願いいたします。」

【審査委員長からプレジデント賞受賞酒についての評価コメント】

日本酒コンクール審査委員長 Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏と、本格焼酎・泡盛コンクール審査員長 Christophe Davoine（クリストフ・ダヴォワヌ）氏は、それぞれ以下コメントを発表しております。

<小澤酒造株式会社「澤乃井 純米大吟醸」の評価コメント>

「まず表現豊かな香りに圧倒されます。際立った最高のアロマは、ホワイトペッパーのような香り、スパイス、白い花、熟した白い果実などを思わせる香りが広がります。味わいは、香りの延長が続き、ホワイトペッパーとデリケートなスパイシー感。口に含むと柔らかな触感が響き合い、日本酒だけが持つ、美食との調和性の核になる軽い苦味を帯びながら、最後まで長い余韻が繋がっていきます。集中されているアロマを開かせるためにも事前にカラフに注ぎ、大きめのワイングラスでサーブすることを勧めます。偉大な日本酒です。」

Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏



<知覧醸造株式会社「知覧 Tea 酎」の評価コメント>

「今年の Kura Master コンクールで私の心を奪ったこの焼酎について語ります。まず香りの驚き。大変美しい複雑感のある香りです。続いて味わいにも驚かされました。原材料である薩摩芋、さらにハーブや野菜の風味が濃密にしっかりと味わいの中に続きます。コンクールの後、この焼酎をハイボールとして飲んでみましたが、ソーダで割っても特徴を失うことなくむしろさらに風味が広がりました。この蒸留酒を生み出した生産者の方、ブラボー！讃えます。」
Christophe Davoine (クリストフ・ダヴォワヌ) 氏

Appendix

【門司 健次郎様 Kura Master 名誉会長 就任ご挨拶】※3 (抜粋)

チュイザ様、宮川様、そして審査委員の皆様に対し、Kura Master コンクールの名誉会長にご指名いただきましたことを感謝申し上げます。この権威あるコンクールの活動に関与できますことは、私の大いなる喜びであり、名誉とするところであります。また、この機会に、その卓越した業績により本年栄えある受賞に輝かれた全ての蔵元の皆様にご心からのお祝いを申し上げます。ご存知のことと思いますが、残念ながら日本酒は日本において大きな困難に直面しています。2019年の生産量はピーク時の1973年の僅か4分の1にすぎませんでした。私は、Kura Master が、日本酒とフランス料理との素晴らしい相性を示すことで新たな販路を開き、日本酒が低迷から脱却することを支援してくれるであろうと確信しております。多くの人々が、日本酒は日本料理のみならず世界の多くの料理と相性が良いことを発見することができるでしょう。

門司 健次郎 (Kura Master 名誉会長、元ユネスコ日本大使、酒サムライ)

【Paz Levinson(パズ・ルバンソン)氏 日本酒部門 審査委員会 副委員長より】

※4 (日本語訳抜粋)

「本日は発表式にご出席いただき、誠にありがとうございます。Kura Master は、フランスで最も重要なソムリエや飲料ジャーナリスト達を、日本酒の世界に引き寄せることができる専門集団です。私は Kura Master の審査会に初回から毎年参加してきましたが、このコンテストの副会長として関われることはとても光栄なことであり、また、毎年審査員として参加できることは私の喜びで



Association Kura Master www.kuramaster.com

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

もあります。ソムリエに日本酒の教育をするための最良の方法は、彼らに味を与え、自身で表現し、感情や感覚を共有する体験です。Kura Master は専門家のためのイベントであり、専門家を養成するイベントでもあります。彼らはこの教育との出会い、そして Kura Master の創設者が指導する日本研修旅行のお陰で、日本酒と日本文化への情熱を育んでいます。

Kura Master はフランスで最も重要な日本酒の評価コンテストですが、今年から、本格焼酎と泡盛にも門戸が開かれました。様々な味わいとの関連性を絶えず探している私たちソムリエに新たな宇宙が与えられました。日本酒は、料理だけでなくカクテルにも、たくさんの興味深いインスピレーションを与える飲み物です。焼酎には多様な原材料、アルコール度数や蒸留方法といった豊かさがあり、料理やカクテルを追求するシェフやバーテンダーに今後さらに刺激を与え、特別なツールになっていくでしょう。

この授賞式は、異なる地域や酒米、日本酒のタイプを発見するツアーのようでした。多様性が鍵であり、徹底したブラインド・テイスティングは、先入観に囚われることのない真剣な審査に繋がっています。毎年エントリーして下さる蔵元の皆様に心から感謝します。これまでに Kura Master にエントリーされた方、新しくエントリーされる方、2022年5月23日、私たちは皆様をお待ちしています！」パズ・ルバンソン (Kura Master 審査委員会 副委員長、Groupe Pic エグゼクティブシェフソムリエ)

【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、カーヴィスト 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。

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した。

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・泡盛コンクール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。

【日本酒コンクール カテゴリー別受賞数】

カテゴリー	プラチナ賞	金賞	受賞合計	エントリー数
純米酒部門	45	91	136	413
純米大吟醸酒部門	44	90	134	407
サケ スパークリング 部門	5	11	16	50
米品種違い：五百万石部門	6	11	17	51
米品種違い：美山錦部門	4	9	13	39
総計（312蔵元）	104	212	316	960

【本格焼酎・泡盛コンクール カテゴリー別受賞数】

カテゴリー	プラチナ賞	金賞	受賞合計	エントリー数
芋焼酎部門	6	11	17	51
米焼酎部門	4	7	11	33
麦焼酎部門	3	5	8	25
黒糖焼酎部門	2	2	4	11
泡盛部門	2	3	5	17
樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門	3	6	9	27
総計（75蔵元）	20	34	54	164



※受賞酒詳細、審査員経歴詳細については公式 HP を参照ください。

【日本酒コンクール受賞酒／審査員一覧】

<https://kuramaster.com/search/ja/japanese-sake/laureats-2021/>

<https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2021/jury/>

【本格焼酎・泡盛コンクール受賞酒／審査員一覧】

<https://kuramaster.com/search/ja/shochu-awamori/hsa-laureats-2021/>

<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/concours/comite-2021/jury/>

【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、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、Work shop ISSE、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

