

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 2022 年度エントリー要綱発表

新設5部門を含む、全13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、第6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。また、本年度より日本酒コンクールには、生酏部門、古酒部門を新設し、全5部門となります。本格焼酎・泡盛コンクールにおいては、バリエーション焼酎部門、フレーバー焼酎部門、プレステージコウジ（焼酎・泡盛）スピリッツ部門を新設し、全8部門にて審査が行われます。なお、今年度新設された古酒部門 Top10 の中から複数のフロマージュとのペアリングで特に優れた古酒に特別賞として「アリアンス ガストロノミー賞」が授与されます。



Kura Master 審査会の様子

【エントリー要綱】

スケジュール

1. エントリー要綱発表：1月24日（月）仏時間零時、日本時間8時
2. エントリー期間：2月1日（火）～3月1日（火）※日本酒・本格焼酎・泡盛いずれも
3. 審査会：5月23日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
4. 本格焼酎・泡盛受賞酒発表：6月1日（水）※プラチナ賞・金賞・Top16 公式 HP にて
5. 日本酒受賞酒発表：6月6日（月）※プラチナ賞・金賞・Top16 公式 HP にて
6. 試飲会：7月2日（土）、3日（日）於 パリ市内
7. Kura Master セミナー&Top100 試飲会：7月5日（火）於パリ日仏文化会館
8. Kura Master2022 授賞式：7月6日（水）於 在フランス日本国大使館公邸
※プレジデント賞・審査員賞・アリアンス ガストロノミー賞発表
9. Kura Master2022 受賞酒試飲会：7月7日（木）於パリ市内

エントリー概要

<日本酒コンクール：全5部門について>

2022年度は、純米酒、純米大吟醸酒、サケ スパークリング、生酏、古酒の全5部門にて行います。

1. 純米酒部門
51%以上の精米歩合（51%を含む）、山廃可。
3年以上の古酒。濁り、生酒、発泡酒、生酏は不可。
2. 純米大吟醸酒部門
50%以下の精米歩合（50%を含む）、山廃可。
3年以上の古酒。濁り、生酒、発泡酒、生酏は不可。
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。
生酒、アルコールを添加したものは不可。
4. 生酏部門 ※新設
生酏とラベルに記載があれば、アルコールの有無や精米歩合に関係なくエントリー可。
山廃は除く。
濁り、生酒、発泡酒は不可。
5. 古酒部門 ※新設
古酒・長期熟成酒であること。3年以上とする。アルコールの有無も関係なくエントリー可能とする。



3年未満の古酒、濁り、生酒、発泡酒は不可。

※3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、3年以上熟成しているお酒を指す。

<エントリー方法と費用>

エントリー方法：2月1日（火）～3月1日（火）の期間、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。

費用：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8部門について>

2022年度は、芋焼酎、米焼酎、麦焼酎、バリエーション焼酎、フレーバー焼酎、泡盛、樽貯蔵（焼酎・泡盛）、プレステージコウジ（焼酎・泡盛）スピリッツの全8部門にて行います。

1. 芋焼酎部門

芋（甘藷）を原料とする、アルコール分45度までを対象とする。

樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。

2. 米焼酎部門

米を原料とする原酒からつくられたもので、アルコール分45度までを対象とする。

樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。

3. 麦焼酎部門

麦を原料とする原酒からつくられたもので、アルコール分45度までを対象とする。

樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。

4. バリエーション焼酎部門 ※新設

焼酎のカテゴリーであり、そば、黒糖などを原料とするものや2種類以上の原材料をブレンドしたものなどの原酒からつくられたもので、アルコール分45度までの商品を対象とする。ただし、他のカテゴリーに該当しない商品とする。樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。

5. フレーバー焼酎部門 ※新設

本格焼酎・泡盛を除く単式蒸留（へ号）焼酎のカテゴリーであり、1.主原料 2.主原料を用いた麴、もしくは、米麴に、3.他の副原料を用いたものをアロマティゼと呼び、香りを重視した商品の原酒からつくられたアルコール分45度までの商品を対象とする。また、他のカテゴリーを除いた商品にてできた商品のことをフレーバーと呼び、その手法は特に問わない。樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。



6. 泡盛部門

米麴を原料とする原酒からつくられたもので、アルコール度数は問わないこととする。
樽貯蔵をしたものに関しては、樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門にエントリーすること。

7. 樽貯蔵（焼酎・泡盛）部門

本格焼酎・泡盛の中から、特に原料に寄らず樽貯蔵したものの（※2 原アル貯蔵を含む）
原酒からつくられたものを対象として、アルコール度数を問わない。

8. プレステージ コウジ（焼酎・泡盛）スピリッツ部門 ※新設

原料、色、ブレンド、蒸留回数、熟成、樽、アルコール度数も一切問わないものとする。
ただし、麴を必ず使い、単式蒸留機で蒸留された原酒から作られる商品を瓶詰めしたもの
をプレステージ コウジ（焼酎・泡盛）スピリッツとする。特例として 500ml 2 本も可
とする。この商品に限り、一般に市販されていなくても良いこととする。

<エントリー方法と費用>

エントリー方法：2月1日（火）～3月1日（火）の期間、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。

費用：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/>

【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、ISMAC、日本航空、国虎屋、L'ARBRE A CAFÉ、Perrier、RIEDEL、柴沼醬
油醸造株式会社、Vittel

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



<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

審査員はフランス人を中心とした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。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ポイントまでとなります。プラチナ賞に選出された出品酒より、プレジデント賞、Kura Master 審査員賞が選出されます。Kura Master 日本酒コンクールのプレジデント賞の選出は、日本酒コンクール審査委員長であるグザビエ・チュイザが、全てのカテゴリーの中から選出した出品酒に与えられます。Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクールのプレジデント賞の選出は、本格焼酎・泡盛部門 審査委員長であるクリストフ・ダヴォワヌが、各カテゴリーの中から選出した出品酒に与えられます。また、Kura Master 審査員賞は、各カテゴリーの中から審査委員会により選出されます。アリアンス ガストロノミー賞は、Kura Master 日本酒コンクール 古酒部門において、2次予選に残ったベスト古酒10本と複数のフロマージュを当日ペアリングし、審査員が選出した特に優れた古酒にアリアンス ガストロノミー賞が授与されます。

*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 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%が受賞す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 960 銘柄が出品されました。また 2021 年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設、審査対象を拡大し、初年度は 164 銘柄がエントリーされました。





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。

Kura Master
PARIS

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