



PARIS

報道関係各位

2023年1月16日

フランス・リヨン「ポール・ボキューズ」
シェフパティシエが特別審査員を務める
Kura Master 梅酒コンクールを初開催

梅酒とパティスリーの相性（ペアリング）を審査
特に優れた梅酒にアリアンス ガストロノミー賞を授与

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表・宮川圭一郎）は、本年5月22日にパリ（会場：エスパス・シャランタン）で行われる Kura Master コンクールにて、1958年からミシュランの星を取り続けているリヨンの名店「ポール・ボキューズ」のシェフパティシエ Benoit Charvet（ブノワ・シャルヴェ）氏を特別審査員にお招きし、欧州では初となる梅酒とパティスリーのペアリングを審査するコンクールを開催致します。



2018 世界チャンピオン Benoit Charvet（ブノワ・シャルヴェ）氏

2次審査に残った5種類の梅酒と Benoit Charvet（ブノワ・シャルヴェ）氏が選んだパティスリーを当日ペアリングし、審査員3名が選出した特に優れた梅酒に、特別賞のアリアンスガストロノミー賞を授与致します。

【梅酒コンクール エントリー要項】

スケジュール

1. エントリー要項発表：1月16日（月）仏時間零時、日本時間8時
2. エントリー期間：1月23日（月）～2月21日（火）※日本酒・本格焼酎・泡盛、梅酒全て



PARIS

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

- 3.審査会：5月22日（月）於 フランス・パリ ESPACE CHARENTON
- 4.受賞酒発表：6月5日（月） 審査員賞、プラチナ賞、金賞、アリアンスガストロノミー賞
※公式 HP にて
- 6.Kura Master2023 授賞式：8月28日（月）於 在フランス日本国大使公邸（予定）
※プレジデント賞発表、審査員賞・アリアンスガストロノミー賞 表彰状授与
- 7.Kura Master2023 受賞酒試飲会：8月30日（水）於 パリ市内

エントリー概要

<エントリー方法>

1月23日（月）～2月21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。

<出品費用>

費用は、出品酒1点当たり295ユーロです。（エントリー登録費用207ユーロ、配送を含めた諸費用88ユーロ）各部門の規定内容、条件詳細については、以下 URL をご覧ください。

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

昨今の輸送費、資材等の高騰により、2023年度はエントリー費の価格改定を実施させていただくことになりました。ご理解の程、何卒よろしくお願い申し上げます。（登録費用内訳：コンクール運営費、表彰状作成費、広報、宣伝活動費を含む。）（諸費用内訳：出品酒の日本からフランスへの輸送費用、通関費用、関税、酒税全て含む。）

受賞蔵元様への斡旋サービス

Kura Master では、梅酒の消費拡大を目的に以下の3つのタイプにて受賞酒のプロモーションを行うことを推奨し、マーケティングツールとしてご活用頂いております。

- 1：受賞メダルデザイン（電子データ）
- 2：受賞メダルシール
- 3：首かけPOP

※詳細はエントリー要項をご覧ください。



Kura Master
PARIS



上段：アリアンスガストロノミー賞（特別賞）メダルロゴ

中段：プラチナ賞・金賞メダルロゴ

下段：首かけPOP（本格焼酎・泡盛コンクール／日本酒コンクール）

【フランスでの梅酒の人気について】

日本酒や本格焼酎・泡盛は、フランス市場を輸出ターゲット国としてプロモーションも年々活発になっており、日本製のアルコール全般の輸出量は年々増加をしています。また、梅酒に関しても、輸出量、輸出額ともにこの10年で約2倍に増加しています。（フランス政府HPより）梅という果実が欧州には存在しなく、グローバル市場に向けた生産者の努力によって、梅酒独自の爽やかな香りが引き立ち、甘味が抑えられ、より果実味が豊かになっているタイプや熟成タイプなど、個性的な味わいとバラエティの広がり評価され、新しいリキュールとして人気が高まっています。その飲みやすさ、飲み方の幅広さも相まって、日本酒や焼酎をまだ知らない層が日本のアルコール飲料に触れる導入としても、梅酒への可能性が期待されます。また、フランスの食文化において欠かすことの出来ないスイーツのプロフェッショナルによって梅酒とスイーツの相性を提案することで、梅酒の味わいの幅と深さを理解し体験していただくことを狙っています。

【2023年度 主催者情報】

Kura Master
PARIS

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

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、高知県

クリスタルスポンサー：兵庫県、鹿児島県酒造組合、宮崎県、岡山県、PASONA 農援隊

エスパス GI：三重県酒造協同組合、灘五郷酒造協同組合、GI 琉球管理委員会、GI 佐賀管理委員会

協力：DNA Champagne & Wine、GLASSBACCA、ISMAC、日本航空、国虎屋、RIEDEL、
柴沼醤油醸造株式会社、Sommelier international

賛助会員：Atelier du Saké、EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、ISSE ET
CIE、JFC France、KIOKO、La Maison du sake、UMAMI、We Want Sake

※スポンサー、エスパス GI は更新中のため、2022 年度の情報になります。

【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>

【2023 年度コンクール概要】

<日本酒コンクール>

2023 年度は、純米酒部門、純米大吟醸酒部門、サケスパークリング部門、クラシック酎部門、古酒部門の全 5 部門にて行います。

・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>

2023 年度は、芋部門、米部門、麦部門、黒糖部門、泡盛部門、バラエティー部門、樽貯蔵部門の 7 部門に、本格焼酎・泡盛には該当しないプレステージ コウジスピリッツ部門を加えた合計 8 部門にて行います。

・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/>

【2023 年度 Kura Master コンクール：一部変更のお知らせ】

希望者向けに提供していた審査員による出品酒の有料コメントを廃止します。2023 年コンクールより審査員賞に無料でコメントを提供いたします。何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。



【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。昨年の日本酒の総出品数は過去最多となる 1110 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、2022 年度は 193 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していくことも意識した運営を実践しています。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・本格焼酎・泡盛について深く学び、自ら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。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、現地の飲食業界の関係者との交流会など多彩なプログラムを展開しています。特に、コロナ禍以降は食と日本酒のマリアージュを啓蒙する YouTube 番組「Le gout du Japon」の番組制作や、日本酒・本格焼酎・泡盛の業会情報などをまとめたニュースレター「Kura Master Gazette」を毎月 600 名に配信し、積極的な情報発信を加速しています。その他、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います。

