

Kura Master

PARIS

報道関係各位

2023年8月28日

フランスで選ばれた日本酒、本格焼酎・泡盛 最高賞を発表

第7回 Kura Master 2023 日本酒・本格焼酎・泡盛コンクール



2023年度のプレジデント賞と審査員賞受賞酒

Kura Master 運営委員会（本部：フランス・パリ、代表：宮川圭一郎）は、2023年8月28日11時00分（日本時間28日18時00分）在フランス日本国大使公邸に於いて、Kura Master 2023 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最高賞である「プレジデント賞」を発表致しました。

「日本酒コンクール」では、総勢106名のフランスを代表するソムリエらが審査を行い、5部門1,090銘柄から、合資会社山田商店（岐阜県）「玉柏 純米大吟醸」が最高賞の「プレジデント賞」に輝きました。また、「本格焼酎・泡盛コンクール」では、フランス国家最高職人章（MOF）資格者を含む38名のフランス飲食業界で活躍するプロフェッショナルが審査を行い、8部門187銘柄から、柳田酒造合名会社（宮崎県）「青鹿毛」が本年度のプレジデント賞を獲得しました。

Kura Master

PARIS

Association Kura Master www.kuramaster.com

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

【Kura Master2023 日本酒コンクール プレジデント賞】
合資会社山田商店（岐阜県） 「玉柏 純米大吟醸」



プレジデント賞の「玉柏 純米大吟醸」

【Kura Master2023 本格焼酎・泡盛コンクール プレジデント賞】
柳田酒造合名会社（宮崎県） 「青鹿毛」



プレジデント賞の「青鹿毛」

Kura Master
PARIS

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

【授賞式概要】

本年度の授賞式は、昨年に引き続き在フランス日本国大使公邸で行われました。2022年度のフランス最優秀ソムリエとMOFのダブル榮譽を得たXavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）日本酒審査委員長の開会の挨拶、そしてKura Master 名誉会長 門司健次郎氏の言葉の後、下川眞樹太 駐フランス日本国特命全権大使からのご挨拶をいただきました。その後、各審査委員長より「審査員賞」と特別賞の「アリアンスガストロノミー賞」を受賞された蔵元様へ表彰状の授与を行いました。最後に、参列された受賞蔵元様の中から日本酒コンクール、本格焼酎・泡盛コンクールそれぞれの「プレジデント賞」が選ばれました。最高賞に輝き、満面の喜びで溢れる蔵元様へ表彰状と副賞のトロフィーの授与を行いました。

【プレジデント賞受賞者のコメント】

＜Kura Master2023 日本酒コンクール プレジデント賞受賞：
合資会社山田商店 代表取締役社長 山田一光様のコメント＞

「Kura Masterはコンクール当初から挑戦し続けており、来年こそ、来年こそは！と挑み続けてようやく念願叶ったプレジデント賞の受賞です。この喜びは言葉に表すことができません。岐阜県という風土をはじめ、蔵人、生産者様、そして日本酒を愛してくれている多くの皆様に支えて頂き受賞することができました。この感謝の気持ちを忘れずにこれからも研鑽を磨いてまいります。」

＜Kura Master2023 本格焼酎・泡盛コンクール プレジデント賞受賞：
柳田酒造合名会社 代表取締役 柳田正様のコメント＞

「青鹿毛は23年前に私が手掛けた焼酎で、パリでこのような賞を受賞できたことをかつての私が知ったら腰を抜かすことかと思えます。本格焼酎・泡盛は日本の國酒ですが、まだまだパリでも世界でも知名度が低いです。しかし、日本酒と同じようにKura Masterでも審査をして頂けるようになりました。いつの日か、日本の焼酎が世界を代表する蒸留酒となるよう、日本に戻りさらに技術を磨き、高みを目指していきたいと思えます。」

【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】

＜合資会社山田商店「玉柏 純米大吟醸」の評価コメント＞

「この日本酒は、銀色がかった清冽な輝きのある色をしていて、淡く美しい透明感があります。最初の香りはクリーンで芳香が強く、黄色い果実や花のようなアロマが広がります。空気に触れると香りが開き、パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ、スズランなど、非常にエキゾチックな側面が広がります。そしてホワイトペッパーのような軽いタッチがブーケを完成させ、より複雑さが加わります。麗しく、魅惑的な香りです。味わいに関して、最初の瞬間はフレッシュでのど越しの良い日本酒が連想されます。ブーケは、根菜を連想させるアロマへと進化し、ホワイトペッパーのような側面が香りと響き合います。テクスチャーには岐阜の水らしさを感じ、ミネラル感がありダイナミックで個性に溢れています。フィニッシュは包み込むように心地よく、上品で存在感があります。料理に向かって呼びかけるようなバランスと個性を持つ日本酒であり、まさに美食家のための卓越した日本酒です。好奇心旺盛な上級ワイン愛好家のためのグルメな日本酒と言えるでしょう。」

日本酒コンクール審査委員長 Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）



Association Kura Master www.kuramaster.com

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

<柳田酒造合名会社「青鹿毛」の評価コメント>

「この焼酎は香りが強く、胡麻、パンやヘーゼルナッツを焼いたような印象があり表現力に溢れています。味わいに関しては、まずとても温かみのある上品な香りを感じます。そしてカボチャの種、ヒマワリの種、ピーカンナッツ、ローストしたゴマ、トーストしたパンの耳など、種やドライフルーツを中心とした風味が次々と現れます。非常に長く続く余韻には、カカオ、焙煎コーヒー豆のニュアンスが感じられます。

魅惑的な複雑さを持った、特に香り高い本格焼酎です。カクテルに少量使用することで本格焼酎の特徴が十分に表現され、特別で豊かな味わいを与えることが出来るため、試飲するごとにほとばしるような喜びが広がることでしょう。」

本格焼酎・泡盛コンクール審査委員長 Christophe Davoine (クリストフ・ダヴォワヌ)

Appendix

【駐フランス日本国特命全権 下川大使ご挨拶】 (抜粋)

昨年引き続き、公邸で Kura Master 授賞式を開催することができたことを大変喜ばしく思っております。

パリの日本食レストランはいつも大勢の人で賑わっております。また、一流のフレンチレストランで日本酒とのペアリングが提供されるなど、日本のお酒が徐々に力強く広まっております。これは、フランスのトップソムリエたちに審査してもらうという Kura Master の取組が功を奏したものと思います。日本国政府としては、来年、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録を目指しているところではありますが、この Kura Master コンクールによって、フランスのみならず、世界中で日本の酒文化が普及していくことでしょう。



授賞式終了後の大使公邸にて出席者に受賞酒を振舞う様子

Kura Master
PARIS

Association Kura Master www.kuramaster.com

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

【参考情報】

・MOF (エムオーエフ)について

Meilleur Ouvrier de France ※略称「MOF(エムオーエフ)」(フランス国家最優秀職人章)は、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される称号。

・Kura Master (クラマスター)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で、フランス国家が最高職人の資格を証明するM.O.Fの所有者をはじめ、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。2021年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設し、審査対象を拡大いたしました。

【各コンクール カテゴリー別受賞数】

日本酒 カテゴリー	プラチナ賞	金賞	受賞合計		エントリー総数
純米酒部門	42	89	131		
純米大吟醸酒部門	47	99	146		
サケ スパークリング部門	7	13	20		
クラシック酎部門	13	26	39		
古酒部門	8	15	23		
総計	117	242	359		1090

本格焼酎・泡盛 カテゴリー	プラチナ賞	金賞	受賞合計		エントリー総数
芋部門	4	9	13		
米部門	4	7	11		
麦部門	3	6	9		
黒糖部門	1	2	3		
泡盛部門	2	4	6		
バラエティー部門	3	7	10		
樽貯蔵部門	2	4	6		
プレステージ コウジスピリッツ部門	1	2	3		
総計	20	41	61		187

梅酒	プラチナ賞	金賞	受賞合計	アリアンス ガストロノミー賞	エントリー総数
	11	23	34	1	102

※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/ja/concours/comite-2023/laureats/>

<https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2023/jury/>



Association Kura Master www.kuramaster.com

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

【本格焼酎・泡盛コンクール受賞酒／審査員一覧】

<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/concours/comite-2023/laureats/>

<https://kuramaster.com/ja/shochu-awamori/concours/comite-2023/jury/>

【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、高知県、長期熟成酒研究会、佐賀県

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

協力：ANA、GLASSBACCA、鹿児島堀口製茶／和香園、ISMAC、日本航空、国虎屋、L'ARBRE A CAFÉ、レストラン奥田、Paul Bocuse、マドレーヌ Princesse Reico、DNA Champagne & Wine、RIEDEL、柴沼醤油醸造株式会社、カワイ フランス、SommelierS INTERNATIONAL、Thonon、VALS

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、Atelier du Saké、GALERIE K PARIS、ISSE ET CIE、JFC France、KIOKO、la Maison du Saké、LX FRANCE、UMAMI、We Want Sake.com

【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

