



報道関係各位

2019年6月3日

仏ソムリエら約100名が選ぶ日本酒コンクール

「Kura Master 2019」受賞酒決まる！

過去最多の271蔵720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2019年6月3日（月）公式HP：<https://kuramaster.com/ja/>にて、第3回目の開催となる「Kura Master 日本酒コンクール2019」のエントリー上位33%に授与されるプラチナ賞と金賞を発表しました。今年度は、過去最多の271蔵より720銘柄が出品されました。世界の乾杯酒として名高いシャンパンが有名なフランスにおいて、日本酒を飲み慣れていない層や女性層への市場拡大を目指して新設されたスパークリング部門（サケ スパークリング スタンダード部門[\*1]、サケ スパークリング ソフト部門[\*2]）が加わり、純米大吟醸酒部門[\*3]、純米酒部門[\*4]の全4部門で5月27日（月）フランス・パリで審査会を実施しました。

審査を行ったのは、日本酒コンクール史上初となる、フランス全土より集まった93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、プラザアテネ、ブリストル等の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ワインジャーナリストなど。事前に日本酒の知識と利き酒・審査方法の講習を受けたフランス人約100名で構成されています。

審査委員長Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏は「この数年で、フランス人の味覚の変化、そして、料理とのマリアージュを大切にするフランス人の視点とガストロノミーの観点から、今年は様々に異なる味わいの日本酒が受賞をしました。モダンなスタイル、伝統的なスタイル、それぞれが同様に高く評価されています。」とコメントしています。



Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

なお、7月9日(火)にパリ・OECD 日本政府代表部大使公邸で開催する「Kura Master 日本酒コンクール 2019」授賞式にて、プラチナ賞の中でも上位の全 14 銘柄（以下記載）が表彰されるほか、審査委員長の Xavier Thuizat（グザビエ・チュイザ）氏が選出した日本酒に与えられる「プレジデント賞」1 銘柄と、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る「Kura Master 審査員賞」4 銘柄を発表します。プレジデント賞と Kura Master 審査員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る他、ブリストルホテルでの表彰パーティーでも披露されます。

### 【プラチナ賞受賞酒 各カテゴリートップ5 と トップ2 （全 14 銘柄／順不同）】

#### <1. 純米大吟醸酒部門>

岐阜県 合資会社 山田商店「玉柏 純米大吟醸」  
兵庫県 櫻正宗株式会社「櫻正宗 金稀 純米大吟醸四〇」  
新潟県 白瀧酒造株式会社「セブン 純米大吟醸」  
宮城県 仙台伊澤家勝山酒造株式会社「勝山 純米大吟醸 伝」  
三重県 清水清三郎商店株式会社「作 槐山一滴水」

#### <2. 純米酒部門>

徳島県 株式会社 本家松浦酒造場「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」  
静岡県 三和酒造株式会社「臥龍梅 純米吟醸 山田錦」  
神奈川県 株式会社瀬戸酒造店「セトイチ 音も無く」  
石川県 株式会社 車多酒造「天狗舞 山麩仕込純米酒」  
青森県 八戸酒造株式会社「陸奥八仙 赤ラベル」

#### <3. サケ スパークリング ソフト部門> 新設

新潟県 吉乃川株式会社「吉乃川 酒蔵の淡雪」  
大分県 八鹿酒造株式会社「八鹿 スパークリング Niji」

#### <4. サケ スパークリング スタンダード部門> 新設

高知県 土佐酒造株式会社「スパークリング酒 好」  
青森県 八戸酒造株式会社「陸奥八仙 Natural Sparkling Premium」

### 【プレジデント賞・Kura Master 審査員賞 授賞式概要】

日時：2019年7月9日(火) 17時開始（日本時間10日(水) 午前0時）

場所：パリ・OECD 日本政府代表部大使公邸

内容： - 上位 14 蔵元へ表彰状と Kura Master オリジナル記念品の授与  
- 各部門の Kura Master 審査員賞およびプレジデント賞の発表  
(純米大吟醸酒部門／純米酒部門／サケ スパークリング ソフト部門／  
サケ スパークリング スタンダード部門)

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

共催：パリ OECD 日本政府代表部



Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

## 【今後の予定】

- Kura Master サケ スパークリングセミナーとプレミアム試飲会  
日程：7月8日(月) 16:00-18:00  
場所：Hotel Sofitel Baltimore (5星ホテル) (88, Av de Kleber 75116 Paris)  
対象：パリ・イルド・フランス・ソムリエ協会メンバーソムリエと日本人飲食関係のプロ  
来場予定数：100名
  
- プレジデント賞・Kura Master 審査員賞の発表会と Top14 試飲会  
日程：7月9日(火) 17:00-19:00  
場所：パリ OECD 日本政府代表部大使公邸
  
- Kura Master シンポジウムとベスト 100 日本酒の一般向け試飲会  
日程：7月10日(水) 17:00-20:00  
場所：パリ日本文化会館(101 bis Quai Branly, 75015 Paris)  
内容：第1部 サケ スパークリングの魅力とは？  
第2部 Kura Master 入賞酒ベスト 100 試飲会／共催：一般社団法人 awa 酒協会  
(シャルキュトリーのおつまみ付き)

## 【出品カテゴリーについて】

- [\*1]サケ スパークリング スタンダード部門 (新設)  
(アルコール度数は10度以上([10度を含む])  
※純米酒であること。生酒のエントリー不可。
- [\*2]サケ スパークリング ソフト部門 (新設)  
(アルコール度数は10度未満([10度を含まない])  
※純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、吟醸酒、大吟醸酒。生酒のエントリー可。
- [\*3]純米大吟醸酒部門 (50%以下 [50%を含む] の精米歩合)
- [\*4]純米酒部門 (50%を超える [50%は含まない] 精米歩合)

## 【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(約 14°C)でワイングラスを使用して審査。評価方法は、100点満点の加点法のマークシート方式です。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) 氏が選出した日本酒に与えられます。「Kura Master 審査員賞」は、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で、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、飲食業界で勤務されている方を対象としています。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スティング方法で行います。全ての出品酒はブラインドでテイスティングが行われます。



Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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

### 【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、JETRO パリ事務所、JNTO パリ事務所、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)、笹川日仏財団

ダイヤモンドスポンサー：FICT、石川県酒造組合連合会、一般社団法人 awa 酒協会

エメラルドスポンサー：PASONA 農援隊、JF Hillebrand、兵庫県

クリスタルスポンサー：SPECIAL CLUB

協力：日本航空、一保堂茶舗、国虎屋、HISADA FROMAGERIE、ISMAC、perrier RIEDEL、  
Vittel、WASARA、le murmure、Phillipe Jamesse

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、JFC France、  
KIOKO、L' atelier du SAKE

### 【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

The logo for Kura Master features the words "Kura Master" in a stylized, hand-drawn font. The letters are dark brown with a textured, ink-like appearance, and there are small white dots scattered around the text, suggesting a splatter or artistic effect.

Association Kura Master [www.kuramaster.com](http://www.kuramaster.com)

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