



報道関係各位

2019年7月9日

仏ソムリエら 100 名が選んだ最高の日本酒
「Kura Master 2019 プレジデント賞・審査員賞発表」



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 7 月 9 日 17 時（日本時間 10 日午前 0 時）パリ OECD 日本政府代表部大使公邸で行われた Kura Master2019 授賞式において、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、シェフソムリエ）より「プレジデント賞※1」と「Kura Master 審査員賞※2」を発表しました。

本審査会は、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 名のフランス人トップソムリエらの審査員がブラインドによるテイस्टィング審査を行いました。本年度総出品数 720 銘柄から選ばれた最高賞の日本酒に与えられる「プレジデント賞」は、仙台伊澤家勝山酒造（宮城県）「勝山純米大吟醸 伝」に決定しました。「Kura Master 審査員賞」には 4 つの出品カテゴリーそれぞれのトップ 5 又はトップ 2 より、4 銘柄が選出されました。



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

【プレジデント賞】※1

総出品数 720 銘柄の頂点に与えられる最高賞です。

「勝山純米大吟醸 伝」 仙台伊澤家勝山酒造株式会社（宮城県）



プレジデント賞の「勝山純米大吟醸 伝」

【Kura Master 審査員賞】※2

以下、4 カテゴリーのトップ 5 またはトップ 2、全 14 銘柄より選出される賞です。

<1.純米大吟醸酒部門>

兵庫県 櫻正宗株式会社「櫻正宗 金稀 純米大吟醸四〇」

<2.純米酒部門>

静岡県 三和酒造株式会社「臥龍梅 純米吟醸 山田錦」

<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」

<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」

Kura Master

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



Kura Master プレジデント賞と審査員賞受賞蔵元

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、シェフソムリエ) は、本年度の Kura Master 日本酒コンクールの総評を以下の通り述べております。

「Kura Master 日本酒コンクールは 3 年目を迎え、エントリーされた日本酒のクオリティはますますピュアでエレガントに、そしてより一層味わいが深くなっていると感じました。毎年参加している審査員からも、年々幅広い味わいの日本酒が増えていることはとても興味深い、今すぐに購入したい日本酒を見つけました、という感想が出ました。また、今年新しく創設したサケ スパークリング部門で審査されたスパークリングタイプの日本酒の品質にも、審査員たちから大変高い評価が集まりました。」

また、最高賞となるプレジデント賞を得た仙台伊澤家勝山酒造「純米大吟醸 伝」の評価を以下の通り発表しています。

「複雑さとエレガントさが、絶妙なバランスで構成され、しっかりとした個性が輝く日本酒でした。まさに、偉大な酒です。最終審査で満場一致で選ばれました。」

プレジデント賞を受賞した仙台伊澤家勝山酒造を代表して、輸出・海外マーケティング担当 伊澤優花様より、受賞の喜びを以下の通りコメント頂いています。

「日本酒を広めることが難しいと言われるフランス市場で、フランス人の方々に認められてこのような賞を頂けたことは、今後の展開にあたって大きな励みになります。4 名の蔵人という小さな蔵ですが、皆様から素晴らしいお酒であると評価された喜びを分かち合い、これからも美味しい酒造りをしていきます。」

なお、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、授賞式後にプリストルホテルで行われる表彰パーティーにおいて受賞酒 14 銘柄が披露されます。

Kura Master

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

【今後の予定】

- 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)

- JETRO 主催商談会「日本産酒類商談会 in パリ」

日程：7月11日(木) 17:00-20:00

場所：Etoile Saint Honoré 地下1階 Atrium

【Kura Master- le grand concours des sakés japonais de Paris 2019-とは】

ワイン生産国として名高いフランスの一流ホテルのトップソムリエらが選ぶ、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、今年3回目を迎えました。今年は総出品数が過去最多となる720銘柄が出品されました。詳細は以下記載の通り。

また、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、サケ スパークリング ソフト部門）を新設。純米大吟醸酒部門、純米酒部門の全4部門で、5月27日フランス・パリに於いて審査会を実施しました。

Kura Master の今年の審査員は、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、シエフソムリエ)をはじめ、プラザアテネ、プリストル等の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、審査会当日は93名の審査員がフランス全土より参加しました。

カテゴリー別受賞数

カテゴリー	プラチナ賞	金賞	合計(エントリー数)
純米大吟醸酒部門	33	75	108(329)
純米酒部門	34	78	112 (342)
サケ スパークリング スタンダード部門	3	3	6 (14)
サケ スパークリング ソフト部門	3	8	11(35)
総計	73	164	237(720)



Association Kura Master 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 (クリア・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 TEL：+33 (0)6 60 69 72 52



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

Appendix

【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）】

公式 HP を参照ください。 <https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2019/laureats/>

<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 山廃仕込純米酒」
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」

【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℃）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asting方法で行います。全ての出品酒はブラインドでテイastingが行われます。

【出品カテゴリーについて】

- ・純米大吟醸酒部門 (50%以下 [50%を含む] の精米歩合)
- ・純米酒部門 (50%を超える [50%は含まない] 精米歩合)
- ・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。
- ・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。

【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

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

