

Kura Master 日本酒コンクール 2018 年度実施規則

2018 年 1 月 30 日

このコンクールは、Kura Master 運営委員会 (Association de Kura Master) が、フランスにて開催するものであり、フランス人の飲食関係のプロフェッショナルが日本酒の審査を行う。

第 1 条-主催者

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

9 rue des Capucines 75001 Paris France

電話:+33 (0)1 4028 4265

E メール:info@kuramaster.com

第 2 条-審査対象

このコンクールは、日本で生産される日本酒、JSS(日本酒造組合中央会)発行 JAPANESE SAKE の表示を推奨する。また、日本以外の国で生産されるすべての日本酒に対しても開かれている。

第 3 条-エントリー条件

コンクールへの出品が許可されるのは次の日本酒である。

- 1) ボトル詰めされた日本酒。720ml とする。容量が違う場合、詰め替え可能。
- 2) 純米大吟醸酒&純米吟醸、純米酒、にごり酒とする。
- 3) 1 社(蔵元)から各部門 3 点、合計 9 銘柄までとする。
- 4) 法的に販売されている日本酒であること。

また、再使用できない打栓方式で封かんされていること。

- 5) 日本産の日本酒については、日本における現行法令に合致したもの。
- 6) EU 加盟国産の日本酒については、EU における現行法令に合致したもの。
- 7) その他の場合は、生産国における現行法令及び第三国への輸出規則に合致したもの。

第 4 条-サンプル

登録対象である各日本酒は、次の通りに提供されなくてはならない。

- ・ 出品酒 1 点あたり 720ml 各 3 本。ラベルが付したもの。
- ・ サンプルの提出:各日本酒サンプルは、エントリー要項に記載された日程の間に指定された倉庫に到着すること。
- ・ 規定に合致しないサンプルについては、申込者に連絡後、処分されることになる。サンプルの所有権については、Kura Master 運営委員会のものとなる。

第 5 条-申込者

このコンクールには、以下に挙げる日本酒業界のプロが参加できる。日本酒生産者、酒造会社経営者、日本酒醸造協同組合、協同組合団体、生産者団体 生産も行うネゴシアン、日本酒酒販店、日本酒

第 6 条-エントリー申し込みと費用

Kura Master 公式サイト www.kuramaster.com からオンラインで申し込むこととする。

参加費： 出品酒 1 点当たり 186€

(上記に日本からパリへの配送費用、通関諸経費、関税、酒税を含む。)

審査員のコメント料： フランス語によるコメント料。 出品酒 1 点につき 50€。

(和訳が必要な場合はご自身で手配、または当協会より
下記の推奨翻訳会社のご紹介が可能)

(株)フリーマン(東京)1 枚 6,500 円 (消費税込み) にて和訳を承る。

詳細は freemansaketraduction@gmail.com まで。

支払い方法: クレジットカード決済 (Visa、Master Card、American Express)

注意事項: いかなる場合においても、(事前災害や、やむをえない事故などによりコンクール開催が
不可能な状況を含む) 出品受付後の払い戻しは不可とする。

第 7 条-カテゴリー

2018 年度は、純米大吟醸酒&純米吟醸、純米酒、にごり酒(デザートに合わせて)の
3つのカテゴリーで行う。

- 1) 純米大吟醸酒&純米吟醸酒部門 (60%以下[*60%含む]の精米歩合)
- 2) 純米酒部門 (60%を超える精米歩合)
- 3) にごり酒 (デザートに合わせて) 部門(ラベルに「にごり酒」と記載あり & 発泡と記載なし)

*フランスで行われる日本酒コンクールであるため、ラベルに表記されているカテゴリー表記ではな
く、Kura Master 運営委員会が指定した上記の精米歩合に準じることとする。

第 8 条-審査委員会

審査委員会は、Kura Master 運営委員会より許可された特別審査員が参加する場合を除き、ソムリエ、
アルコール飲料のスペシャリストによって構成される。(ワイン醸造専門家、ホテル学校、及び、料
理学校の教育者等も含む)。審査員は、次の項目を Kura Master 運営委員会に提出する。

- 1) 身元情報(姓名、住所、電話番号、メールアドレス)
- 2) 職業 ・ 雇用者名 ・ 役職

第 9 条-審査方法

- 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 : 14° C 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 点満点マークシート方式。

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。

第 10 条-表彰

Kura Master 日本酒コンクールは、下記の賞を授与する。

プレジデント賞、Kura Master 審査員賞、プラチナ賞、金賞

メダルロゴにはコンクール名と受賞名が記載される。

*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%が受賞できるという規定に基づいて賞を決定します。

第 11 条-結果

金賞とプラチナ賞の結果は6月4日(月)にウェブサイト上で発表されると同時に、各マスコミに向けて発表される。

第 12 条-受賞メダルロゴの活用

受賞メダルロゴ(有償 52€)は各種プロモーションとして活用できる。

その受賞メダルロゴは、該当日本酒のみで他の商品には使用できない。

メダルロゴ使用期限は受賞年から3年間とする。

第 13 条-Kura Master のメダルロゴ及び名称

Kura Master のメダルロゴや名称は、Kura Master 運営委員会の独占的所有物である。いかなる形であれ、ラベル、賞状、広告媒体への複製、或いはインターネット上での掲載などに関しては、当運営委員会の特別許可がない場合、一切禁止とする。違反が確認された場合は、その使用者及び印刷業者に対して法的措置を講じる可能性がある。