

# Kura Master 日本酒コンクール 2020 年度実施規則

2020 年 1 月 6 日

Kura Master 日本酒コンクールは、Kura Master 運営委員会 (Association de Kura Master) が主催するものであり、フランスの一流ホテルのトップソムリエらを選ぶ、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ある。

## 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

国内、海外問わず、合法的に製造免許を受けて製造・販売している日本酒、SAKE であること。

## 第 3 条-カテゴリー

2020 年度は、純米大吟醸酒部門、純米酒部門、サケ スパークリング部門、米品種違い(山田錦、雄町、出羽燦々)3 部門の合計 6 カテゴリーにて行う。

### 1) 純米大吟醸酒部門:

50%以下の精米歩合(50%のものを含む)。5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可。

### 2) 純米酒部門:

51%以上の精米歩合(51%のものを含む)。5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可。

### 3) サケ スパークリング部門:

アルコール度数は 10 度以上 (10 度を含む)。

米、米麴、水だけを原料とするもの (アルコールを添加したものは不可)。生酒のエントリー不可。

### 4) 米品種違い: 山田錦部門

### 5) 米品種違い: 雄町部門

### 6) 米品種違い: 出羽燦々部門

4)5)6)は、全て 50%以上の精米歩合。(50%のものを含む)

5年以上の古酒、濁り、生、発泡酒は不可。掛け米、麴米の両方が各部門の品種であること。

#### 第4条-エントリー条件

- 1) 純米大吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、サケ スパークリングとする。
- 2) 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。  
サケ スパークリング部門へのエントリーのみ、詰め替えなしで 300ml~750ml を可とする。
- 3) 1社(蔵元)から、  
純米大吟醸部門と純米部門はエントリー本数の制限なし。  
山田錦部門、雄町部門、出羽燦々部門は酒米品種ごとに3点を上限とし、米品種違い部門に商品を出した場合でも、純米大吟醸酒部門、或いは、純米酒部門への重複出品は可。(エントリー費用はそれぞれ必要)。
- 4) 国内、海外問わず、法的に製造・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。

\*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拠することとする。

#### 第5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。  
サケ スパークリング部門へのエントリーのみ、詰め替えなしで300ml~750mlを可とするが小瓶(300ml)の場合、1点あたり各6本。
- ・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、酒文化研究所から連絡される東京の指定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。
- ・エントリー番号貼付けに関する注意事項：基本的にエントリー番号を首かけ札に記載して、ボトルにかけて出品することとする。(後日に写真を撮る際の必要措置)
- ・裏ラベルを英語(フランス語で既にお持ちの場合、フランス語での記載も可)で瓶裏に貼付すること。(日本語ラベルがある場合は、重ならないように貼付すること)  
英語またはフランス語での裏ラベル記載内容は、Sake Name、Company Name、Region、Rice polish rate、Alcohol level %、Rice Variety とする。

#### 第6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、日本酒インポーター

## 第7条-エントリー

Kura Master 公式サイト [www.kuramaster.com](http://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 278 €

(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 54 €。

(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](mailto: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:

(1) 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。

(2) 入力頂いたエントリー内容は、結果発表や表彰状などにそのまま使用される。

当協会は、エントリー当事者による誤字や判読不能の文章を修正する責任を負わないものとする。

## 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。

ただし、プレジデント賞に関しては、第3条1), 2), 3)のカテゴリーの中からのみ選出される。  
米違い品種に関しては審査員賞のみとする。米違い品種は今年度の特別枠故である。その為、特例として米違い品種に商品を出した場合でも、1) 純米大吟醸酒部門、或いは2) 純米酒部門に同じ銘柄を出品できる為、この1), 2), 3)のカテゴリーの中からプレジデント賞がでることをここに改めて付記する。

メダルデザイン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する。

## 第11条-結果

プラチナ賞及び金賞の結果は6月4日(木)にKura Master 公式ホームページ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-受賞メダルデザインの活用

- 1) 受賞メダルデザインは、各種プロモーションとして活用できる。
- 2) 受賞メダルデザインは、受賞した日本酒のみで使用可能(ボトルの大きさ違いも使用可能)とし、他の商品には使用できない。
- 3) 受賞メダルデザインの使用期限は、受賞した日から3年後のコンクール前日までとする。

## 第13条-Kura Master のメダルデザイン及び名称

Kura Master のメダルデザインや名称は、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。