

Kura Master

PARIS

2024年度 報告

Kura Master運営委員会

2024年10月25日時点

Contents

目次

01

Kura Master について

- Kura Master とは P2
- Kura Master 役員 P3

02

2024年度 活動報告

- 主な行事 P5
- コンクール P7-9
- 授賞式 P10-15
- その他の活動 P16,17
- 広報活動紹介 P18,19
- トピックス P20,21
- メディア掲載 P22
- ご後援/ご支援一覧 P23

Kura Master is..

クラマスターとは

Kura Masterは、2017年から始まったフランスの地で行うフランス人のため日本の酒類のコンクールです。今年2024年に第8回目の開催を迎えました。

2021年度からは本格焼酎・泡盛コンクールも開催され今年で第4回目、2022年度からは食とのペアリングの特別賞（アリアンス ガストロノミー賞）も追加、2023年後からは梅酒コンクールも追加など、審査対象を拡大しています。

審査員は、フランス人を中心としたヨーロッパの方々と、フランス国家最高職人であるMOF保有者をはじめ、フランスの一流ホテルのトップソムリエやバーマン、酒販店オーナーまたはレストラン、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。

Kura Masterではフランスの歴史的食文化でもある「食と飲み物の相性」に重点を置いています。コンクールや試飲会、各種イベントを通して、食と飲み物のマリアージュを体験する機会を創り、フランスをはじめとした欧州市場へ日本酒、本格焼酎・泡盛などをアピールする場を提供していきます。

また、公平且つ公正な審査を行うため、審査員が深く学び自ら正しく伝える知識を得ることを目的として、酒文化研修旅行を2017年から毎年実施しています。研修旅行では、蔵元や文化施設を訪問し酒造りや日本の文化を学ぶ他、交流会やセミナーも開催しております。

我々は、そういった日本の酒類の普及を目指したKura Masterの活動が、日本とフランスの相互理解及び友好親善につながることを願い、日々の活動に取り組んでいます。



BOARD MEMBER 役員

Kura Master 名誉会長



門司 健次郎 氏
KENJIRO MONJI

1975年、東京大学卒業、外務省入省。76～78年、モンペリエ大学と国立行政学院（ENA）研修。外務省では主に、条約、安全保障、文化交流と経済を担当。フランス、オーストラリア、ベルギー、英国、EU（在ブリュッセル）を経て、イラク、カタール、ユネスコ（在パリ）、カナダで大使を歴任し、2017年に退官。

現在は、富士通株式会社アドバイザー、文化財保護・芸術研究助成財団評議員、「交流門」代表を務める。2008年、酒サムライに叙任され、日本酒輸出協会顧問及び熟成古酒研究会顧問も務める。

Kura Master 審査委員会



グザビエ・チュイザ
XAVIER THUIZAT

Kura Master
日本酒コンクール
審査委員長

パリ 5つ星ホテル ホテル・クリヨン
シェフソムリエ
2022年度フランス最優秀ソムリエ
2023年度 M.O.F. (国家最優秀職人章)
ソムリエ部門獲得



パズ・ルバンソン
PAZ LEVINSON

Kura Master
日本酒コンクール
副委員長

3つ星アンヌ・ソフィー・ピック
レストラングループシェフソムリエ
2010年、2014年アルゼンチンソムリエ協会より
「アルゼンチン最優秀ソムリエ」獲得
2015年「アメリカ最優秀ソムリエ」
2016年メンドーサ開催「ベストソムリエ・オブ
・ザ・ワールド」4位獲得



クリストフ・ダウ^o オワンヌ
CHRISTOPHE DAVOINE

Kura Master
本格焼酎・泡盛コンクール
委員長

フランスバーマン協会 副会長
M.O.F. (国家最優秀職人章)
バーマン受賞
フランス・バーマン協会 役員



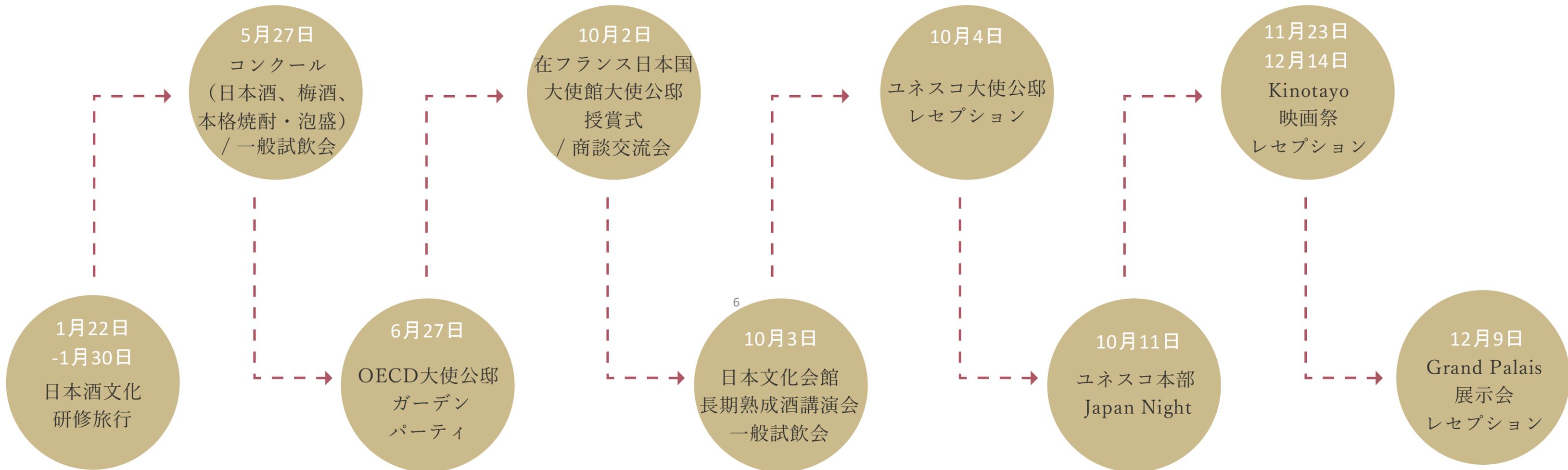
Kura Masterコンクール 2024 審査員一同
2024年5月27日

2024 Kura Master ACTIVITY

Kura Master 2024年度 活動報告

2024 HIGHLIGHTS

2024年度 主な行事



2024 Kura Master COMPETITION

2024年度 Kura Master コンクール

《コンクール概要》

日程：2024年5月27日(月)

会場：エスパス・シャラントン

審査員人数：123名

開催コンクール 及び 審査部門：

第8回 日本酒コンクール

- ・ 6部門：
サケスパークリング、純米大吟醸酒、大吟醸、純米酒、クラシック酎、古酒

- ・ 第3回 アリانس ガストロミー賞

第4回 本格焼酎・泡盛コンクール

- ・ 8部門：
芋、米、麦、黒糖、泡盛、バラエティー、樽貯蔵、プレステージコウジスピリッツ

第2回 梅酒コンクール



8th JAPANESE SAKE COMPETITION

第8回 日本酒コンクール

日本酒

出品 1223点
入賞 403点

今年で開催8年目を迎えたKura Master 日本酒コンクール。

審査員には、審査委員長であり、ローズウッドグループヨーロッパのエグゼクティブシェフ・ソムリエ、2022年最優秀ソムリエ賞とMOFソムリエ（国家最優秀職人章）に輝いたXavier Thuizatグザビエ・チュイザをはじめ、複数のMOFソムリエや、リッツ・パリ、シュバル・ブラン・パリ、マンダリンホテル等の5星ホテルやミシュラン3星フランス料理店グループ、アンヌ・ソフィー・ピックなどで勤務するトップソムリエ、レストランオーナーら、総勢123名が参加し、日本酒6部門1223点の審査に挑みました。

審査は1テーブル8本のお酒を6セッション（1セッション約40分）で行われました。最終審査に通過した40点の日本酒の中からTop22、そして審査員賞6点が選ばれました。

6部門（サケスパークリング部門、純米大吟醸酒部門、大吟醸部門、純米酒部門、クラシック酎部門、古酒部門）に対し、370歳より1223点が出品されました。各カテゴリーの獲得点数、また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）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、プラチナ賞134点、金賞269点、合計403点の日本酒が入賞を果たしました。



3rd ALLIANCE GASTRONOMIE AWARD

第3回 アリانس ガストロノミー賞

今年は、日本の伝統的な「酒」× フランスの伝統的な「食」のペアリング賞

日本酒
クラシック
酎部門

出品 124点
入賞 41点



マスタークラスでは、以下の3つのテーマで

プラトー・シャルキュトリとお酒のマリアージュ体験を行いました。

第一セッション：ブーダンブラン（白いソーセージ）×「伝統的な酒」

第二セッション：フォアグラ×「熟成酒」

第三セッション：bœuf séché（ビーフジャーキー）×「黒糖焼酎」カクテル*

*David PALANQUEダヴィド・パラंक氏考案



Romain Leboeuf ロマン・ルブフ氏（写真中央）

2009年ヨーロッパ最優秀精肉家受賞

2015年フランス国家最優秀職人章（MOF）受賞

フランス中部のベリー出身。パリ15区に拠点を置く。

アリانس ガストロノミー賞 特別審査員を務め、審査会とマスタークラスでのシャルキュトリ提供を頂いた。

今年で第3回目となった、食とのペアリングを評価する特別賞「アリانس ガストロノミー賞」。

今回は、伝統的な製造方法によって作られるクラシック酎部門の日本酒と、フランスの伝統的な日常食であるシャルキュトリ（ハムやソーセージなどの加工肉食品の総称）との相性を評価しました。

審査員たちはフランスの日常食の新しい楽しみ方を発見すると共に、ペアリングにおける日本酒の可能性を体験しました。フランスで年々、加工肉の消費が減少する中、新しい味わい方として、日本酒との相性を通して、この伝統的なフランスの食材の魅力を再発見するという目的にも注目が集まりました。

4th HONKAKU SHOCHU & AWAMORI COMPETITION

第4回 本格焼酎・泡盛コンクール

2nd UMESHU COMPETITION

第2回 梅酒コンクール

第4回目の開催となった本格焼酎・泡盛コンクール。

審査委員長であるChristophe Davoineクリストフ・ダヴォワヌをはじめとするMOF国家最優秀職人章、フランスを代表するバーマンやカーヴィストなど飲料業界のプロフェッショナルを含む総勢123名の審査員が参加し、エントリーされた197点の本格焼酎・泡盛が8部門の審査会に臨みました。梅酒コンクールには80点の梅酒が審査会に臨みました。

審査は1テーブル8本のお酒を6セッション（1セッション約40分）で行われました。

最終審査を通過した30点の本格焼酎・泡盛の中からTop17、5点の梅酒からTop3が選ばれました。

第4回目の開催となる今回の本格焼酎・泡盛コンクールは、芋、米、麦、黒糖、泡盛、バラエティー、樽貯蔵およびプレステージ コウジスピリッツの8カテゴリーに分かれており、86の蔵から197点が出品されました。そして各カテゴリーの成績により、プラチナ賞21点、金賞44点、合計65点が選出されました。

第2回目の開催となる梅酒コンクールは、65蔵元80点が出品され、プラチナ賞7点、金賞19点、合計26点が入賞しました。



本格泡盛
・焼酎

出品 197点

入賞 65点

梅酒

出品 80点

入賞 26点

2024 Kura Master CEREMONY

2024年度 Kura Master 授賞式



2024年度の授賞式も例年通り、在フランス日本国大使公邸で10月2日に行われました。

Xavier Thuizat (グザビエ・チュイザ)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「審査員賞」受賞蔵元様の表彰を、また特別賞の「アリアンスガストロノミー賞」は、特別審査員を務めたロマン・ルブフ氏より直接、受賞蔵元様に表彰状が授与されました。

最後に、日本酒コンクール、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」を発表し、受賞蔵元様に表彰状と副賞のトロフィの授与を行いました。今年の授賞式では、加納雄大 ユネスコ日本政府代表部大使もご出席され、例年より多くの審査員も出席し、ご挨拶やトロフィ授与に携わり、さらに華やかな式典となりました。

2024 JAPANESE SAKE PRESIDENT AWARD

2024年度 日本酒コンクール プレジデント賞



「日本酒コンクール」では、総勢123名のフランス国家最高職人章（MOF）資格者を含むフランスを代表するソムリエらが審査を行い、6部門1,223銘柄から、小西酒造株式会社（兵庫県）「超特撰白雪伊丹諸白大吟醸」が最高賞の「プレジデント賞」に輝いた。



小西酒造株式会社「超特撰白雪伊丹諸白大吟醸」評価コメント

「このお酒は、銀色を帯びた淡い黄色の色調で、輝きと優雅さに溢れています。モダンな日本酒らしく、香りはエキゾチックともいえる柚子の皮や青りんご、乾燥した植物、刈りたての干し草、さらに、白胡椒のような繊細なスパイスなどと、伝統的な要素が見事に融合し、豊かで複雑な香りがあります。

口に含むと、鮮やかで生き生きとしたエネルギーが広がります。時間が経つにつれて口の中で存在感が徐々に増し、なめらかで繊細な触感に包まれます。余韻は長く、後味には洋梨やドライローズのつぼみのニュアンスもあります。

非常に複雑でいくつもの要素が見事に調和しており、カメレオンのように多くの料理と素晴らしい相性を見せてくれるでしょう。一品を挙げるなら、まずは帆立の料理とのペアリングが特にお勧めです。」

日本酒コンクール審査委員長 Xavier Thuizat

小西酒造株式会社（兵庫県）

「超特撰白雪伊丹諸白大吟醸」

2024 HONKAKU SHOCHU & AWAMORI PRESIDENT AWARD

2024年度 本格焼酎・泡盛コンクール プレジデント賞



「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123名のフランス飲食業界で活躍するバーマンやソムリエらが審査を行い、8部門197銘柄から、株式会社松藤（沖縄県）「松藤 粗濾過44度」が本年度のプレジデント賞を獲得した。



株式会社松藤（沖縄県）

「松藤 粗濾過44度」

株式会社松藤「松藤 粗濾過44度」評価コメント

「私がこの製品を選んだ理由は、何よりも目隠しをして味わったときの驚きと感動です。まるで違う世界へ連れて行かれたようで心が揺さぶられました。松藤は、毎年Kura Masterで高い評価を得ているお酒です。

この賞を通じて、松藤様の素晴らしい仕事が称えられることを嬉しく思うと同時に、日本最古の蒸留酒のルーツを持つ沖縄の泡盛という個性的なスピリッツに光を当てられたことを光栄に思います。

この泡盛は必ずしも一般的な泡盛ではありませんが、スピリッツの多様性を示す良い例です。旨味、木の香り、キノコの香りなど、様々な風味を楽しむことができます。本当に素晴らしいです。」

本格焼酎・泡盛コンクール審査委員長 *Christophe Davoine*

2024 JAPANESE SAKE JURY AWARD

2024年度 日本酒コンクール 審査員賞



◆ 出品酒名	◆ 蔵元名	◆ 都道府県
2024 MIZUBASHO PURE	永井酒造株式会社	群馬県
2024 羽根屋 純米吟醸 富の香	富美菊酒造株式会社	富山県
2024 天狗舞 山麩仕込純米酒	株式会社車多酒造	石川県
2024 大信州 手いっぱい	大信州酒造株式会社	長野県
2024 超特撰白雪江戸元禄の酒(復刻酒) 熟成古酒	小西酒造株式会社	兵庫県
2024 超特撰白雪伊丹諸白大吟醸	小西酒造株式会社	兵庫県

2024 HONKAKU SHOCHU & AWAMORI JURY AWARD

2024年度 本格焼酎・泡盛コンクール 審査員賞



◆ 出品酒名	◆ 蔵元名	都道府県
🏆 湊蒸留所 青森ヒバCASK -Toast-	八戸酒造株式会社	青森県
🏆 3S OHISHI PREMIUM BLENDED	株式会社ジープリッジ	熊本県
🏆 初潮	西吉田酒造株式会社	福岡県
🏆 あさぎりの花	合資会社高田酒造場	熊本県
🏆 弥生ゴールド	合資会社 弥生焼酎醸造所	鹿児島県
🏆 R5 河内源一郎	きりしま高原麦酒株式会社	鹿児島県
🏆 粗濾過 松藤	株式会社 松藤	沖縄県
🏆 shimmer#10 粟盛 羽地産ひとめぼれ50%・岩手県産粟50%	忠孝酒造株式会社, 南島酒販株式会社	沖縄県

2024 ALLIANCE GASTRONOMIE AWARD

2024年度 アリانس ガストロノミー賞



◆ 出品酒名	◆ 蔵元名	◆ 都道府県
天狗舞 山麿仕込純米酒	株式会社車多酒造	石川県

2024 UMESHU AWARD

2024年度 梅酒コンクール 審査員賞



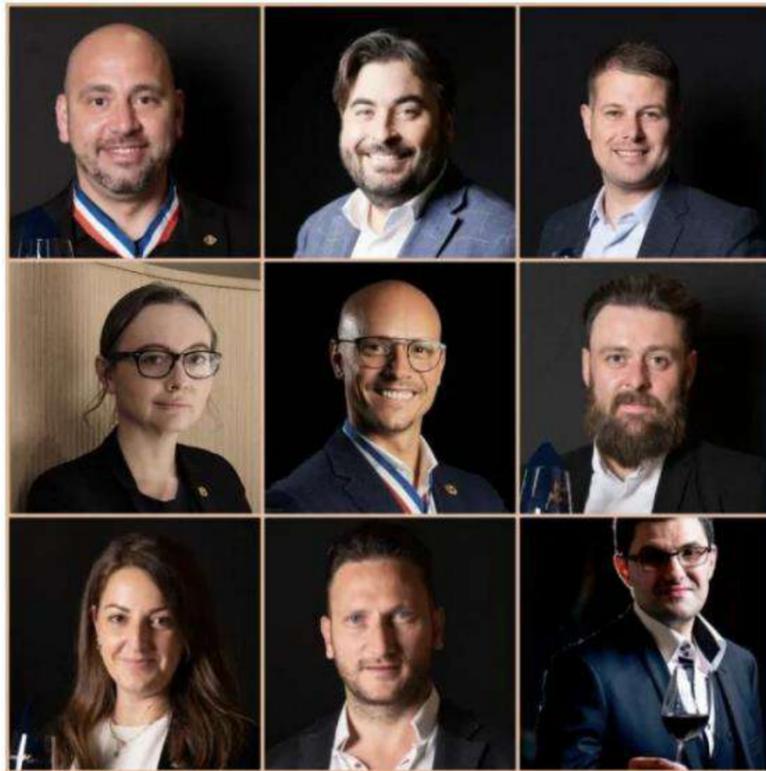
◆ 出品酒名	◆ 蔵元名	◆ 都道府県
UMESAKE8年熟成	榮川酒造株式会社	福島県

2024 OTHER ACTIVITIES

2024年度 コンクール・授賞式以外の活動

1月22日
-1月30日

Kura Master
酒文化研修旅行



Kura Master審査員 参加者（左上より右へ）

David PALANQUE (MOF、カンヌ「ハリーズ・バー」バー・マネージャー)
Cédric MAUPOINT (5つ星ホテルGeorge Vと同じく1つ星のレストランPrince of Walesで腕を磨いた)
Fabien GUILLEMOT (クリスチャン・ル・スクエ パリ・ブレスト ディレクター兼ヘッドソムリエ)
Pascaline LEPELTIER (MOF、世界最優秀ソムリエコンクールフランス代表)
Christophe DAVOINE (MOF、「本格焼酎・泡盛」コンクール代表)
Camille THOUIN (コード・バー・ストラズブール ディレクター)
Maeva ROUGEOREILLE (2つ星ホテルAuberge du Père Biseヘッドソムリエ)
Romain GALLEGO (21グラム・ディレクター)
Florian GUILLOTEAU (リッツ・パリ ヘッドソムリエ)

訪問先：大分県、福岡県、佐賀県、兵庫県（播磨）

研修旅行レポート：

<https://kuramaster.com/fr/news/fr/formation-sur-la-culture-du-sake-fr/>

6月27日

ガーデンパーティー
@OECD大使公邸



10月11日

Japan Night
@ユネスコ本部
レストラン



Whisky Live Paris
マスタークラス座談会
テーマ「日本酒はワインの
代わりになり得るか？」



ウェルカムパーティー
@ホテル・クリヨン



交流会/商談会
@Bonne Franquette

9月30日
-10月5日

授賞式関連
イベント



トリュフペアリング体験
@Maison de la Truffe



カンファレンス・一般試飲会
@パリ日本文化会館



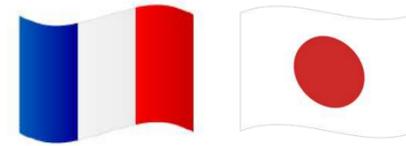
審査員賞受賞酒
ユネスコお披露目会
@ユネスコ大使公邸



ボルドー
ワインドメーヌ訪問ツアー

2024 PR ACTIVITIES

2024年度 広報活動



WEBSITE・SNS

フランス語と日本語、2言語での情報発信

これまでフランスと日本の2アカウントだったInstagramは
2024年10月1日より1アカウントに統合



 公式サイト
<https://kuramaster.com/>

 Instagram
kura_master_fr

 Facebook
Kura Master - le grand concours des sakés japonais de Paris -

 YouTube
Kura Master PARIS

L'actu des alcools japonais

Kura Gazette

Notre concours

Le Prix du Président : aller-simple pour l'Olympe



L'année olympique qui égrène ses derniers mois devant nous n'aura pas été avare en émotions. Vous n'avez sûrement pas cliqué sur le titre de cet article pour vous offrir un énième récapitulatif exhaustif du palmarès sportifs de la France ou du Japon lors de ces dernières olympiades, même si nos deux pays n'auraient à l'évidence pas vraiment à rougir de l'exercice au vu des prouesses accomplies par leurs délégations respectives. Trêve de J'Ostalgie toutefois...

LIRE

EVENT

Shochu November Le shochu fait son show cette année !

SHOCHU
NOVEMBER
HONKAKU SHOCHU & AWAMORI

Ou comment Kura Master vous prépare plus qu'une « journée du shochu »...

LIRE

FOCUS

Compte à rebours enclenché Le futur du saké se jouera au Paraguay ?



Le gouvernement japonais a récompensé pour leur travail de promotion du saké...

LIRE

L'actu des alcools japonais

Kura Gazette

Dégustation & rencontres

Le meilleur du Japon sera à Montmartre



Vous êtes un professionnel œuvrant dans les métiers de bouche, de la sommellerie ou des spiritueux ? Nous vous proposons un événement unique à Paris durant lequel vous aurez l'occasion de déguster des bouteilles primées lors de notre dernier événement Kura Master. Vous pourrez sur place déguster TOUS les Prix du Jury, c'est à dire toutes les meilleures boissons de toutes les catégories de nos concours cette année...

LIRE

Focus

Une nouvelle corde à votre arc Découvrez les atouts du saké mûré



Nous organisons en collaboration avec la Maison de la Culture Japonaise, un événement dédié au koshu...

LIRE

Brasserie

Du platine pour Saga Les grues s'envolent vers l'Ouest



Kiyama Shoten est une petite brasserie située dans la ville de Kiyama, à l'extrémité Est de la préfecture de Saga...

LIRE

NEWSLETTER

ニュースレター配信

Kura Masterはニュースレター『Kura Gazette』を2022年2月に初版を発行して以来、配信回数や構成を時代の変化に合わせてながら定期配信を行なっています。

Kura Masterが直接関係するニュース以外に、フランスにおけるアルコール業界の動向を編集記事としてまとめる他、Kura Masterを支えていただいているスポンサーやスポンサーの商品を特集記事として紹介しています。

現在はメインピック1つとサブピック2つの3つのトピックで構成し、月に2、3回の配信となります。

また、配信内容は公式サイトに格納し、過去配信分も含めアーカイブとしていつでも閲覧できるようになっています。

配信人数：948人（2024年10月25日現在）

2024 TOPICS

2024年度 トピックス

NEW!

Kura Master初の試み



ソムリエ&バーマン審査 合同グループでの評価

Kura Masterではこれまではソムリエが日本酒、バーマンが焼酎・泡盛を審査していましたが、今年その垣根を無くしソムリエも焼酎・泡盛を審査し、バーマンも日本酒を審査するという試みを行いました。

結果は審査員皆から好評で、審査委員長クリストフ・ダヴォワヌも「ソムリエとバーマンを混ぜたことにより素晴らしい連携、活発な意見交換、そして新しい発見が生まれました。」とコメントしています。



学生達による運営協力 将来審査員としても期待

今年初の取り組みとして、ソムリエ学校、バーマン学校など、フランスの4つの学校から総勢62名の学生の皆さんに、Kura Masterコンクールやマスタークラス、試飲会、授賞式や関連イベントの運営にご協力いただきました。

近い将来トップソムリエ、トップバーマンとしての活躍が期待される生徒さんたち。将来はKura Master審査員として参加いただけることを願います。



最高賞日本酒 JAL機搭載 岐阜県 山田商店「玉柏 純米大吟醸」

Kura Master設立当初よりご協力いただいている日本航空様のご尽力により、2023年度Kura Master日本酒コンクールにおいて、最高賞の「プレジデント賞」に選出された「玉柏 純米大吟醸」合資会社山田商店（岐阜県）が、JAL国際線ビジネスクラス（JALパリ-羽田線 2024年7月～9月）にて提供されました。





グザビエ・チュイザ酒サムライ叙任式



下川 在フランス日本国大使より表彰

グザビエ・チュイザ（Kura Master審査委員長）と宮川圭一郎（Kura Master運営代表）がKura Masterの活動等を通じフランスと日本の友好関係に貢献していると讃えて頂いた。



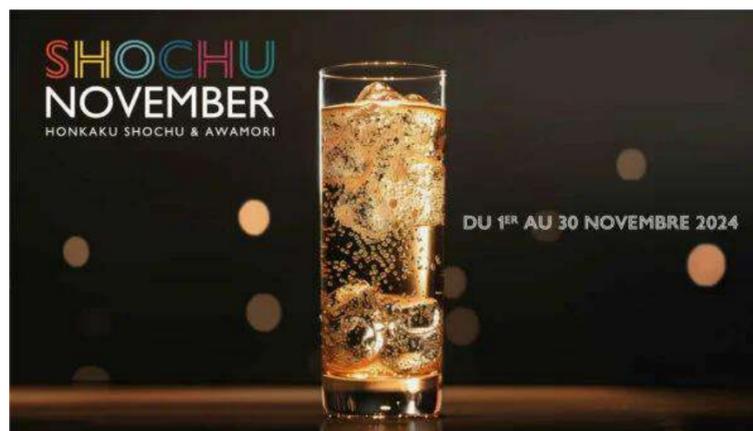
Whisky Live Paris への参加

2004年に創設された蒸留酒イベント。広さ15,000m²の会場に、9,000人以上の専門家を含む約21,000人が来場し、200の蒸溜所と瓶詰業者が参加。隣接するカクテル・ストリートには、29,000人以上が訪れ、70,000種類のカクテルが提供された。



Chiharu Shiota, *Uncertain Journey*, 2016, cadre de métal, laine rouge © Adagp, Paris, 2024

4年の改修工事を経て再オープンするグランパレ 塩田千春展示会オープニングにて 日本酒、本格焼酎・泡盛、梅酒の提供



Shochu November初開催

11月1日焼酎の日になんで焼酎月間を開催。フランスのバー、レストラン、酒販店などで本格焼酎・泡盛が身近に飲める、購入できる



日本の伝統的酒造り 無形文化遺産登録へ向けての ユネスコ日本政府代表部の取り組み

2024 MEDIA

2024年度メディア掲載



DÉGUSTATION EN PARTENARIAT AVEC KURA MASTER

— HÔTEL DE SÈZE - BORDEAUX —

Après une expérience plus que réussie l'année dernière, Sommeliers International a renouvelé son partenariat avec Kura Master, qui a offert à notre panel de professionnels le plaisir de pouvoir déguster une quinzaine de produits primés (Awamori, Honkaku Shochu, Saké, Saké sparkling, Umeshu). L'événement s'est déroulé dans les salons chaleureux de l'Hôtel de Sèze à Bordeaux où les dégustateurs ont été éblouis par la diversité d'arômes et de saveurs des alcools japonais.

Avec la présence de Mariko Koma du concours Kura Master qui, pour rappel, récompense depuis 2017 les meilleurs alcools japonais grâce à un panel de dégustateurs professionnels français, les alcools ont également été sublimes par les présentations animées de Keichiro Miyagawa, fondateur de l'association Kura Master, qui organise le concours. Également fondateur de Galerie K Paris et directeur de SSI International, Kei est kikkake-shi (sommelier en saké) et diplômé du SSI (Sake Service Institute). Une expertise qui l'encourage à faire connaître le breuvage dans toute l'Europe à travers des conférences-ateliers passionnés et passionnantes.

Cette dégustation nous a offert une véritable échappée vers l'Asie, comme une prolongation des vacances, en éveillant nos sens à des saveurs lointaines.

Sandy Bernard Poussier / Photo : Pampou

Tasting event in partnership with Kura Master
 Following a highly successful experience last year, Sommeliers International has renewed its partnership with Kura Master, which allowed our panel of professionals to enjoy a tasting of around fifteen award-winning products (Awamori, Honkaku Shochu, Sake, Sparkling Sake, Umeshu).
 The event took place in the cosy salons of the Hotel de Sèze in Bordeaux, where tasters were dazzled by the diversity of aromas and flavors in Japanese alcohol. With the presence of Mariko Koma from the Kura Master competition, which rewards since 2017 the best Japanese beverages thanks to a panel of French professional tasters, the alcohol were further enhanced by the engaging presentations of Keichiro Miyagawa, founder of the Kura Master association, of Keichiro Miyagawa, founder of the Kura Master association, which organizes the competition. Also the founder of Galerie K Paris and director of SSI International, Kei is a kikkake-shi (sake sommelier) and a graduate of SSI (Sake Service Institute). His expertise drives him to promote sake throughout Europe through passionate and exciting workshops and conferences.
 This tasting offered us a genuine escape to Asia, extending our vacation by awakening our senses to distant flavors.



SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS DÉGUSTATION ASIE		SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS DÉGUSTATION ASIE	
FUMISHIKU SAKE BREWERY CO., LTD. Tsuyu Juroku Gyo <i>Tsuyu Juroku</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	KONISHI BREWING CO., LTD. Shirakami Daigyo <i>Kami Murohachi</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	KONISHI BREWING CO., LTD. Shirakami Daigyo <i>Kami Murohachi</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	SALAGURA DAISHISEI INC. Daishichi Teppai This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.
MITSUJIKU INC. Ankaku Masuji This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	KIRISHINA HIGHLAND BREWERY CO., LTD. KS Kawachi Genchiro <i>Kawachi Genchiro</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	MITSUYOSHIDA-SYUZO CO., LTD. Habakubi This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	TAKATA SHUZEIYO CO., LTD. Anagi no Hara This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.
NACHIKUNI SHUZO CO., LTD. Mitsu Daikiryu <i>Aomori Haku-Cake-Tan</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	NANTO LIQUOR CORPORATION. Jinrei no Jo <i>Awamori Shochu</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	OHSHI DISTILLERY CO., LTD. 25 Chai Puritan <i>Chai Puritan</i> This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.	YAYOI SHOCHU BREWERY L.P.C. Yui Gai This is a very special saké. Made in Awamori, it has a unique character. It is a sparkling saké with a light and refreshing taste. It is a must-try for anyone who loves sparkling beverages.

un œil en salle le média web & print

Kura Master 2024 : 1 500 bouteilles dégustées par une centaine de professionnels



Encore une fois cette année, Kura Master qui se tenait le 27 mai à l'Espace Charenton à Paris (93014), a fédéré plus d'une centaine de professionnels pour la 8ème édition de sa dégustation annuelle des boissons nippones (sakés, honkaku-shochu & awamori & umeshu). Près de 1 500 bouteilles toutes références confondues ont été goûtées afin d'attribuer un classement dans plusieurs catégories. Un classement toujours très attendu par les producteurs japonais, et plus largement au Japon où l'annonce des résultats déclenche des ventes. La journée a été lancée par les présidents de classe à savoir les MOF **Xavier Thuizat** pour la catégorie « sakés », **Christophe Davoine** pour la catégorie « honkaku-shochu et awamori » et **David Palanque** pour la catégorie « umeshu ». La journée a été lancée par les présidents de classe à savoir les MOF **Xavier Thuizat** pour la catégorie « sakés », **Christophe Davoine** pour la catégorie « honkaku-shochu et awamori » et **David Palanque** pour la catégorie « umeshu ». La journée a été lancée par les présidents de classe à savoir les MOF **Xavier Thuizat** pour la catégorie « sakés », **Christophe Davoine** pour la catégorie « honkaku-shochu et awamori » et **David Palanque** pour la catégorie « umeshu ».



Kura Master 2024 : les alcools japonais continuent de conquérir la France



Depuis 2017, Kura Master met à l'honneur la fine fleur des alcools japonais auprès du public français. Un jury de sommelier-ères et de bartenders d'exception goûte à l'aveugle sakés, shochus, awamoris et umeshus afin de nous en présenter une sélection de la plus haute qualité. Cette 8e édition se déroulait sous la présidence de **Xavier Thuizat**, chef sommelier du groupe Rosewood Hotel et Meilleur Sommelier de France, pour les concours Saké et Umeshu, et du MOF bartender **Christophe Davoine** pour le concours Honkaku Shochu et Awamori.

Mariage des saveurs
 Kura Master, c'est également l'occasion de promouvoir les accords entre les boissons japonaises et la cuisine française, avec notamment le Prix Alliance Gastronomie qui récompense cette année le Moto Classique présentant la plus belle harmonie gustative avec la charcuterie préparée spécialement pour l'occasion par Romain Leboeuf, MOF boucher. Les visiteur-ices peuvent également explorer ce mélange des saveurs au Pairing Labo, qui propose une sélection de mets japonais, fromages, pâtisseries et charcuteries pour accompagner son verre.

2024 SPONSORS

2024年度

ご後援 / ご支援
団体・企業様一覧

アルファベット順

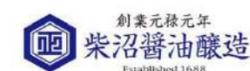
後援



協力



ダイヤモンドスポンサー



クリスタルスポンサー



賛助会員



コラボレーション実績

