



2022年度 九州産酒類プロモーション事業
開催報告

九州経済国際化推進機構
2 0 2 3 年 6 月

2023年2月 視察概要

日程 2023年2月26日（日）～3月4日（土）

訪問地 沖縄県、鹿児島県、宮崎県

主催

- 【国】 九州経済産業局、内閣府沖縄総合事務所
- 【国税庁】 福岡国税局 熊本国税局、沖縄国税事務所
- 【自治体】 宮崎県 鹿児島県
- 【業界団体】 九州本格焼酎協議会 宮崎県酒造組合
鹿児島県酒造組合 沖縄県酒造組合
- 【経済団体】 九州経済国際化推進機構 九州経済連合会


訪問団

- Kura Masterコンクール審査員 8名（フランス人）
- Kura Master運営事務局 3名（日本人）

参加企業

- 【蔵元視察】 8蔵（沖縄2，鹿児島4，宮崎2）
- 【交流会】 8蔵（沖縄県開催分）
13蔵（宮崎県開催分）

視察スケジュール

日	出発	到着	スケジュール	備考	
2月26日		21:00	沖縄県入り	宿泊のみ	
2月27日	9:15~11:30		瑞泉酒造（沖縄県）	代表銘柄：おもろ 琉球文化講演：嘉数 仁然氏	
	12:15~14:15		忠孝酒造 （沖縄県）	代表銘柄：忠孝、よっかこうじ 蔵元見学、焼物窯、貯蔵施設等	
	15:00~18:30		KuraMasterと沖縄酒造関係者との 意見交換会、試飲会懇親会	会場：料亭 那覇 出席者：泡盛蔵元、沖縄国税事務所、沖縄県酒造組合、沖縄総合事務局	
2月28日	10:00~12:00		河内源一郎商店		
	14:00~16:30		知覧醸造（鹿児島県）	代表銘柄：知覧武家屋敷（芋） 受賞銘柄：「知覧Tea酎（芋）（プレジデント賞、審査員賞）」	
	17:00~17:30		焼酎トレイル見学	徳光神社、西大山駅	
3月1日	9:30~12:45		薩摩酒造（鹿児島県） 明治蔵→火の神蒸留所	代表銘柄：白波（芋）、神の河（麦） 受賞銘柄：「MUGEN白波 THE COOL WAVE（芋）（プラチナ賞）」	
	14:00~16:30		さつま無双（鹿児島県）	代表銘柄：無双（芋） 受賞銘柄：「乙女桜（芋）（プレジデント賞、審査員賞）」	
3月2日	9:30~12:00		八千代伝酒造（鹿児島県）	代表銘柄：八千代伝（芋）、熟柿（芋） 受賞銘柄：「むろか八千代伝（プラチナ賞）」	
	14:00~16:30		柳田酒造（宮崎県）	代表銘柄：千本桜（芋）、赤鹿毛（麦） 受賞銘柄：「青鹿毛（麦）（審査員賞）」	
3月3日	9:15~12:30		霧島酒造（宮崎県）	代表銘柄：霧島（芋）、地ビール 受賞銘柄：「黒霧島MELT（芋・樽貯蔵）（審査員賞）」	
	14:00~20:30		KuraMasterと九州蔵元関係者との 意見交換会、テイステイング会		
3月4日	9:00~12:00		宮崎市内視察	青島地域の観光	

来九審査員



Paz LEVINSON

パズ・ルバンソン

Kura Master 審査委員会 副委員長。
2010年、2014年にアルゼンチンソムリエ協会が授与する「アルゼンチン最優秀ソムリエ」の称号を獲得。
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。ワインとスピリッツのWSET、CMSのアドバンスド取得。
2018年3月～、アンヌ・ソフィー・ピックのレストラングループのシェフソムリエ。



Christophe DAVOINE

クリストフ・ダヴォワヌ
Kura Master 本格焼酎・泡盛部門 審査委員長。
フランスバーマン協会副会長。MOF（国家最優秀職人章）受賞。



Pierre LEGENTIL

ピエール・ルジョンティル
ホテル・クリヨンのバーの第一バーマンとして5年前より活躍。



Angelo ROSSI

アンジェロ・ロッシ

パリの有名Harry's New York Barのバーマンとして3年前より勤めている。2018年にジャングリホテルのバー、Le Botanisteにコミ・バーマンとしてキャリアを開始した後、2020年にバーマンのためのコンクール La Scottにて金賞を受賞し、2020年最優秀バーマンとなる。



Laurent AGAR

ローラン・アギヤー
モンペリエの

G.Freche 職業高校のバー科教師。
2019年コンクール UMOF バーマン部門受賞。
Association des Professeurs Enseignant en Bar 会長。



Bertil LAUTH

ベルティユ・ロート
日本文化振興を目的としたアソシエーションの会長を長年に渡って勤め、2018年10月のOccitanie Japon（情報サイト）、2020年11月のToulouse Sake Club（日本酒・日本食材のEショップ、試飲会、マスタークラス）を設立。



David BERNARD

ダヴィド・ベルナル

日本食レストランAzukiのマネージャー。

高級ホテル・レストランのMBA、臨床精神病理学で修士号を取得。
SSA 酒ソムリエの資格も保有。
柚酒の「魔女のため息」アンバサダー。



Helene BINET

エレヌ・ビネ

料理業界専門のジャーナリスト。

ホテル・レストラン業界のメディア、L'Hotellerie Restaurationのジャーナリストとして活躍した後、2016年に「Un oeil en salle」を創設。「Un oeil en salle」はレストランビジネスに特化した情報サイト。毎週ニュースレターを配信。



宮川 圭一郎 氏

Kura Masterの運営委員長。日本酒の輸入やワインの輸出商社「ギャラリー・K・パリ」の代表。

1990年、パリのレストラン・サントリーに着任し、93年より支配人。レストラン ステラ・マリスのソムリエ、2006年、和歌山のオテル・ド・ヨシノ&ピストロステラマリス両方の総支配人、2007年よりパリの高級日本食材店にて吟醸酒を広めることに尽力。

ほか運営事務局より2名

視察内容

①製造設備視察、②原料の試食（麴、芋）、③焼酎のテイスティング、③セミナー、④カクテル実演



焼酎用麹
の試食



製造設備見学



樽入れ体験



5種類×6社の試飲を実施

黒白赤若森島と
おてんのペアング



原料の茶畑視察



テイスティング会: 13社×2種類の試飲を実施



意見交換会
(13蔵元、自治体、国税局、酒造組合)



カクテル実演

【参考】 Kura Masterとは

- ✓2017年からフランスで開催されている、フランス人によるフランス人のためのフランスの地で行う、日本産酒類（日本酒・焼酎）のコンクール団体。
- ✓審査員は、フランス人を中心とした欧州の方々に、MOF保有者※や、世界ソムリエコンクール上位者、バーマンコンテスト優秀者等の一流のソムリエ、バーマン、レストラン関係者、ホテル・料理学校関係者などのプロフェッショナルを中心に構成。 ※MOF=フランス国家最優秀職人賞保有者
- ✓世界には日本産酒類を対象とした様々なコンクールが存在しているものの、Kura Masterはフランスの歴史的食文化である『食と飲み物の相性（マリアージュ）』に重点をおいて審査を行っている。
- ✓コンクールや試飲会などを通じて、マリアージュを体験する機会を提供しており、フランスを初めとした欧州市場へ日本産酒類をアピールし、トップダウンによる飲食業界への日本産酒類の普及と認知度拡大に取り組む。



【参考】 仏・Kura Master協会との交流事業について（2019年度～20年度）

- 2019年度にパリで本格焼酎セミナーの開催や鹿児島県における招聘・交流事業を実施。海外販路開拓に先立ち、**本格焼酎・泡盛の魅力発信、顔の見えるネットワーク構築**を推進。
- **2020年度はJETROと連携してオンラインによる蔵元紹介・商談会**を実施。

○本格焼酎セミナー@パリ（2019年11月）

・フランスにおける本格焼酎の認知度向上に向けて、鹿児島大学 鮫島教授によるプレゼンテーション及びKura Masterメンバーとの意見交換会を実施。



Kura Master 審査委員長 グザビエ・チュイザ 氏
【プロフィール】

Kura Masterの審査委員長。
パリを代表する5つ星ホテル「ホテル・クリヨン」の3つ星レストランのシェフソムリエ。フランス人への日本酒講演会も行う。



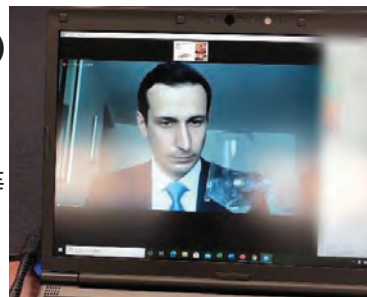
○Kura Master招聘事業@鹿児島（2020年2月）

- ・Kura Masterはグザビエ委員長以下、審査員等10名が参加。
- ・酒蔵視察（濱田酒造、八千代伝酒造）
- ・試飲・意見交換会（九州各県から16蔵が参加）
- ・本格焼酎のフランスでの可能性を確認し、今後のKura Master審査員への研修とコンクールの実施が検討される



○フランス現地とのオンライン商談会@福岡（2020年7月、2021年2～3月）

- ◆オンライン蔵元紹介・参加者数：のべ190名
- ◆フランスからの参加者層：
MOF(国家最優秀職人章)ソムリエ、インポーター、バイヤー、レストラン関係者等
- ◆オンライン商談会 結果概要
- ◆オンライン商談会 参加蔵元数：30（九州全県から1蔵以上）
- ◆商談数：計121商談（7月70商談、3月51商談）
- ◆参加バイヤー数：計18社（7月7社、3月11社）
- ◆商談成約(見込)数：46件（7月28件、3月18件）



WEB会議システムを活用したオンライン酒蔵見学（7/20開催分）
左はナビゲーターのKura Masterグザビエ審査委員長

【参考】2021・2022・2023年度Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール

2023 審査員賞受賞（上位8銘柄）

- 芋部門 さつま無双(株)「もぐら群青」(鹿児島)
- 米部門 メルシャン(株)「米芳醇」(熊本)
- 麦部門 **柳田酒造合名会社「青鹿毛」(宮崎) プレジデント賞**
- 黒糖部門 沖永良部酒造(株)「稲乃露」(鹿児島)
- 泡盛部門 (有)八重泉酒造「島うらら」(沖縄)
- バラエティー部門 クマエ蒸留(株)「バナナリキュール」(カンボジア)
- 樽貯蔵部門 (株)紅乙女酒造「紅乙女樽FRENCH OAK長期貯蔵」(福岡)
- プレステージ コウジスピリッツ部門 クマエ蒸留(株)「キャッサバスピリッツ(白)」(カンボジア)



2022 審査員賞受賞（上位8銘柄）

- 芋部門
さつま無双(株)「乙女桜」(鹿児島) **プレジデント賞**
- 米部門
(株)SHOCHU X「和深」(福岡)
- 麦部門
柳田酒造合名会社「青鹿毛」(宮崎)
- バリエーション部門
八海醸造(株)「本格粕取り焼酎 宜有千萬」(新潟)
- フレーバー部門
知覧醸造(株)「知覧Tea酎」(鹿児島)
- 泡盛部門
(株)松藤「赤の松藤」(沖縄)
- 樽貯蔵部門
霧島酒造(株)「黒霧島MELT」(宮崎)
- プレステージ コウジスピリッツ部門
八戸酒造(株)「湊蒸留所 Sansho Spirits」(青森)



2021 審査員賞受賞（上位6銘柄）

- 芋部門
知覧醸造(株)「知覧Tea酎」(鹿児島) **プレジデント賞**
- 米部門
(有)林酒造場「極楽しず馴」(熊本)
- 麦部門
宗政酒造(株)「本格麦焼酎ののこ THE APPLE」(佐賀)
- 黒糖部門
朝日酒造(株)「壺乃醸朝日」(鹿児島)
- 泡盛部門
(有)今帰仁酒造「美しき古里」(沖縄)
- 樽貯蔵部門
田苑酒造(株)「田苑 ENVELHECIDA」(鹿児島)

