



## お知らせ

令和6年12月10日

課名	岡山県産業労働部 マーケティング推進室
担当	臼井・安藤
内線	5141・5142
直通	086-226-7365

### フランスの日本酒のコンクールKura Masterの審査員を岡山県に招へいし、 酒蔵視察やペアリングディナー等を開催します！

このたび来日されるKuraMaster審査員を岡山県に招へいし、酒蔵視察、レセプション食事会及び岡山県産日本酒×フレンチペアリングディナーを開催しますので、お知らせします。

※「Kura Master (クラマスター)」とは

2017年から開催されているフランス人のための日本の伝統的な酒類のコンクール。

審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々で、MOF (仏国家最優秀職人章) 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、カービストまたレストラン、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。

#### 記

#### 1 酒蔵の視察

各酒蔵に審査員が訪問し、主力銘柄のテイस्टینگと蔵視察を行う。

日時(予定)	場所
2025年1月24日(金) 16:00~	宮下酒造 (岡山市中区西川原184)
1月25日(土) 9:00~	菊池酒造 (倉敷市玉島阿賀崎1212)
1月25日(土) 13:00~	丸本酒造 (浅口市鴨方町本庄2485)
1月26日(日) 8:30~	辻本店 (真庭市勝山116)
1月26日(日) 13:00~	白菊酒造 (高梁市成羽町下日名 163-1)
1月27日(月) 9:00~	利守酒造 (赤磐市西軽部762-1)

#### 2 KuraMaster審査員レセプション食事会

- (1) 日時 2025年1月24日(金) 18:00~20:00
- (2) 場所 宮下酒造 酒工房独歩館 レストラン酒星之耀 (岡山市中区西川原185-1)
- (3) 内容 KuraMaster審査員、県及び県酒造組合関係者との懇親会  
備前焼酒器の飲み比べ体験

#### 3 岡山県産日本酒×フレンチ ペアリングディナー ※別添チラシ参照

- (1) 日時 2025年1月26日(日) 18:30~21:00
- (2) 場所 ANAクラウンプラザホテル岡山 (岡山市北区駅元町15-1)
- (3) 内容 地酒5銘柄と旬の県産物を使ったフレンチのペアリングメニューを提供  
蔵元による説明、KuraMaster審査員による講評  
メニューは、仏エスコフィエ協会国際本部のニコラ・ルスール氏が考案

#### 4 その他

- ・今回来岡されるKuraMaster審査員はバーマン3名、ソムリエ4名、スタッフ3名の予定です。※別添「KuraMaster酒文化研修旅行2025参加者一覧」のとおり
- ・取材を希望される場合には、【1月20日（月）12時】までにFAXもしくはメールにてお申込みください。

※ なお、本件に関しては、県政記者クラブ及び経済金融記者クラブに同時にお知らせしています。

(別紙)

FAX : 086-226-7841

## 取材申込書

KuraMaster審査員の酒蔵視察、レセプション食事会及び岡山県産日本酒×フレンチペアリングディナーの取材を申し込みます。

御社名	
取材者 (役職・氏名)	役職 :
	氏名 :
	役職 :
	氏名 :
取材希望イベント	□ 酒蔵の視察 (酒蔵名 )
	□ KuraMaster審査員レセプション食事会
	□ 岡山県産日本酒×フレンチ ペアリングディナー
連絡先	Tel : Email :
KuraMaster審査員への取材	□ 有り ※有りの場合は、通訳のため次の項目に記入をお願いします。
質問内容	
取材を希望する KuraMaster審査員	

※メールでの申込の場合は、上記内容をメール本文にご記載いただき、下記までご送付ください。

申 込 先 : 岡山県産業労働部産業企画課マーケティング推進室

メール送付先 : marketing@pref.okayama.lg.jp