



Kura Master
PARIS

エスコフィエ協会国際本部 ニコラ・ルスール氏が
この日のために提案する一夜限りの特別メニュー

Kura Master
岡山来県特別企画

70席限定

フレンチ
と
日本酒



知らなかった美味しさに出会う

美食とお酒のマリアージュを堪能しながら、日常を離れた贅沢な時間を味わいませんか？
旬の食材を使った5品の料理と、岡山自慢の5つの日本酒があなたを新たな味覚の旅へ誘います。

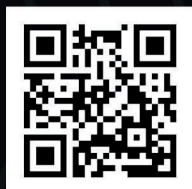
2025.1.26(SUN)

受付 18:00 | 開宴18:30

岡山県産日本酒×フレンチ ペアリングディナー
in ANAクラウンプラザホテル岡山 19階 宙

Price : 15,000円

詳細及びお申込みはこちら



主催 おかやまけん
岡山県



Kura Master

PARIS

Kura Masterは2017年から開催されているフランスで行うフランス人のための日本の伝統的な酒類のコンクールです。審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々と、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の方々と構成されています。

Kura Masterは審査員が日本酒を深く学び、日本酒を正しく伝える知識を得るため、日本各地の酒処で視察・研修を行っており、今年度は岡山県に来ていただきます。

この企画は、今回研修旅行に参加される審査員（ソムリエ、バーマン等）の皆様を特別ゲストとしてお招きして実施します。

フランス料理と日本酒の相性についてのコメントを聞きながらディナーをお楽しみください。



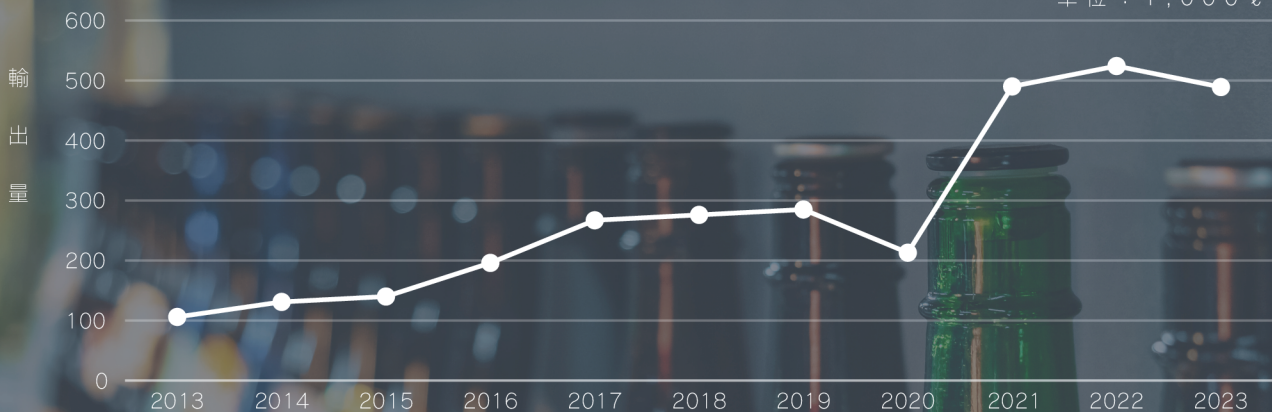
日本酒ペアリングの特別メニュー企画・提案

ニコラ・ルスール（エスコフィエ協会国際本部のアンバサダー）

- ・ モン・サン＝ミッシェル市がある、フランスのノルマンディー地方出身
- ・ 「レ・グランド・ターブル・デュ・モンド(世界のトップシェフが名を連ねるレストラン協会)」のレストランで料理のトロフィーを獲得
- ・ ホテルやミシュラン星付のレストランの立ち上げや経営を行う。

フランス市場における日本酒の状況

単位：1,000ℓ



フランス料理の変化

フランス料理は近年、健康志向に合わせて、動物性油脂や塩分・砂糖を減らし、酸味を取り入れる傾向が強まっています。また、野菜を生に近い形で提供するなど、シンプルな調理法が増えています。こうした変化により、ワインとのペアリングが難しい料理が増えている一方で、日本酒との相性が良くなっています。特に、ワインが苦手な旨味や酸味、苦味、ヨード味の強い料理には、日本酒が適しています。

これを受け、日本酒がフランス料理とのペアリングに取り入れられる流れも生まれており、フランス料理の進化に日本酒が新たな可能性を提供しています。