



報道関係各位

2021年2月8日

Kura Master コンクール受賞蔵元「意識調査」結果を発表 コンクール受賞が国内外の販促活動に高い効果！

2017年より毎年開催しているフランス5つ星ホテルのフランス人ソムリエらが選ぶ日本酒コンクール「Kura Master」を実施運営するKura Master協会（本部：フランス・パリ、代表：グザビエ・チュイザ）は、2020年10月～11月の期間において、過去Kura Masterコンクールで受賞したことのある292蔵を対象に「Kura Masterへの出品効果に関する意識調査」を実施しましたので、調査結果を発表します。

今回のアンケートで注目すべき点は、

- ◆コンクールにエントリーすることは、国内外での販促支援に効果的である（問1参照）
- ◆複数年エントリーする蔵元が多く、受賞回数もそれに比例する（問2、3参照）
- ◆看板商品のエントリーが多い中、海外目線の商品や新作のエントリーが次いで多い（問4参照）
- ◆受賞により以前と変わった点では、国内外の販促活動においてプラスになったという回答が約7割を占める（問5、6、7参照）
- ◆本コンクールが他のコンクールと違うと評価されるポイントは、フランスに特化した視点での審査であると約7割が回答（問8参照）

この結果を踏まえ、審査委員長であるグザビエ・チュイザは、

「主要なソムリエ試験に日本酒が出題されるなど、日本酒を勉強する必要性が高まっている。日本酒は、食中酒として現代のフランス料理と高いペアリング力を持っている。一方、課題も指摘されている。例えば、日本酒の裏ラベルの多くは漢字や日本語の表記が多いなど、ワインと比べ情報が乏しい。今後、コンクールでの審査を通してより多くのプロが日本酒を評価し、その多様性を学び、日本酒側もコミュニケーション方法を改善していくことで日本酒の需要は益々拡大されていくだろう。」と話しています。

アンケートの詳細は別紙のとおりです。



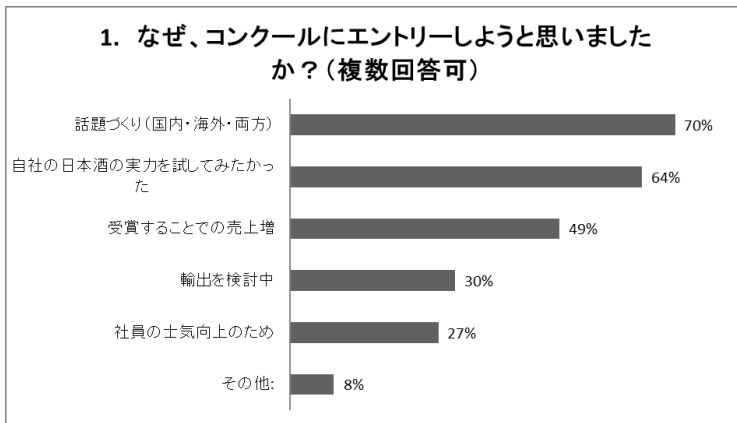
Association Kura Master www.kuramaster.com

9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265

<アンケート概要>

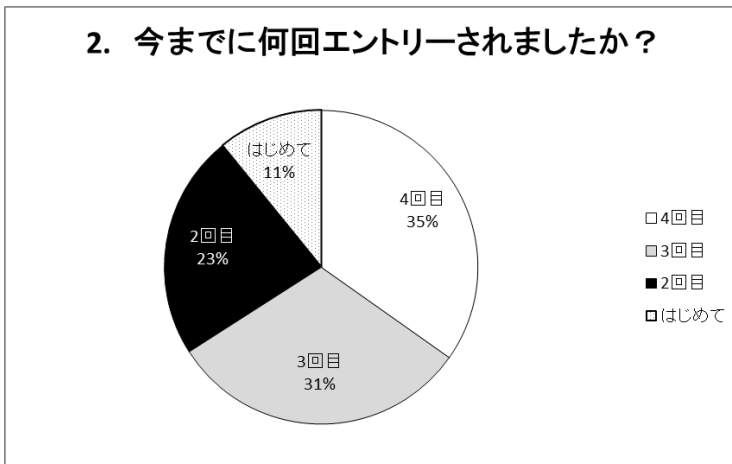
調査期間： 2020年10月19日～11月30日
調査方法： Google フォームによるアンケート回答
設問数： 9問
調査対象： 2017年～2020年に実施した Kura Master コンクールで受賞実績のある蔵元
292蔵
有効回答数： 138件

問1： なぜ、コンクールにエントリーしようと思いましたか？（複数回答可）



「自社の日本酒の実力を試したかった」64%も含め、「話題づくり（国内・海外・両方）」70%、「受賞することでの売上増」49%など、エントリーして受賞することで、国内外での販促支援に役立っているという結果が分かりました。

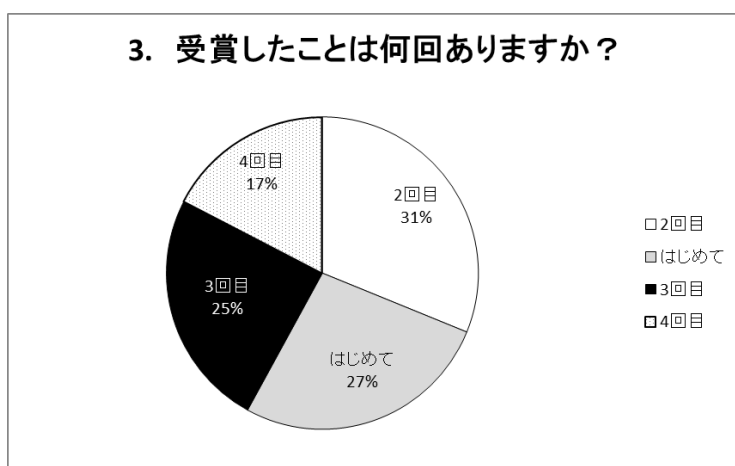
問2： 今までに何回エントリーしましたか？



今年で5回目を迎える本コンクールでは、知名度がまだない1回目からエントリーした蔵元（4回目）が35%、第2回からの参加（3回目）が31%と、2回目を含めると、複数回エントリーする蔵元が、約9割を占めます。



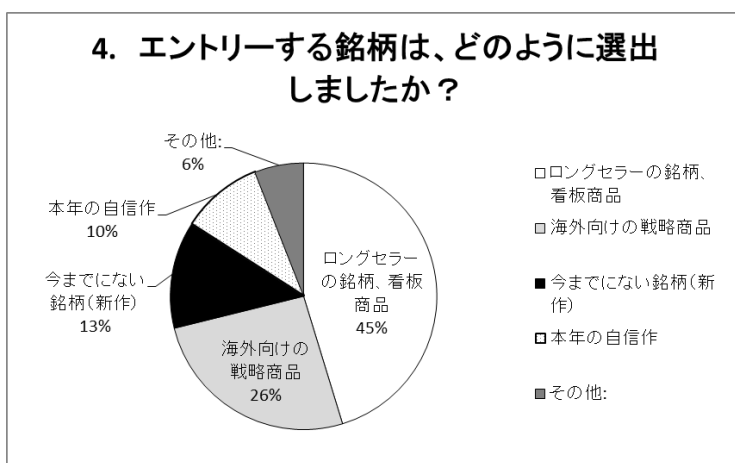
問3： 受賞したことは何回ありますか？



受賞経験については、「はじめて」27%を除くと、約7割が複数回受賞しています。

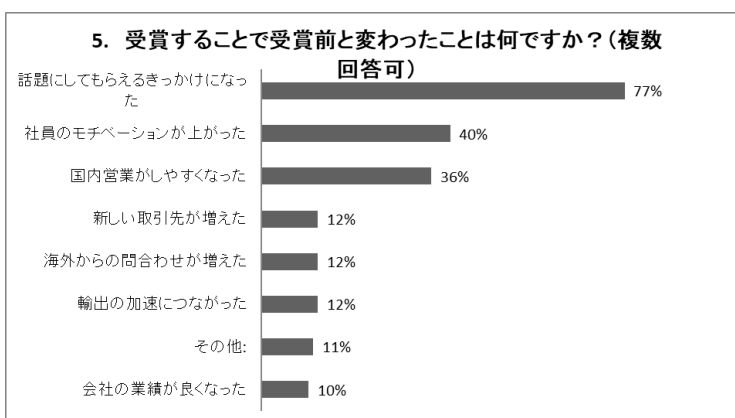
そのことにおいても、本コンクールの方角性、しいてはフランス人ソムリエ等の日本酒の評価が変わらず安定したものだと言えます。

問4： エントリーする銘柄は、どのように選出しましたか？



「ロングセラーの銘柄、看板商品」が45%と約半数を占めています。次いで「海外向けの戦略商品」が26%と多く、「今までにない銘柄（新作）」13%と合わせ約4割の蔵元が海外を視野にいれた商品を出品していることがわかります。

問5： 受賞することで受賞前と変わったことは何ですか？（複数回答可）



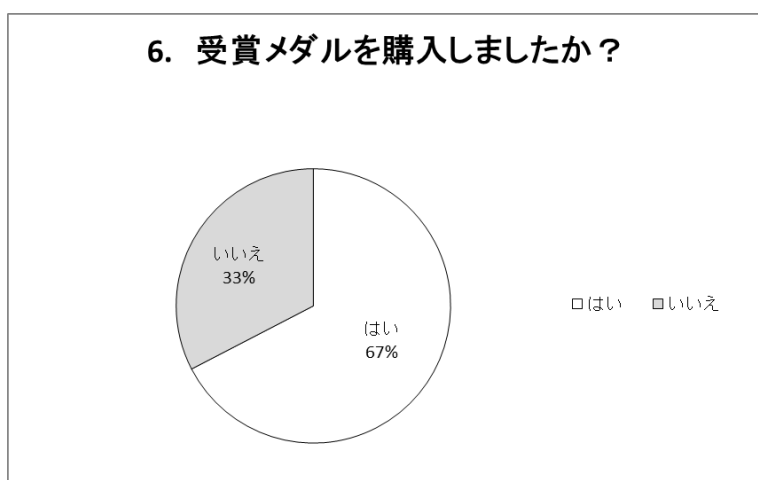
※1 「話題にしてもらえるきっかけになった」77%、「国内営業がしやすくなった」36%、「新しい取引先が増えた」12%、「海外からの問い合わせが増えた」12%、「輸出の加速につながった」12%を合計すると全体の約7割が国内外の営業支援、販促促進につながったという結果になりました。



Association Kura Master www.kuramaster.com

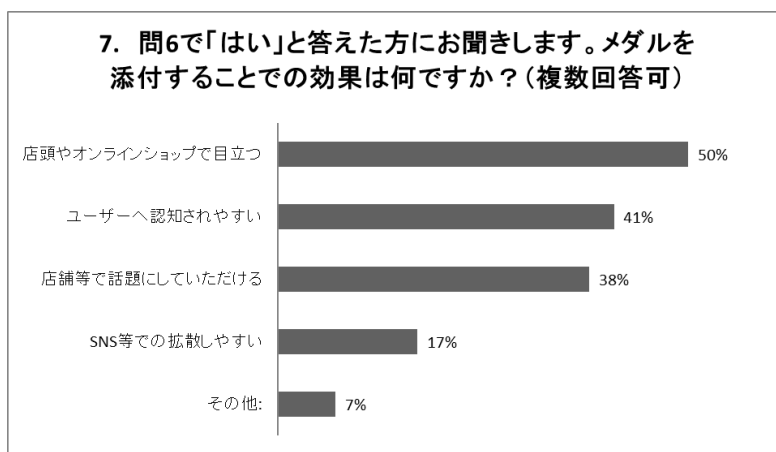
9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265

問6： 受賞メダルを購入しましたか？



「はい」67%と約7割の蔵元が、受賞酒のボトルに表記するためのメダルを購入しています。

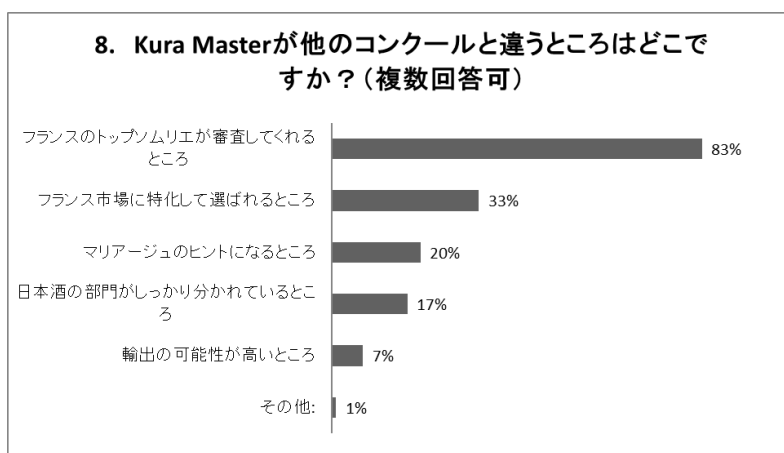
問7： 問6で「はい」と答えた方にお聞きします。メダルを添付することでの効果は何ですか？（複数回答可）



受賞メダルを購入した約7割の蔵元は、受賞したことで、「店頭やオンラインショップで目立つ」50%、「ユーザーへ認知されやすい」41%、「店頭等で話題にしていだける」38%など、販促に受賞メダルが有効であると回答しています。

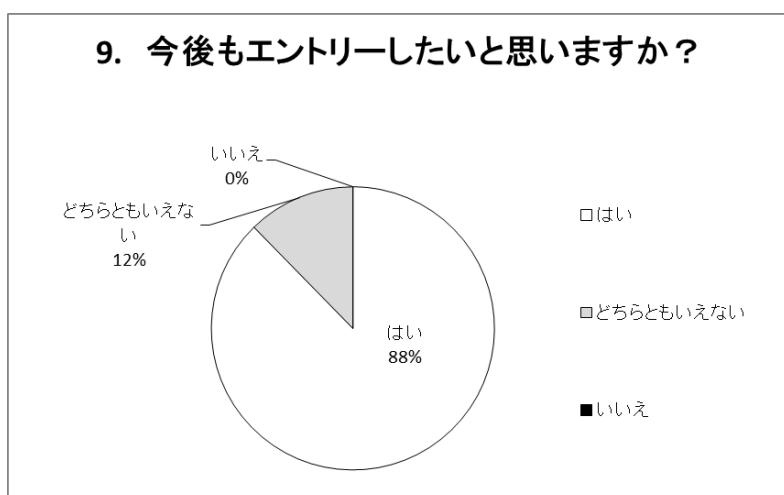
Kura Master

問8： Kura Master が他のコンクールと違うところはどこですか？（複数回答可）



約8割の蔵元が、「フランスのトップソムリエが審査してくれるところ」（83%）と答え、次いで「フランス市場に特化して選ばれるところ」33%と回答し全体の約7割に及んでいます。フランスに特化している本コンクールの特性が、日本の蔵元のニーズに合っているとと言えます。

問9： 今後もエントリーしたいですか？



今後もエントリーしたいかについて「はい」が88%と、約9割の蔵元が今後も本コンクールへの出品を希望している結果となりました。



Kura Master (公式 HP : <https://kuramaster.com/ja/>) とは

2017年から開催されている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す。審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方々で、フランス国家が最高職人の資格を証明するMOFの保有者をはじめ、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しています。

第5回目の開催となる2021年度から本格焼酎・泡盛コンクールを新設し、審査対象を拡大致します。世界には日本のお酒を対象とした様々なコンクールがありますが、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》に重点をおいています。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、ソムリエたち審査員が日本酒を深く学び、自ら日本酒を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。今後は本格焼酎・泡盛の審査員が日本の蒸留酒等を学ぶための研修旅行も予定しています。

これらの研修旅行では受賞蔵を訪問し、酒造りの体験等を通して日本各地の歴史や食文化に造詣を深めるほか、飲食関係者、各県や団体関係者、一般消費者との交流会やセミナーも開催して参ります。

【主催者情報】

主催：Kura Master 運営委員会 (Association de Kura Master)
9 Rue des Capucines, 75001 Paris

後援：在仏日本国大使館、パリ・ソムリエ協会、日本政府観光局 (JNTO) パリ事務所、JETRO パリ事務所、一般財団法人自治体国際化協会パリ事務所 (クレア・パリ)

ダイヤモンドスポンサー：

一般社団法人 awa 酒協会、九州経済国際化推進機構、高知県、鹿児島県酒造組合
エメラルドスポンサー：岡山県、兵庫県、JF Hillebrand、PASONA 農援隊

協力：一保堂茶舗、国虎屋、日本航空、GLASSBACCA、HISADA FROMAGERIE、ISMAC、
L'ARBRE A CAFÉ、le murmure、Perrier、Philippe Jamesse、RIEDEL、Vittel
WASARA

賛助会員：EURO JAPAN CROSSING、GALERIE K PARIS、ISSE、JFC France、
KIOKO、L'atelier du SAKE、UMAMI



Association Kura Master www.kuramaster.com

9 Rue des Capucines, 75001 Paris TEL : +33 (0)1 4028 4265