

九州本格焼酎蔵元とKura Masterの交流会

～フランスパリのトップソムリエ・バーマン達との 意見交換および本格焼酎のテイasting～

フランスにおいて日本産酒類の普及・啓発に取り組む Kura Master（パリ市公認協会）と九州の本格焼酎の蔵元等の関係者との意見交換および本格焼酎のテイasting会を開催することとなりました。

フランスのトップクラスの専門家（ソムリエ・バーマン、ミクソロジスト等）で構成されるKura Masterが来日するまたとない機会であり、本交流会は本格焼酎のフランス展開を目指す蔵元等の関係者にとって有益な内容が得られるように構成しています。特に「テイasting会」では、参加蔵元に焼酎をお持ちいただき、Kura Masterに実際にテイastingいただくことで、コメントやアドバイスなど生の声を直接聞くことができます。

本交流会は、熊本国税局、本格焼酎・泡盛輸出促進ネットワーク（事務局：九州経済産業局、（一社）九州経済連合会）の事業として開催いたします。 **※全ての内容にフランス語の通訳があります。**

日時：2023年3月3日(金) 14:00～ ※開場 13:45 <予定>
会場参加・定員：ホテルメリージュ（宮崎市橘通東3-1-11）50名
オンラインLive配信：100名（先着順） ※第一部 意見交換のみ配信

第一部 14:00～15:30 本格焼酎蔵元とKura Masterとの意見交換

①『フランスにおけるKura Masterの本格焼酎の普及の取り組みについて（仮）』

Kura Master 運営委員長 宮川 圭一郎 氏

②『Kura Masterに対する期待と要望（仮）』

本格焼酎蔵元・酒造組合など

③『熊本国税局からの情報提供（仮）』

④『意見交換・質疑応答』

第一部・第二部
意見交換・テイasting
参加費
無料

第二部 16:00～18:00 本格焼酎テイasting会

参加ソムリエ、バーマン等によるテイastingを実施し、テイastingした本格焼酎の香りや味、カクテルへの利用等について感想やアドバイスを聞き意見交換を行えます。

※テイastingの際に原料や製造方法などについて、質問が出てくる場合がございます。

第三部 18:30～20:30

『Kura Masterとの夕食懇談会』 ※参加有料

Kura Masterとは・・・

フランスで2017年から開催され、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。

活動は、コンクールのほか、『食と飲み物の相性』に重点をおいた、日本酒講習会の開催、蔵元訪問などを行っている。日本産酒類のイベントを開催し、フランス・欧州における販路拡大に貢献している。

主催：九州経済産業局、熊本国税局、福岡国税局、宮崎県、鹿児島県、宮崎県酒造組合、鹿児島県酒造組合、一般社団法人九州経済連合会、九州経済国際化推進機構、九州本格焼酎協議会

共催：Kura Master

※お申し込みいただいた個人情報、主催者および共催者が、本会（本格焼酎・泡盛輸出促進ネットワーク）の運営においてのみ使用し、その保護について万全を期すとともに、ご本人の同意なしに主催者および共催者以外の第三者に開示、提供することはありません。



参加申込ページ
QRコード

- ・意見交換は、対面とオンラインのハイブリッドで開催いたします。
- ・意見交換のオンラインツールは、「Cisco Webex Meetings」を使用いたします。
Webexでは、入室時に設定した登録名が画面に表示されます。
- ・個人情報保護の観点から、「九州本格焼酎蔵元とKura Masterの交流会」当日は、公表可能な名称を設定して下さい。（ご参加いただくための入室用URLをお知らせする際にも、改めてご案内いたします）。

テイスティングの申し込みについて

各テーブルにフランス語又は英語の通訳がおります

- ・テイスティングに参加を希望される蔵元は下記参加申込書に記載の上、問い合わせ先までお申し込みください。
なお、テイスティングは対面で行い、輸出に向けた商品情報の提供も行いますので、参加希望の蔵元は以下の①～③の要件を満たせることが必要です。
- ①当日会場（ホテルメリージュ@宮崎県）に現地参加し、テイスティングを受ける焼酎を持参できること。
※テイスティング焼酎は1蔵2銘柄までとなります。1銘柄あたり720ml（4合瓶※合算可）以上をご持参ください。
※海外限定販売や通常販売していない商品でも構いません。（※720ml以上はご準備ください）
- ②事前にテイスティング焼酎の概要資料及びFCPシートを作成できること（日本語）。※いずれも様式は後日送付（日本語を作成頂いた後に、主催者にてフランス語に翻訳しKura Master側へ提供いたします。）
- ③蔵元としてフランスへの輸出希望があり、現地バイヤーより輸入希望があった場合は、輸出に取り組めること。
（現時点でフランスへの輸出ルートを持っていない場合は、お申し込みの際にその旨を連絡事項に記載してください。）

<来日ソムリエ・バーマン等> 全11名 来日者の詳細は上記QRコードやリンクよりご確認ください

- ① Christophe DAVOINE /
クリストフ・ダヴォウヌ 氏
・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（国家最優秀職人賞）を
バーマンとして受賞

- ② アンジェロ・ロッシ 氏/Harry's New York Bar バーマン
③ ダヴィド・ベルナル 氏/日本食レストランAzukiのマネージャー
④ ベルティユ・ロート 氏/Toulouse Sake Club設立者
⑤ ローラン・アギャー 氏/G.Frêche 職業高校のバー科教師
⑥ ピエール・ルジョンティル 氏/ホテル・クリヨンの第一バーマン
⑦ パズ・ルバンソン 氏/ミシュラン3つ星レストランのシェフソムリエ
⑧ エレーヌ・ビネ 氏/料理業界専門のジャーナリスト

参加申込書

※ご参加は問い合わせ先のE-mail又はWEBにてお申し込みください
WEB URL：QRコード 又は [申し込みURLはこちらをクリックしてください](#)

参加申込 該当する () に○ をご記入く ださい	フリガナ ご氏名			会社名		
	ご氏名			役職		
	第一部 意見交換	()	対面参加	()	オンライン 参加	() 不参加
	第二部 試飲会	()	参加	()	不参加	
	試飲焼酎名	①			②	
	第三部 夕食会	会費 7,300円	()	参加	()	不参加
アレルギー有の場合はご記入ください				()		
電話番号				E-mail		
連絡事項						
Kura Master への質問						
随行者1	氏名：			役職：		
意見交換：対面 () ・ オンライン () 、 () テイスティング会、 () 夕食会（アレルギー等： ()						
随行者2	氏名：			役職：		
意見交換：対面 () ・ オンライン () 、 () テイスティング会、 () 夕食会（アレルギー等： ()						
申込〆切	第一部、第三部：2月24日（金）、第二部：2月8日（水）※延長しました					

問い合わせ
・申込先

九州経済産業局 国際部 国際企画調査課 担当 山本、日野、大武
電話：092-482-5428 E-mail：bzl-kyushu-syokuyushutsu@meti.go.jp