

2025年1月10日

フランスのトップソムリエ等が本格焼酎の蔵元等を訪問します

～九州産酒類のプロモーションツアーを開催します～

九州経済産業局は、鹿児島県、(公財)地方経済総合研究所、壱岐酒造協同組合等と連携し、フランスでの九州産酒類の認知度向上や蔵元での輸出拡大につなげることを目的に、日本産酒類の普及・啓発に取り組むフランスのKura Master 協会※を招いて九州産酒類のプロモーションツアーを開催します。

Kura Master 協会からは、ミシュランで星を獲得しているレストランのトップソムリエ、五ツ星ホテルのバーマンなど飲食業界のプロフェッショナル等10名が参加します。

ツアーは、2025年1月18日(土)から23日(木)の6日間で、ツアー参加者は、九州3県(鹿児島県、熊本県、長崎県)14の本格焼酎の蔵元等を訪問し、蔵元の職人と試飲や意見交換を行います。また、小倉城天守閣BARで焼酎を使ったカクテルイベントを開催し交流を深めます。

ぜひ、取材をいただきますようお願い致します。

※Kura Master 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の伝統的な酒類のコンクールです。

- | | |
|-----------|---|
| 1. 日 時 | 2025年1月18日(土)～23日(木) |
| 2. 場 所 | 福岡県、長崎県、熊本県、鹿児島県 |
| 3. 主 催 | 九州経済産業局、鹿児島県、公益財団法人地方経済総合研究所、壱岐酒造協同組合、九州経済国際化推進機構、一般社団法人九州経済連合会 |
| 4. 共 催 | Kura Master 協会、鹿児島県酒造組合 |
| 5. 協力(予定) | 福岡国税局、熊本国税局、長崎県、熊本県、壱岐市 |
| 6. 参加者 | Kura Master 協会(10名 別紙参照)、本格焼酎の蔵元など |

プログラム詳細、取材要領等は別添1、2に記載しております。

本件に関するお問合せ先

九州経済産業局 国際部 国際企画調査課長 友枝

担当者：日野、安藤

TEL：092-482-5428

E-mail：bz1-kyushu-syokuyushutsu@meti.go.jp

プログラム詳細

【鹿児島県 [奄美市・龍郷町・霧島市]】

番号	日程	蔵元等（住所）	内容
①	1月18日(土) 15:00~17:00	合資会社弥生焼酎醸造所 (鹿児島県奄美市名瀬小浜町 15-3)	視察・試飲
②	1月19日(日) 9:00~11:00	奄美大島酒造株式会社 (鹿児島県大島郡龍郷町浦 1864-2)	視察・試飲
③	1月19日(日) 14:00~15:30	西平酒造株式会社 (鹿児島県奄美市名瀬小俣町 11-21)	視察・試飲
④	1月19日(日) 15:40~17:00	有限会社富田酒造場 (鹿児島県奄美市名瀬入舟町 7-8)	視察・試飲
⑤	1月20日(月) 10:10~12:10	きりしま高原麦酒株式会社 (鹿児島県霧島市溝辺町麓 876-15)	視察・試飲

【熊本県 [人吉市・あさぎり町]】

⑥	1月20日(月) 13:30~16:00	合資会社大和一酒造元 (熊本県人吉市下林町 2144)	視察・試飲
⑦	1月21日(火) 9:30~11:20	熊本県立南稜高等学校[農業土木・醸造] (熊本県球磨郡あさぎり町上北 310)	交流体験(農業土木専攻の生徒達を作る雨庭等の視察、「醸造」を学ぶ生徒との交流)
⑧	1月21日(火) 12:15~14:15	合資会社高田酒造場 (熊本県球磨郡あさぎり町深田東 756)	視察・試飲

【福岡県 [北九州市(小倉城)]】

⑨	1月21日(火) 18:30~20:00	小倉城天守閣 BAR (福岡県北九州市小倉北区内 2-1 5F)	焼酎カクテルイベント(日仏バーテンダーによる焼酎カクテル創作)
---	-------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

【長崎県 [壱岐市]】

⑩	1月22日(水) 9:30~11:50	壱岐の蔵酒造株式会社 (長崎県壱岐市芦辺町湯岳本村触 520)	視察・試飲
⑪	1月22日(水) 13:10~14:00	有限会社山の守酒造場 (長崎県壱岐市郷ノ浦町志原西触 85)	視察のみ
⑫	1月22日(水) 14:10~14:40	玄海酒造株式会社 (長崎県壱岐市郷ノ浦町志原西触 550-1)	視察のみ
⑬	1月22日(水) 14:40~16:40	玄海酒造株式会社 (長崎県壱岐市郷ノ浦町志原西触 550-1)	⑪⑫の合同試飲会
⑭	1月23日(木) 8:30~9:00	重家酒造株式会社 (長崎県壱岐市石田町印通寺浦 200)	視察のみ
⑮	1月23日(木) 11:00~11:30	株式会社猿川伊豆酒造 (長崎県壱岐市芦辺町深江本村触 1402-1)	視察のみ
⑯	1月23日(木) 11:40~12:10	株式会社壱岐の華 (長崎県壱岐市芦辺町諸吉二亦 1664-1)	視察のみ
⑰	1月23日(木) 13:20~13:50	天の川酒造株式会社 (長崎県壱岐市郷ノ浦町田中触 808)	視察のみ
⑱	1月23日(木) 14:00~16:30	壱岐酒造協同組合 (長崎県壱岐市郷ノ浦町東触 639-3)	⑭~⑰の合同試飲会
⑲	1月23日(木) 17:00~17:50	ホテルステラコート太安閣 (長崎県壱岐市郷ノ浦町本村触 760-1)	KuraMaster セミナー

○取材要領

- ・全体を通してカメラ撮り可（撮影不可の設備等がある場合、現地にて蔵元等からお知らせ致します。）

○事前登録

- ・プログラムに記載の①～⑱の蔵元等取材申込は全て、以下の要領で事前に登録をお願い致します。
- ・申込締切：1月16日(木)正午
- ・提出方法：以下いずれかの方法で取材申込情報をメールにて提出
 - ・別紙2(取材申込書)に必要事項を記入して提出
 - ・取材申込書の記載事項(※)をメール本文に記入して提出

※取材申込書の記載事項

- ①社名 ②取材者(役職・氏名) ③取材希望蔵元・イベントの番号(丸数字)
- ④連絡先(取材当日ご連絡の付く電話番号、E-Mail アドレス)、
- ⑤Kura Master 協会への取材(質問)の有無
有の場合、取材希望の審査員名等[任意]
- ⑥(⑤で有の場合) 質問内容

取材申込書の送付先：

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

<注意事項>

- ・当日はフランス語通訳がございます。
- ・蔵元視察時間の変更等がある場合、メールまたは携帯番号にご連絡いたしますので、記載漏れのないようご注意ください。
- ・集合時間は特にございませませんが、視察の都合で時間が前後することがございますので、何卒ご了承ください。
- ・現地にて係の者がお名刺を頂戴いたします。
- ・取材される方は、必ず自社腕章及びIDカード等を両方ご着用ください。
- ・撮影及び取材指定場所以外での撮影及び取材についてはご遠慮願います。

※個人情報の利用目的及び取り扱いについて

- ・お申し込みいただいた個人情報は、主催者、共催者および協力機関が、本事業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。

○各エリアの蔵元視察等の内容に関するお問い合わせ

・各エリアの蔵元視察等の内容に関する問合せは、次の窓口にお問い合わせください。

①～⑤【鹿児島県エリア [奄美市・龍郷町・霧島市]】

鹿児島県 商工労働水産部 販路拡大・輸出促進課 東條、福森、永盛
電話：099-286-3050（直通） E-mail：shochu@pref.kagoshima.lg.jp

⑥～⑧【熊本県エリア [人吉市・あさぎり町]】

公益財団法人 地方経済総合研究所 事業連携部 古田、宮野
電話：096-326-8625 E-mail：furuta@reri.or.jp

⑨ 【福岡県エリア [北九州市 (小倉城)]】

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

⑩～⑱【長崎県エリア [壱岐市]】

壱岐酒造協同組合 本田
電話：0920-47-0423 E-mail：ikisyuzou@future.ocn.ne.jp



Kura Master 酒文化研修旅行 2025 参加者一覧 (スタッフ込)

2024年11月4日現在

【バーマン】

① Christophe DAVOINE / クリストフ・ダヴォワンス


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。

2015年 M.O.F. (国家最優秀職人章) バーマン

サントリー ブランドアンバサダー

<https://www.instagram.com/christophedavoine/>

 インスタグラム フォロワー10200人



② Sarah MOUDOULAUD / サラ・ムードゥロー


Bar Nouveauオーナー兼バーマン

Bespokeというバー・レストランで働いた後、little red doorで当時シェフ・バーマンだったRémy Sauvageの元でバーマンとして経験を積み、ロンドンのホテルLanghamのバーArtesianでも活躍。

2023年 Le syndicat勤務、その後

Hadrien Moudoulaud、Rémy Sauvage、Marc Puzzuoliらと共に、パリのバー、Bar Nouveauのオープニングに携わった。

<https://www.instagram.com/sara.moudoulaud/>


 インスタグラム フォロワー4762人



③ Romain DE COURCY / ロメン・ド・クールシー

5つ星ホテルリッツのバー・ディレクター

https://www.instagram.com/romain_de_courcy/?igsh=MjJ4a3hhbGZ0emtm

 インスタグラム フォロワー2090人






【ソムリエ】

④ **Quentin LOISEL / クエンティン・ロワゼル**
エッフェル塔内にあるミシュラン2つ星レストラン
ジュール・ヴェルヌ (Jules Verne) シェフソムリエ
酒ソムリエでもある。

<https://www.instagram.com/lejulesverneparis/>

 Jules Verne インスタグラム フォロワー62200人

https://www.instagram.com/chevalier_batard_sommelier/


 個人インスタグラム フォロワー817人



⑤ **Dominique PERETTI / ドミニク・ペレッティ**
ローザンヌにあるピック・グループのミシュラン2つ星レストラン
ボー・リヴァージュ・パレス (Beau-Rivage Palace) シェフソムリエ

コルシカ島のAjaccio出身でグランド・ホテル・ド・カラ・
ロッサで研修を受け、2021年にValenceのピック・
グループにアシスタント・シェフ・ソムリエとして加わった。

https://www.instagram.com/peretti_dominique/?igsh=cnczdHR3Z2k0cDFu


 インスタグラム フォロワー2256人



⑥ **Agnese MORANDI / アニエーゼ・モランディ**
ミシュラン2つ星レストラン
ターブル・ブリュノ・ヴェルジュ (Table - Bruno Verjus) ソムリエ

イタリアでミシュラン3つ星レストランPiazza Duomo で3年働いた後
3つ星レストラン Maison Pic にて研修。
その後Megeve の La Dame de Pic 1920、
パリの2つ星レストラン Clarence でも働いた。
Identita Golose 2024 ベストソムリエ獲得


<https://www.instagram.com/agnesemorandi/?igsh=MWtzOHg5dTc4bWk5aQ%3D%3D>

 インスタグラム フォロワー2517人




⑦ **Laetitia MARTIN / レティティア・マルタン**
パリ・アルベール・ド・マン高校 (Lycée Albert de mun Paris)
ソムリエ講師

<https://www.instagram.com/albertdemunparis/?hl=fr>

 インスタグラム フォロワー1867人

<https://www.instagram.com/lesvinsdelena/>


 インスタグラム フォロワー164人





【Kura Mastre】

https://www.instagram.com/kura_master_fr/

 インスタグラム フォロワー5222人

⑧ Keiichiro MIYAGAWA / 宮川 圭一郎

Kura Master運営委員長
GALERIE K PARIS代表

1990年よりサントリー経営「レストラン・サントリーパリ」着任
1993年より支配人、その後ヨーロッパ各地で日本酒啓蒙活動を行う
2020年 酒サムライに叙任
2023年 Maître sommelier (メートルソムリエ) 叙任
JSS EUサポートデスク
JFOODOパリ海外フィールドマーケター



⑨ Yoko NISHIHARA / 西原陽子

Kura Master広報

総合広告代理店勤務後、JETRO JFOODOに2年、JETRO群馬に1年勤務
JETROでは関東の日本酒、ワイン、クラフトビールなどの蔵や企業の
サポートに従事した。

現在は中小企業の国内外におけるマーケティングやブランディング、
クリエイティブサポート、イベントプロデューサーなどを行う。
その他、株式会社MATSURIの取締役役員として日本のプロダクトと
伝統芸能のコラボ事業やアパレル事業を、ロンドンのPointblank
Promotions Ltd.では日本食品や日本文化のプロモーション事業や
輸出事業を行う。




⑩ Rie SUZUKI / 鈴木理恵

フランス政府公認ガイド国家資格、BP REA (ブドウ栽培と
ワイン醸造責任者資格)及びWSET3を取得

日本の旅行会社での営業職を経て2006年よりブルゴーニュ、
ボヌの老舗5ツ星ホテルのレセプション・コンシエルジュ
として勤務した後、2023年9月よりブルゴーニュ・フランシュ
コンテ地方観光ガイド及び日仏語通訳・翻訳を主な活動とした
個人事業主に転向。

ワイン関係の他、一般社団法人Awa酒協会の公式通訳としての
活動をはじめ、日本酒に関する通訳も行っている。

<https://www.instagram.com/cotesvignes/>

 インスタグラム フォロワー546人



取材申込書

※取材希望エリアに☑を入れるとともに、取材希望の蔵元等の数字の番号を以下にご記載下さい。

鹿児島県エリア[奄美市・龍郷町・霧島市]

熊本県エリア[人吉市・あさぎり町]

福岡県エリア[北九州市(小倉城)]

長崎県エリア[壱岐市]

御社名	
取材者 (役職・氏名)	役職： 氏名：
	役職： 氏名：
	役職： 氏名：
取材希望蔵元・イベントの番号(丸数字)	
連絡先	取材当日ご連絡の付く電話番号： E-Mail：
Kura Masterへの取材(質問)の有無	<input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> なし (有りの場合、取材希望の審査員等名[任意]：)
質問内容	※取材(質問)有りの場合、事前に通訳へ渡しておく都合上、ご記入をお願いいたします。