



No.9

フランスの一流バーマン、ソムリエ等に泡盛研修を行いました

○酒造所の見学



賀数仁然講師によるトーク力満載な歴史・文化講座



瑞泉酒造にて使用する米・麹・酵母などを尋ねるKura Master一行



テイスティングを行う審査員らと泡盛の特徴を伝える蔵元



空手着を着て沖縄を体感するKura Masterの審査員ら

○「Kura Master」とは

「Kura Master」は2017年からフランスにて毎年開催される日本酒コンクールであり、審査員はフランスのトップソムリエやバーマン、レストランやホテル、料理学校関係者など約100名で構成されています。2021年には「本格焼酎・泡盛部門」が新設されており、フランスから世界に向けて、日本産酒類の魅力の発信をしています。

令和5年2月27日にフランスにて日本酒・焼酎・泡盛等の品評会を実施しているKura Masterの審査員を招いて、泡盛をより深く知つてもらうために沖縄総合事務局、沖縄国税事務所、沖縄県酒造組合の3者が主催となつて蔵元訪問、試飲・意見交換会を実施しました。

この度来沖したクリストフ・ダヴォワンヌ審査委員長（本格焼酎・泡盛部門）をはじめとする計11名の審査員らは、沖縄の歴史・文化を学んだ後、那覇市の瑞泉酒造、豊見城市の忠孝酒造を視察しました。同酒造所では、泡盛の製造方法などを学び、実際に泡盛を飲み比べるなど、泡盛の味・香り等について理解を深めました。



忠孝酒造にて泡盛を飲み比べる審査員ら

お問い合わせ先
経済産業部商務通商課

098-866-1731

琉球王国時代には空手の範士が泡盛を守る役割も果たしていたとも伝えられていることもあり、泡盛の歴史や琉球文化を知つてもらう観点から沖縄空手会館で実施することとなつた意見交換会及び試飲会では、計8蔵元に参加いただきました。

意見交換会では、欧米で泡盛の認知度を上げるために、商品開発に至つた経緯、原材料、製造機器、製造工程などのこだわり・工夫を伝える重要性、ライフケースタイルに組み込んでのプロモーション等もしていくべきという意見、泡盛のブランディング強化を求める声が挙がるなど、意義ある場となりました。

また、試飲会では新酒・古酒・リキュールの計20銘柄のテイスティングを行い、Kura Masterらからは香りの複雑さ、香りと味わいのバランスの良さ、時間経過による香りと味わいの変化を感じられるなど高い評価をいただき、泡盛の個性を崩さない飲み方を推奨する声が多く聞かれました。

○8蔵元との意見交換・試飲会