令和４年酒類鑑評会開催要領

【日程】

|  |  |
| --- | --- |
| 出品酒搬入期限 | 令和４年９月８日（木）午後３時 |
| 品質評価会 | 本格焼酎の部　 ：令和４年９月14日（水）  純米酒の部　　 ：令和４年９月16日（金）  吟醸酒の部 一次：令和４年９月20日（火）  吟醸酒の部 二次：令和４年９月22日（木） |
| 関係者きき酒会 | 令和４年10月27日（木）13:40～16:00  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　10月28日（金） 9:30～11:50  12:00～14:20  14:30～16:50 |

※　関係者きき酒会は、時間を区切ったグループの総入れ替え制を予定しており、原則として、事前に参加を希望した酒類製造場の関係者とします。

※　出品等に当たっては、開催要領をよくお読みいただき、期限を遵守して手続きに誤りのないよう御注意ください。

※　新型コロナウイルス感染症の拡大状況等により、開催内容に変更が生ずる可能性があります。

【提出物一覧】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 吟醸酒の部 | 純米酒の部 | 本格焼酎の部 |
| 出品チェックシート | ○ | | |
| 出品目録 | ○ | ○ | ○ |
| 出品酒 | ○ | ○ | ○ |
| 未貼付の化粧ラベル | ― | ○ | ― |
| 出品酒調査票 | ○ | ○ | ○ |
| 関係者きき酒会の参加希望票 | ○（参加を希望する場合のみ） | | |

【昨年からの変更点】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 変更点 | 昨年 | 今年 |
| 開催要領の周知方法 | 個別に郵送 | ホームページに掲載 |
| 提出書類の回収方法 | 郵送又は電子メール | 原則電子メールのみ |
| 吟醸酒部門の酸度規程 | 0.8以下 | 廃止 |
| 純米酒部門の評価基準 | それぞれの評価温度において、食中酒として優れているもの | それぞれの評価温度において、純米酒として香味の調和が優れているもの |

１　開催目的

酒類の品質評価を通じて酒造技術の進歩と管内酒類の品質向上を図り、酒類業の発達に資することを目的とします。

２　出品

(1) 出品資格

福岡国税局管内の清酒又は単式蒸留焼酎製造場とします（試験製造免許者を除く。）。

　(2) 出品酒等

福岡国税局管内の自己の製造場で製造したものとし、出品部門等は下表のとおりです。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 部門  区分等 | 吟醸酒の部 | 純米酒の部 | 本格焼酎の部 |
| 出品区分 | 吟醸酒  純米吟醸酒 | 常温評価  燗酒評価 | 麦製、米製、  その他製、長期貯蔵酒 |
| 出品点数 | 出品区分毎に  ２点まで | 出品部門合計で  ２点まで | 出品区分毎に  ２点まで |
| 出品規格 | 別紙１を参照 | | |
| 出品本数 | 500ml規格統一瓶（Ｒ瓶）で４本 | 500ml規格統一瓶（Ｒ瓶）で３本 | 900ml瓶で２本 |

　(3) 出品方法

　　　別紙２を参照

３　品質評価会等の日程及び場所

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 部門  区分等 | 吟醸酒の部 | 純米酒の部 | 本格焼酎の部 |
| 出品酒搬入期限及び  提出書類の  送信期限 | ・搬入期限：９月８日(木) 15:00（送料は出品者元払い）  〒812-8547　福岡市博多区博多駅東２丁目11番１号  福岡国税局鑑定官室（福岡合同庁舎新館２階）  ・送信期限：９月８日(木) 9:00 | | |
| 品質評価会 | 一次：9月20日(火)  二次：9月22日(木) | ９月16日(金) | ９月14日(水) |
| 関係者きき酒会 | 日時：10月27日(木) 13:40～16:00  　　　10月28日(金) 9:30～11:50  　　　　　　　　　　 12:00～14:20  　　　　　　　　　　 14:30～16:50  場所：福岡国税局鑑定官室及び中会議室（福岡合同庁舎新館２階） | | |

４　品質評価

(1) 品質評価方法及び評価基準

各部の品質評価方法及び評価基準は以下のとおりです。

なお、金賞及び大賞を決定するに当たって、同点が複数ある場合、同点の出品酒について再評価等を行う場合があります。

　イ　吟醸酒の部

・　出品区分毎に区分した上で、カプロン酸エチル濃度によりグループ分けします。

・　温度は常温（約20℃。以下同じ。）とし、プラスチックカップで評価します。

・　一次評価は、香味の特性・欠点を指摘し、採点法（総合的観点からの４段階評価。以下同じ。）で評価します。

・　採点法では、「製造方法に基づく吟醸香と味の調和が優れているもの」を高く評価します。

・　一次評価の採点法の結果、出品酒の上位約６割を二次評価します。

・　二次評価は採点法のみです。

　ロ　純米酒の部

・　出品区分毎に区分します。

・　常温評価区分では常温、燗酒評価区分では約43℃とします。

・　常温評価区分ではプラスチックカップ、燗酒評価区分では二勺きき猪口で評価します。

・　香味の特性・欠点を指摘し、採点法で評価します。

・　採点法では、「それぞれの評価温度において、純米酒として香味の調和が優れているもの」を高く評価します。

　ハ　本格焼酎の部

・　出品区分毎に区分した上で、蒸留方法及びイオン交換の有無別にグループ分けします。

・　その他製及び長期貯蔵酒区分では、評価時に原料を表示します。

・　温度は常温とし、プラスチックカップで評価します。

・　採点香味の特性・欠点を指摘し、採点法で評価します。

・　採点法では、「原料及び製造方法に基づく個性があり、香味の調和が優れているもの」を高く評価します。

(2) 品質評価員

品質評価員は、鑑定官室員の他、次の者のうち対象酒類の製造技術に関する知識並びに品質評価に十分な経験及び能力を有し、原則として令和４年７月１日現在において20歳以上65歳以下の者で、鑑定官室長が選定した者とします。

なお、審査長は鑑定官室長とします。

　　イ　独立行政法人酒類総合研究所及び地方公共団体の役員及び職員並びに大学の教員及び職員

　　ロ　酒類業者等の役員及び従業員

　　ハ　その他鑑定官室長が認めた者

５　審査及び賞状等の授与

(1) 金賞及び大賞の決定並びに賞状等の授与

採点法の結果（吟醸酒の部については二次評価の評価）が、上位（原則として、部門毎に出品場数の40%以内）となった製造場とその製造責任者(杜氏等）又は製造担当者部門等を授賞対象とします。

授賞対象の内、部門毎に成績第１位の製造場とその製造責任者(杜氏等）又は製造担当部門等に対しては「大賞」の賞状を授与するとともに、当該製造場に対して持ち回りの局長杯を授与します。

大賞を除く授賞対象に対しては、「金賞」の賞状を授与します。

(2) 授賞対象からの除外

次のいずれかに該当する者または出品酒は授賞対象としません。

なお、後日該当することが判明した場合には、授賞を取り消すことがあります。

イ　過去２年間（表彰式開催日を基準とします。以下同じ。）に国税に関する法律、食品衛生法及び食品表示法に違反し処分を受けた者

ロ　過去２年間に国税に関する滞納処分を受けた者

ハ　過去２年内に国税又は地方税の重加算税賦課決定を受けた者

ニ　出品酒の分析結果または出品目録の記入内容から、出品規格を満たさないと確認された出品酒

ホ　出品規格を満たさない出品酒を偽って出品する等、出品に際して故意に不正を行った者

ヘ　その他、酒類製造者としての社会的責任を著しく欠く行為を行った事実が判明した場合

６　関係者きき酒会

　(1) 目的

酒造技術の向上に資するため、出品酒を全点公開します。

(2) 場所

福岡国税局中会議室及び鑑定官室（福岡合同庁舎新館２階）

(3) 時間

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| グループ | 月日 | 時間 |
| １ | 令和４年10月27日（木） | 13:40 ～ 16:00 |
| ２ | 令和４年10月28日（金） | 9:30 ～ 11:50 |
| ３ | 12:00 ～ 14:20 |
| ４ | 14:30 ～ 16:50 |

(4) 参加資格者

原則として、事前に参加を希望した酒類製造場の関係者とします。

　(5) 入場制限

会場の混雑を避けるため、時間区分と定員を設定し、完全入替制とします。

定員を超過した時間区分については、抽選や１製造場当たりの参加者数の制限等で参加者を調整します。

入場可能な時間区分が決まりましたら、後日、鑑定官室から連絡します。

　(6) 注意事項

飲酒運転防止の為、関係者きき酒会への自家用車等での来場及び当日車の運転予定がある方のきき酒は固くお断りします。また、20歳未満の者の来場は固くお断りします。

【新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防対策等】

基礎疾患をお持ちの方等で、感染リスクが高いと判断された場合は、参加を御遠慮ください。また、以下の症状及のある方は参加できません（参加時に判明した場合も含めます。）。

* 風邪症状（発熱、咳、くしゃみ、喉の痛み等）のある方
* 37.5℃以上の発熱がある方、又は発熱が数日続いている方
* だるさ（倦怠感）や息苦しさ（呼吸困難）がある方

７　その他

(1) 品質評価等結果の通知

品質評価等結果の詳細は、後日、鑑定官室から通知します。

(2) 結果の公表

金賞又は大賞を受賞した製造場名、銘柄等は、報道機関に資料を提供し、関係者きき酒会で配付する資料に掲載するとともに、国税庁ホームページの福岡国税局コーナーで公表します。

　(3) 提出書類の記載事項の取扱い

提出書類に記載された内容は、出品者を特定できる形で公表することはありませんが、酒造技術の向上に資する目的で集計値等を公表します。

　(4) 出品酒の記帳等

出品に際しては、記帳及び課税処理を確実に行ってください。

(5) 残酒の取扱い

廃棄又は試験研究用に使用します。

別紙１

出品規格

１　吟醸酒の部

(1) 全区分共通

　イ　令和３酒造年度に製成（令和３年７月～令和４年６月に上槽）したものであること。

　ロ　原酒

　ハ　出品点数は、１仕込みにつき１点（１貯蔵容器１点ではありません。）

(2) 吟醸酒区分

「清酒の製法品質表示基準を定める件」（平成元年11月国税庁告示第８号）に

定める吟醸酒（純米吟醸酒区分に該当するものを除く。）

(3) 純米吟醸酒区分

「清酒の製法品質表示基準を定める件」（平成元年11月国税庁告示第８号）に

　　定める吟醸酒のうち、米、米こうじ及び水のみを原料として製造したもの

２　純米酒の部

(1) 「清酒の製法品質表示基準を定める件」（平成元年11月国税庁告示第８号）に

定め純米酒のうち、精米歩合が60％以上のもの

(2) 市販酒規格

(3) 過去の当局主催酒類鑑評会において受賞歴のないもの

(4) 出品点数は、１貯蔵容器につき１点

（常温と燗酒で同一の貯蔵容器から出品はできません。）

３　本格焼酎の部

本格焼酎に該当しない単式蒸留焼酎について、品質評価を希望する場合には、参考出品として受け付けますが、授賞の対象とはなりませんので、御注意ください。

　(1) 全区分共通

イ　「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則」に定める品目の例外表示である「本格焼酎」を呼称することができるものであること。

なお、酒税法第３条10号ホに該当する場合には、「酒税法施行規則第３条の２に規定する国税庁長官が指定する物品を定める件（平成18年４月国税庁告示第10号）」に該当すること。

あしたば、あずき、あまちゃづる、アロエ、ウーロン茶、梅の種、えのきたけ、おたねにんじん、かぼちゃ、牛乳、ぎんなん、くず粉、くまざさ、くり、グリーンピーズ、こならの実、ごま、こんぶ、サフラン、サボテン、しいたけ、しそ、大根、脱脂粉乳、たまねぎ、つのまた、つるつる、とちのきの実、トマト、なつめやしの実、にんじん、ねぎ、のり、ピーマン、ひしの実、ひまわりの種、ふきのとう、べにばな、ホエイパウダー、ほていあおい、またたび、抹茶、まてばしいの実、ゆりね、よもぎ、落花生、緑茶、れんこん、わかめ

ロ　アルコール分25度程度のものであること。

ハ　出品点数は、１貯蔵容器につき１点であること。

(2) 麦製、米製及びその他製

イ　麦製又は米製については、「単式蒸留焼酎の表示に関する公正競争規約」に定める冠表示をする原料が麦又は米であり、その他製については、それ以外の原料のもの

ロ　平成３酒造年度に、福岡国税局管内の自己の製造場で蒸留したもので、複数の原酒をブレンドした場合には、全ての原酒が条件を満たすもの

ハ　木製容器に貯蔵していないもの

(3) 長期貯蔵酒（木製容器に貯蔵したものを含みます。）

イ　令和元年６月30日以前に、福岡国税局管内の自己の製造場で蒸留したもので、複数の原酒をブレンドした場合には、全ての原酒が条件を満たすもの

ロ　過去の当局主催酒類鑑評会において、長期貯蔵酒としての受賞歴がないもの

ハ　木製容器に貯蔵したものについては、着色度が規定値（430nm及び480nmにおける吸光度から算出した値が0.080）以下のもの

別紙２

出品方法

１　提出用ファイルのダウンロード

　　国税庁ホームページの福岡国税局コーナーに掲載された、次の提出用ファイル「R4提出書類【製造場名】.xlsx」及び別添「出品票」をダウンロードします。

　掲載場所：ホーム/国税庁等について/組織（国税局・税務署等）/福岡国税局/

お酒に関する情報/酒類鑑評会について

**URL：https://www.nta.go.jp/about/organization/fukuoka/sake/kanpyokai/index.htm**

**「R4提出書類【製造場名】.xlsx」の内容**

　・　基本情報

　・　関係者きき酒会希望票

　・　出品チェックシート

　・　出品目録（吟醸酒の部）

　・　出品目録（純米酒の部）

　・　出品目録（本格焼酎の部）

　・　出品酒調査票（吟醸酒の部・純米酒の部）

　・　出品酒調査票（本格焼酎の部）

２　ダウンロードした提出ファイルに必要事項を入力

　　ファイル内の記載要領を参考にしつつ、必要事項を入力します。

　　なお、出品酒調査票（本格焼酎の部）の記載については、別紙３を参考にしてください。

　　ファイル名は必ず次のとおり変更してください。

**R4提出書類【製造場名】.xlsx　　→　R4提出書類【○○酒造】.xlsx**

３　入力済みの提出ファイル「R4提出書類【○○酒造】.xlsx」を送信

別途送付しているメールアドレスに、上記２の提出ファイルを添付して送信します。

なお、送信の際は、誤送信の防止及びセキュリティの確保に十分御留意ください。

送付期限：令和４年９月８日（木）９時

メールタイトル：鑑評会提出書類（製造場名）

ファイル名：R4提出書類【○○酒造】.xlsx

メール本文：任意（無記入でも構いません。）

　※　メール送信から５営業日以内に、国税局から受領確認メールを送信します。国税局からの受領確認メールが届かない場合は092-411-0031（内線4502,4503,4504）までお問い合わせください。

４　出品票及び化粧ラベルの貼付

全ての出品酒の瓶には、必要事項を記入した「出品票」及び化粧ラベルを貼付し

て搬入ください。

　　なお、純米酒の部については、出品酒１点につき、貼付しない状態の化粧ラベル２枚を同梱してください（関係者きき酒会の際、化粧ラベルを水槽に展示します。常温評価を選択した場合は、鑑定官室で化粧ラベルを貼付し展示します。）。

搬入先

　　〒812-8547

　　　　福岡市博多区博多駅東２丁目11番１号

　　　　福岡国税局 鑑定官室（福岡合同庁舎新館２階）

092-411-0031（内線4502）　担当：阿久津

別紙３

本格焼酎の製造に関する調査票記入要領

１　原料

(1) 原料名（麹原料）

麹原料について下表より選択して２種類まで記入してください。また、麹原料の加工状態は、例えば米であれば砕米・丸米、麦であれば丸麦・押麦等、様々ありますが、その状態は問いません。

なお、使用した麹の種類が、白麹と黒麹等と複数ある場合でも、原料が同一の場合は１つとして記入してください。

また、その他に該当する場合は、その名前を具体的に記入してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 米 | 麦 | 甘藷 |
| とうもろこし | そば | その他（　　　　） |

(2) 原料名（主原料）

主原料について下表より選択して２種類まで記入してください。また、主原料の加工状態は、例えば甘藷であれば生甘藷・冷凍甘藷、そばであれば玄そば・ひきわりそば等、様々ありますが、その状態は問いません。

なお、その他に該当する場合は、その名前を具体的に記入してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 麦 | 米 | 甘藷 |
| 酒かす | そば | ごま |
| くず | ひし | その他（　　　　） |

(3) 原料産地

(1)、(2)で記入した麹原料、主原料の産地について、「国産」「外国産」の該当する方に○を付けてください。

(4) 原料単価 (円／ｋｇ)

(1)、(2)で記入した麹原料及び主原料の代表的な原料単価について記入してください。

(5) ３種類以上の使用

使用している麹原料又は主原料が３種類以上ある場合のみ、それぞれ有に○を付けてください。それ以外は無に〇を付けてください。

２　原料処理・製麹

(1) 製麹設備・器具

使用している製麹設備・器具の全てについて○を付けてください。製麹の前半工程を回転ドラムで行い、後半工程を麹室や通風製麹装置（三角棚等）に移動させて行う場合には、後半の工程に使用する設備のみを選択してください。

(2) 使用種麹（色）

使用している種麹菌の色について、下表より選択して記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 白麹 | 黒麹 | 黄麹 | その他（混合等） |

(3) 種麹使用量(g/100kg)～出麹品温（℃）

白麹（黒麹）を使用した場合の種麹使用量(g/kg)等の代表的な値（範囲）は下表のとおりです。ご参照の上、記入してください。なお、測定していない値については空欄で差し支えありません。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 値（範囲） | 項目 | 値（範囲） |
| 種麹使用量(g/100kg) | 100前後 | 製麹時間(時間) | 38 ～ 46 |
| 引込み時  吸水歩合(%) | 138 ～ 142 | 引込み温度(℃) | 32 ～ 40 |
| 出麹歩合(%) | 117 ～ 122 | 最高品温(℃) | 38 ～ 42 |
| 出麹酸度 | 3 ～ 8 | 出麹品温(℃) | 31 ～ 35 |

３　仕込み

(1) 原料名等

１(1)、(2)で記入した麹原料、主原料について記入してください。

(2) 最高温度（℃）等

最高温度（℃）等の代表的な値（範囲）は下表のとおりですので、ご参照の上記入してください。なお、測定していない値については空欄で差し支えありません。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 値（範囲） | 項目 | 値（範囲） |
| 1次最高温度(℃) | 28 ～ 33 | 2次最高温度(℃) | 28 ～ 35 |
| 1次熟成時（試留）  アルコール分（%） | 14 ～ 18 | 2次熟成時（試留）  アルコール分（%） | 13 ～ 19 |
| １次もろみ酸度  (３日目) | 18 ～ 28 |  |  |

(3) 使用酵母名

使用酵母名について、下表より選択して記入してください。また、使用酵母が複数ある場合については、使用割合の多いものについて記入してください。

なお、その他に該当する場合は、出来る限り正確な名称を記入してください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 熊本県酵母CAN1 | 宮崎酵母 | 鹿児島５号酵母 | きょうかい酵母清酒用7号・7０１号 |
| 熊本県酵母KF1 | 平成宮崎酵母 | 鹿児島６号酵母 | きょうかい酵母清酒用９号・９０１号 |
| 熊本県酵母KF3 | 鹿児島２号酵母 | 協会焼酎２号 | 自社酵母 |
| 熊本県酵母KF7 | 鹿児島４号酵母 | 協会焼酎３号 | その他（　　　　　　） |

４　蒸留

(1) 蒸留方法等

蒸留方法等について○を付けてください。なお、もろみを複数種類の蒸留機に張り込む場合は、最も張込み量が多い蒸留方法等について○を付けてください。

(2) もろみ張込み量（L）等

(1)で○を付けた蒸留方法等について、もろみ張込み量（L）等を記入してください。

蒸留時間等の代表的な値（範囲）は下表のとおりです。ご参照の上、記入してください。また、測定していない値については空欄で差し支えありません。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 値（範囲） | 項目 | 値（範囲） |
| 蒸留時間（分）  吹込み～初留 | 30 ～ 45 | 蒸留時間（分）  初留～終了 | 120 ～ 210 |
| 末ダレカット  度数（%） | 6 ～ 12 | 検定時  アルコール分(%) | 36 ～ 40 |
| 純アルコール  収得量（L/t） | 200 ～ 450 |  |  |

　減圧度は、大気圧（常圧）を０mmHg、真空を‐760mmHgとしたゲージ圧で記入してください。他の単位で管理している場合は、下表を参考にmmHgに換算してください（常圧蒸留の場合は記入不要です。）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 単位 | 値（大気圧～真空） | 換算方法 | 例（表示⇒記入値） |
| cmHg | 0 ～ 76 | -10をかける | 66cmHg ⇒ -660mmHg |
| MPa | 0 ～ 0.1 | -7600をかける | 0.095Mpa ⇒ -722mmHg |
| kPa | 0 ～ 100 | -7.6をかける | 95kPa ⇒ -722mmHg |

(3) 初留カットの有無

初留カットの有無について、該当する方に○を付けてください。

５　精製・貯蔵

(1) 冷却ろ過、冷却ろ過温度（℃）

冷却ろ過の有について、該当する方に○を付け、また、有であればその温度を記入してください。

(2) 活性炭使用、検定から出荷までの活性炭総使用量（g/kL）

活性炭使用の有無について、該当する方に○を付け、また、有であれば総使用量を記入してください。

(3) イオン交換処理

イオン交換処理の有無について、該当する方に○を付けてください。

(4) 平均貯蔵月数（か月）

平均貯蔵月数について記入してください。

(5) ブレンドの有無

上記以外の製造方法で製造した単式蒸留焼酎をブレンドしている場合は、ブレンドした焼酎の蒸留方法について該当するものに〇を付けてください。ブレンドしていない場合は無に○を付けてください。

なお、同一のもろみを蒸留の際に分割し、常圧蒸留及び減圧蒸留を行い、蒸留後に合併して代表銘柄としている場合についても、ブレンドを行ったものとして、４(1)において○で囲った以外の蒸留方法について○を付けてください。