

## 1 7 清酒の製法品質表示基準

清酒については、酒造技術の発達により、吟醸酒、純米酒などさまざまな種類のものが販売されていますが、それらの表示には統一された基準がなかったため、消費者の方からどのような品質のものかよく分からないという声が高まり、法的なルールが必要となりました。

そこで中央酒類審議会（現：国税審議会、以下同じ）の答申を経て、平成元年11月に「清酒の製法品質表示基準」（国税庁告示第8号）が定められ、平成2年4月から適用されました。この表示基準では、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった特定名称を表示する場合の基準を定めるとともに、この他の一般清酒を含む清酒について、清酒の容器等に表示しなければならない事項の基準、清酒の容器等に特定の事項を任意に表示する場合の基準、清酒の容器等に表示してはならない事項の基準、が定められ、消費者の方の商品選択の大きなよりどころとなりました。

しかし、この表示基準が定められてから、7年余りが経過し、この間に、米国、豪州、中国などで造られた清酒が日本に輸入されるようになり、韓国など海外で造られた清酒と日本で造られた清酒をブレンドした清酒が製品化されるなど、清酒を取り巻く環境が大きく変化してきたことから、中央酒類審議会の答申を経て、平成9年2月にこの基準の一部が改正（国税庁告示第2号）され、平成9年7月から適用されています。

## 清酒の製法品質表示基準（概要）

### 1 特定名称の清酒の表示

吟醸酒、純米酒、本醸造酒を特定名称の清酒といい、原料、製造方法等の違いによって8酒類に分類されます。それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	70%以下	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好

#### 精米歩合とは

精米歩合とは、白米の玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることをいいます。

米の胚芽や表層部には、たんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は、清酒の製造に必要な成分ですが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くしますので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使います。

ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合92%程度の白米（玄米の表層部を8%程度削り取る。）ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合75%以下の白米が用いられています。殊に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって、3等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したものに限られています。

#### 醸造アルコールとは

醸造アルコールとは、でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコールをいいます。

もろみにアルコールを適量添加すると、香りが高く、「スッキリした味」となります。さらに、アル

コールの添加には、清酒の香味を劣化させる乳酸菌（火落菌）の増殖を防止するという効果もあります。

吟醸酒や本醸造酒に使用できる醸造アルコールの量は、白米の重量の10%以下に制限されています。

#### 吟醸造りとは

吟醸造りとは、特別に吟味して醸造することをいい、伝統的には、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香（吟香）を有するように醸造することをいいます。

吟醸酒は、吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理からびん詰・出荷に至るまでの高度に完成された吟醸造り技術の開発普及により商品化が可能となったものです。

## 2 必要記載事項の表示

清酒には、次の事項を、原則として8ポイントの活字以上の大きさの日本文字で表示することになっています。

### (1) 原材料名

使用した原材料を使用量の多い順に、例えば、本醸造酒であれば次のように記載します。

原材料 米・米こうじ・醸造アルコール
--------------------

### (2) 製造時期

次のいずれかの方法で記載します。

製造年月 平成9年4月	製造年月 9. 4
製造年月 1997.4	製造年月 97. 4

また、保税地域から引き取る清酒で製造時期が不明なものにあつては、製造時期に代えて輸入年月を「輸入年月」の文字の後に表示してもよいことになっています。

なお、容器の容量が300ml以下の場合には、「年月」の文字を省略してもよいことになっています。

### (3) 保存又は飲用上の注意事項

生酒のように加熱処理（火入）をしないで出荷する清酒に、保存若しくは飲用上の注意事項を記載します。

なお、生酒以外の一般的な清酒は、製成後貯蔵する前と、びん詰をして製品化する前と2回火入れ（65度前後に加熱する。）により殺菌処理をしています。

### (4) 原産国名

輸入品の場合に記載します。

### (5) 外国産清酒を使用したものの表示

国内において、国内産清酒と外国産清酒の両方を使用して製造した清酒については、その外国産清

酒の原産国名及び使用割合を記載します。

なお、使用割合については、10%の幅をもって記載してもよいことになっています。

以上のほか、次の事項も必ず表示するよう清酒製造者に表示義務が課されています。

- 製造者の氏名又は名称
- 製造場の所在地（記号で表示されていることもあります。）
- 容器の容量
- 清酒（「日本酒」と表示してもよいことになっています。）
- アルコール分

### 3 任意記載事項の表示

次に掲げる事項は、それぞれの要件に該当する場合に表示することができます。

- (1) 原料米の品種名      表示しようとする原料米の使用割合が50%を超えている場合に、使用割合と併せて、例えば、山田錦 100%と表示できます。
- (2) 清酒の産地名      当該清酒の全部がその産地で醸造されたものである場合に表示できます。したがって、産地が異なるものをブレンドした清酒には産地名を表示できません。
- (3) 貯蔵年数      1年以上貯蔵した清酒に、1年未満の端数を切り捨てた年数を表示できます。
- (4) 原酒      製成後、水を加えてアルコール分などの水分を調整しない清酒に表示できます。  
なお、仕込みごとに若干異なるアルコール分を調整するため、アルコール分1%未満の範囲内で加水調整することは、差し支えないことになっています。
- (5) 生酒      製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できます。
- (6) 生貯蔵酒      製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できます。
- (7) 生一本      ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できます。
- (8) 樽酒      木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒に表示できます。  
なお、販売する時点で、木製の容器に収容されているかは問いません。
- (9) 「極上」、「優良」、「高級」等品質が優れている印象を与える用語  
自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数ある場合に、品質が優れているものに表示できます（使用原材料等から客観的に説明できる場合に限りです。）。  
したがって、これらの用語は、他社の清酒との比較ではなく、自社の清酒のランク付けとして使用されるものです。
- (10) 受賞の記述      国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合に、その清酒に表示できます。  
なお、上記以外の事項についても、事実に基づき別途説明表示することは、差し支えないことになっています。

## 18 未成年者の飲酒防止に関する表示基準

「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」(国税庁告示第9号)は、酒類のアルコール飲料としての特性に鑑み、未成年者の飲酒防止のための対応が必要とされたため、中央酒類審議会の答申を受け、平成元年11月に定められ、平成2年4月から適用されました。

平成元年の制定時においては、酒類の自動販売機に対する表示について定められたものですが、平成6年10月の中央酒類審議会報告「アルコール飲料としての酒類の販売等の在り方について(中間報告)」等において、個々の事業者の判断により自主的に行われてきた酒類容器への注意表示を、全酒類に拡大すべきとの提言があったことから、中央酒類審議会の審議を経て、平成9年2月にこの基準の一部が改正(国税庁告示第3号)され、平成9年7月から適用されています。

### 未成年者の飲酒防止に関する表示基準(概要)

#### 1 酒類の自動販売機に対する表示

酒類の自動販売機には、次の事項を明瞭に表示しなければならないことになっています。

- (1) 未成年者の飲酒は法律で禁止されている旨
- (2) 管理責任者の氏名、連絡先の住所及び電話番号
- (3) 販売停止時間

「午後11時から翌日午前5時まで販売を停止している。」旨

#### 2 酒類の容器等に対する表示

(1) 酒類の容器又は包装には、「未成年者の飲酒は法律で禁じられています」、「飲酒は20歳になってから」等の文言を明瞭に表示しなければならないことになっています。

(2) (1)の表示は、容器等の見やすい所に、6ポイント以上(容量360ml以下の場合は5.5ポイント以上)の大きさで統一のとれた日本語により行わなければなりません。

また、専ら酒場、料理店等に対する引渡しに用いられるもの、内容量が50ml以下のもの、調味料として用いられるもの又は薬用であることが明らかなものは、当該表示を省略できます。

## 19 地理的表示に関する表示基準

TRIPS協定（知的所有権の貿易関連の側面に関する協定）については、ガット・ウルグアイ・ラウンド交渉の最終合意を受けて、ぶどう酒及び蒸留酒の地理的表示の追加的保護について、ガット加盟国（WTO（世界貿易機関）加盟国）においては法的措置又は行政的措置を行うことが義務付けられました（WTO設立は平成7年1月1日）。

我が国においては、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の規定に基づき「地理的表示に関する表示基準」（国税庁告示第4号）を設けて対応することになり、中央酒類審議会の答申を経て、平成6年12月に基準が定められ、平成7年7月1日から適用されています。

地理的表示に関する表示基準（概要）

### 1 地理的表示の保護

日本国のぶどう酒若しくは蒸留酒の産地のうち国税庁長官が指定するものを表示する地理的表示又は世界貿易機関の加盟国のぶどう酒若しくは蒸留酒の産地を表示する地理的表示のうち当該加盟国において当該産地以外の地域を産地とするぶどう酒若しくは蒸留酒について使用することが禁止されている地理的表示は、当該産地以外の地域を産地とするぶどう酒又は蒸留酒について使用することはできません。

なお、当該酒類の真正の原産地が表示される場合又は地理的表示が翻訳された上で使用される場合若しくは「種類」、「型」、「様式」、「模造品」等の表現を伴う場合においても同様に使用することはできません。

#### 地理的表示とは

ワインのボルドー、シャブリやブランデーのコニャックのように、その酒類に与えられた品質、評判等が本質的に地理的原産地に起因するものと考えられる場合において、その酒類が世界貿易機関の加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示をいいます。

我が国においては、平成7年6月、国税庁長官が国内で保護するしょうちゅう乙類の産地について壱岐焼酎の産地である「壱岐」、球磨焼酎の産地である「球磨」、琉球泡盛の産地である「琉球」と定めており、これらの産地を表示する地理的表示は、当該産地において定められた方法で製造されたしょうちゅう乙類以外については使用することはできません。

#### 地理的表示の追加的保護とは

真の原産地が示され、又は地理的表示が翻訳されて使用されたり、「種」、「型」、「風」等の表現を用いる場合等、虚偽又は誤認の恐れがない場合であっても、地理的表示により示される場所を原産地としないぶどう酒及び蒸留酒に当該地理的表示が使用されることを防止するなど地理的表示の保護を強化する保護をいいます。

例えば、国内産の蒸留酒やワインに「コニャック」、「コニャック風」、「ボルドー」、「ボルドー風」などと表示することはできません。

## 使用とは

酒類製造業者又は酒類販売業者が行う行為で、次に掲げる行為をいいます。

- (1) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付する行為
- (2) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付したものを譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引き渡しのために展示し、又は輸入する行為
- (3) 酒類に関する広告、定価表又は取引書類に地理的表示を付して展示し、又は頒布する行為

## 2 適用除外

次に掲げる場合には、地理的表示の保護の規定が適用されません。

- (1) ぶどう酒又は蒸留酒を特定する世界貿易機関の他の加盟国の特定の地理的表示を平成6年4月15日前の少なくとも10年間又は同日前に善意で、当該加盟国の領域においてぶどう酒又は蒸留酒について継続して使用してきた場合
- (2) 原産国において保護されていない若しくは保護が終了した地理的表示又は当該原産国において使用されなくなった地理的表示である場合

## 20 酒類における有機等の表示基準

「酒類における有機等の表示基準」(国税庁告示第7号)は、有機農産物、有機農産物加工食品及び有機農産物加工酒類(以下「有機農産物等」という。)を原料として製造した酒類における「有機」又は「オーガニック」の表示の適正化を図るとともに、消費者の適切な商品選択に資するため、中央酒類審議会の答申を経て、平成12年12月に定められ、平成13年4月から適用されています。

なお、表示基準の内容等については、「有機農産物加工食品の日本農林規格(JAS規格)」(平成12年1月農林水産省告示第60号)の基準等に準拠して策定しております。

### 酒類における有機等の表示基準(概要)

#### 1 有機農産物加工酒類における有機等の表示

次の基準をすべて満たす酒類(有機農産物加工酒類)については、酒類の容器又は包装に「有機」又は「オーガニック」の表示をすることができます。

##### (1) 原材料及び使用割合

- ・ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)に基づく格付けをされた有機農産物等であること。
- ・ 有機農産物等の使用割合が95%以上であること。
- ・ 食品添加物は、製造に必要な最小限度の量であること。

##### (2) 製造その他の工程に係る管理

製造の方法は、物理的又は生物の機能を利用した方法による等の一定の条件を満たしていること。

##### (3) 種類又は品目の表示

- ・ 酒類の種類又は品目の表示に合わせて「(有機農産物加工酒類)」と表示されていること。
- ・ 「(有機農産物加工酒類)」の表示の文字の書体及び大きさは、酒類の種類又は品目の表示の文字と同じであること。

なお、我が国のJAS法に規定する格付制度と同等の制度を有する諸外国から輸入される酒類については、一定の要件の下に、上記(1)及び(2)の基準を満たすものとして取扱います。

#### 2 有機農産物等を原材料に使用した酒類における有機農産物等の使用表示

有機農産物等を原材料に使用した有機農産物加工酒類以外の酒類については、次の要件をすべて満たしている場合に、有機農産物等を原材料に使用していることの表示をすることができます。

- (1) 酒類の種類又は品目の表示に合わせて「(有機農産物 %使用)」と表示されていること。
- (2) 有機農産物等の使用表示は、酒類の一般的な名称又は商品名と一体的でないこと。
- (3) 有機農産物等の使用表示に使用する文字は、次によること。

イ 有機農産物等の使用割合が50%以上のものは、商品名の文字の活字のポイントよりも小さいものであること。

ロ 有機農産物等の使用割合が50%未満のものは、未成年者飲酒防止に関する表示等の文字の活字のポイントを超えないものであること。

#### 3 酒類における遺伝子組換えに関する表示

遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の加工食品の規定を準用します。



## (参考) 酒類における有機等の表示例

### 1 有機農産物加工酒類の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

**純米酒**

有機米使用清酒

清酒 (有機農産物加工酒)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物加工酒類)」と表示されています。

### 2 有機農産物等を原材料に使用している場合 (有機農産物等の使用表示)

#### (1) 有機農産物等の使用割合が50%以上の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

**純米酒**

有機米使用

清酒 (有機農産物80%使用)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物80%使用)」と表示されています。

- ・「有機米使用」の文字が、酒類の一般的な名称又は商品名(ここでは「純米酒」と一体的に表示されていません。
- ・「有機米使用」の文字の活字のポイントが、酒類の一般的な名称又は商品名の表示に用いている文字の活字のポイントよりも小さくなっています。

#### (2) 有機農産物等の使用割合が50%未満の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

**純米酒**

有機米使用

清酒 (有機農産物30%使用)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物30%使用)」と表示されています。

- ・「有機米使用」の文字が、酒類の一般的な名称又は商品名(ここでは「純米酒」と一体的に表示されていません。
- ・「有機米使用」の文字の活字のポイントが、未成年者飲酒防止に関する表示基準に規定する事項(ここでは「お酒は二十歳になってから」)の文字の活字のポイントを超えていません。