

令和7年酒類鑑評会開催要領

(本格焼酎部門)

出品酒の搬入期限	令和7年1月30日(木)午後2時
出品酒目録、出品酒調査表提出期限	令和7年1月30日(木)
入場整理券申込用紙提出期限	令和7年3月6日(木)
品質評価	<p>【チャレンジの部】 本審・念審：令和7年2月27日(木)</p> <p>【一般酒の部】 予審：令和7年2月13日(木)、14日(金)、 18日(火)、19日(水) 決審：令和7年2月27日(木)、2月28日(金)</p> <p>【炭酸割りの部】 本審：令和7年2月13日(木)、18日(火)</p>
表彰式	令和7年4月22日(火)
製造技術研究会	令和7年4月22日(火)から 令和7年4月23日(水)まで

鑑評会に関して不明な点がございましたら、以下の連絡先までお問い合わせください。

連絡先 熊本国税局鑑定官室(担当：宮本・藏本)
電話 096-354-6171(内線6215・6216)

熊 本 国 税 局

1 目的

熊本国税局管内で製造された本格焼酎の品質評価を行い、併せてその結果に基づき特に優秀な本格焼酎製造技術を有すると認められる酒類製造者及び杜氏等製造責任者を顕彰することにより、本格焼酎の製造技術基盤の強化及び本格焼酎の品質向上を図り、もって酒類業の健全な発達に資することを目的とします。

2 用語の意義

この開催要領において使用している用語の意義は次表のとおりとします。

用語	意義
主原料 (2次原料)	甘藷、米、麦などの、麴以外のいわゆる2次原料をいいます。麴以外の原料を使用しない全麴仕込の場合は、麴原料を主原料とします。
原料区分	主原料のうち、公正競争規約に規定する冠表示をする主原料の区分をいいます。ただし、麴のみを使用したいわゆる全麴仕込の出品酒については、公正競争規約に規定する冠表示をする麴の原料の区分をいいます。 原料区分は「甘藷」、「米」、「麦」、「黒糖」及び「そば・その他」の5つとし、「そば・その他」は他の4つの区分のいずれにも該当しないものとします。
樽貯蔵	木製の容器に貯蔵することをいいます。
主力製品	出品資格を有する製造場で製造した本格焼酎のうち、出品時点において、製造数量の多い製品（レギュラークラス）をいいます。

3 出品

(1) 出品資格

熊本国税局管内に単式蒸留焼酎製造場（単式蒸留焼酎の製造免許を受けている場所）を有する本格焼酎製造者（単式蒸留焼酎の製造免許を受けている者のうち本格焼酎を製造している者）及び熊本国税局管内の、びん詰め等のための蔵置場をもつ製造者が主となって組織する法人（以下「共同びん詰法人」といいます。）が熊本国税局管内に設置したびん詰等のための蔵置場とします。

なお、本格焼酎製造者のうち、一の製造場に複数の製造設備がある場合は、次の条件を全て備えている製造施設を製造場とみなし、製造施設ごとに出品を認めます。

イ 専任の杜氏（又は製造責任者）が存在すること

ロ その製造施設において、原料処理から製麴、もろみの蒸留、製成までの一貫した本格焼酎製造が行われていること

(2) 出品区分等

本格焼酎製造者が出品できるのは、熊本国税局管内の自己の製造場で製成した本格焼酎とし

ます。共同びん詰法人が出品できるのは、熊本国税局管内の自己の蔵置場において、熊本国税局管内で製成された本格焼酎を移入し、びん詰めを行った本格焼酎とします。

出品区分及びその規格は、次表のとおりとします。

出品区分	チャレンジの部	一般酒の部		炭酸割りの部
原料区分	問いません	甘藷	甘藷以外	問いません
製造年月 ^(注1)	問いません	令和6年 7月以降	令和6年 1月以降	問いません
アルコール分	35度以上 ^(注2)	25度程度		問いません
樽貯蔵 ^(注3)	問いません	無		問いません
特別な製造方法	有 ^(注4)	問いません		問いません
表彰状の授与	有			

(注) 1 もろみを蒸留したときを指します。製造年月の異なる本格焼酎を混和している場合は、構成酒の全てが上記規格に該当しているものに限り出品を認めます。

2 もろみを蒸留した直後のアルコール分が35度以上のもののうち、樽貯蔵等、貯蔵中にアルコール分が低下したことで35度未満となったものは、出品を認めます。

3 樽貯蔵したものは、一般酒の部には出品できません。チャレンジの部又は炭酸割りの部に出品可能なものは、法令に規定する着色度の要件を満たしているものに限ります。

4 主力製品とは異なる製造方法（原料、原料処理方法、製麹方法、発酵方法、蒸留方法、精製方法、貯蔵方法、ブレンド方法等）を少なくとも1つ以上採用することにより、主力製品より品質の向上が見込めるものに限り、出品を認めます。例えば、アルコール分の出品規格を満たすために主力製品に加水していないもの（単なる原酒）は、特別な製造方法を実施しているものとは認められません。

(3) 出品点数

イ チャレンジの部

出品点数は2点以内とし、一つの原料区分につき1点以内とします。

ロ 一般酒の部

出品点数は6点以内とし、一つの原料区分につき2点以内としますが、以下の場合については、3点の出品を認めます。ただし、同一貯蔵容器からの出品は1点限りとします。

(注) 同一貯蔵容器とは、酒税法で記帳が義務付けられている帳簿類において、一つの貯蔵容器として管理されていると認めるものをいいます。

(イ) 甘藷区分

使用した甘藷の品種が同一のもののみは2点までとし、異なる品種の甘藷を原料としたものがある場合は、3点までの出品を認めます。

(例) コガネセンガン製1点とベにはるか製2点

コガネセンガン製1点、ジョイホワイト製1点及び高系14号製1点

(ロ) 米及び麦区分

減圧蒸留法で製造したもののみは2点までとし、常圧蒸留法で製造したものを1点でも含む場合は3点までの出品を認めます。

(例) 減圧蒸留法で製造したもの2点と常圧蒸留法で製造したもの1点

常圧蒸留法で製造したもの3点

ハ 炭酸割りの部

1点以内とします。

(4) 出品酒目録及び出品酒調査表

イ 作成

様式1「令和7年酒類鑑評会出品酒目録(本格焼酎部門)」(以下「出品酒目録」といいます。)及び様式2「令和7年酒類鑑評会出品酒調査表(本格焼酎部門)」(以下「出品酒調査表」といいます。)を作成してください。エクセルファイルをファイル転送機能

(PrimeDrive)で配付しますので、ダウンロードして記入してください。詳細は別添3「令和7年酒類鑑評会 必要書類及び提出方法」のとおりです。

記載に当たっては、別紙1「出品に当たっての留意事項(本格焼酎)」を御参照ください。

ロ 提出期限

令和7年1月30日(木)

ハ 提出方法

別添3のとおりです。

(5) 出品酒

イ 容器等

出品酒は、同一の本格焼酎を詰めた900mL瓶詰品3本組(予審用、決審用及び製造技術研究会用)を1点とし、様式3「令和7年出品票(本格焼酎)」(以下「出品票」といいます。)及び化粧ラベルを貼付してください。

記載等に当たっては、別紙1を御参照ください。

ロ 搬入期限

令和7年1月30日(木)午後2時

ハ 搬入先

〒860-8603 熊本市西区春日2丁目10番1号

熊本地方合同庁舎B棟 熊本国税局 鑑定官室

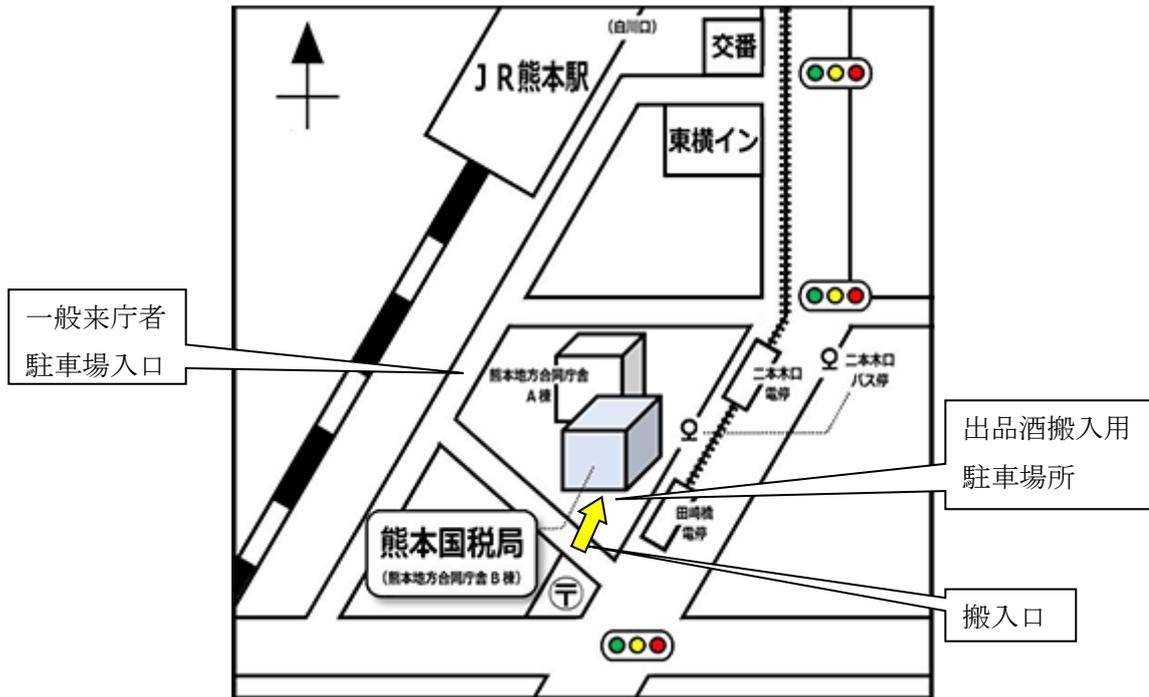
電話096-354-6171

ニ 保存温度

送付された出品酒は、品質評価及び製造技術研究会まで室温で保存します。

ホ 注意事項

- (イ) 出品酒は、整理の都合上、包装紙等による過度の包装は行わないでください。
- (ロ) 出品酒を直接鑑定官室に搬入する場合は、一般来庁者駐車場及び搬入用の駐車場所が使用可能です。ただし、搬入用の駐車場所には1台分程度のスペースしかないため、混雑緩和に御協力をお願いいたします。



4 品質評価

(1) 日時

イ チャレンジの部

令和7年2月27日(木)

ロ 一般酒の部

(イ) 予審

令和7年2月13日(木)、14日(金)、18日(火)及び19日(水)

(ロ) 決審

令和7年2月27日(木)及び2月28日(金)

ハ 炭酸割りの部

令和7年2月13日(木)及び2月18日(火)

(2) 場所

(3) 品質評価方法

イ チャレンジの部

以下の方法により実施することを予定していますが、出品点数等によっては方法を変更することがあります。

- (イ) 透明ガラスから、各品質評価員が個別の容器に取り分けて評価します。
- (ロ) 品温は20℃程度で行います。
- (ハ) 原料区分、樽貯蔵の有無及び蒸留方法(常圧蒸留又は減圧蒸留)の別に並べて評価します。
なお、評価順の前後の出品酒でアルコール分が大きく異ならないよう配慮します。
- (ニ) 主原料又は蒸留方法の異なる原酒を混和した出品酒については、その旨を表示した上で評価を行います。
- (ホ) 甘藷区分については、使用した主な甘藷品種によって「コガネセンガン」「その他白」「赤」「紫」「橙」5つの色区分に分け、色区分を表示した上で評価を行います。色区分の概要及び代表的な品種は次表のとおりです。

色区分	概要	代表的な品種
コガネセンガン	コガネセンガン	コガネセンガン
その他白	いもの肉色及び皮色が白色～黄色の甘藷で、コガネセンガン以外のもの	ジョイホワイト、シロユタカ、サツママサリ、ダイチノユメ、源氏、みちしずく
赤	いもの肉色が白色～黄色で、いもの皮色が紅色、赤色又は赤紫色の甘藷	べこはるか、ベニサツマ、ベニアズマ、高系14号、シルクスweet
紫	いもの肉色が紫色の甘藷(皮の色は問わない。)	ムラサキマサリ、アヤムラサキ、パープルSweetロード、エイムラサキ
橙	いも又は蒸しいもの肉色が橙色の甘藷(皮の色は問わない。)	タマアカネ、ハマコマチ、安納いも

- (ハ) 黄麴を使用した場合等、(イ)～(ホ)の内容以外で品質評価を行う上で参考となる事項がある場合は、出品者が希望した場合に限り、その旨を表示した上で評価を行います。
なお、個者が特定される可能性のある事項などについては、開示しない又は類似の文言で開示する場合があります。
- (ト) 全出品酒について本審を行い、本審で優秀な成績であった出品酒について念審を行います。
- (チ) 本審は、上立ち香、含み香、味、香味の余韻・継続性及び香味の複雑性・調和の各項目を採点法で評価し、それらを踏まえて採点法(総合的観点からの5段階評価)を行い総合評価

とするほか、プロファイル法(酒の香味特徴を詳細に描写する方法)による評価を行います。

(リ) 念審は、合議により評価を行います。

ロ 一般酒の部

(イ) 透明グラスから、各品質評価員が個別の容器に取り分けて評価します。

(ロ) 品温は20℃程度で行います。

(ハ) 原料区分並びに蒸留方法(常圧蒸留又は減圧蒸留)及びイオン交換の有無の別に並べて評価します。

(ニ) 蒸留方法又はイオン交換の有無の異なる原酒を混和した出品酒については、その旨を表示した上で評価を行います。

(ホ) 甘藷区分については、使用した主な甘藷品種によって「コガネセンガン」「その他白」「赤」「紫」「橙」5つの色区分に分け、色区分ごとに蒸留方法及びイオン交換の有無の別に並べて評価を行います。色区分の概要及び代表的な品種はイ(ホ)に掲げる表のとおりです。

(ヘ) 黄麴を使用した場合等、(ハ)～(ホ)の内容以外で品質評価を行う上で参考となる事項がある場合は、出品者が希望した場合に限り、その旨を表示した上で評価を行います。

なお、個者が特定される可能性のある事項などについては、開示しない又は類似の文言で開示する場合があります。

(ト) 全出品酒について予審を行い、予審を通過した出品酒について決審を行います。

(チ) 予審は、採点法(総合的観点からの4段階評価)を行い総合評価とするほか、プロファイル法による評価を行います。

(リ) 決審は、味、香り、香味の調和の各項目を採点法で評価し、その平均点を総合評価とします。

ハ 炭酸割りの部

(イ) 評価に使用する試料は、品質評価の前日に出品酒及び炭酸水を混合したもの(以下、炭酸割り焼酎といいます。)を密閉容器に入れ、4℃程度で保管したものとします。

なお、出品酒と炭酸水の混合比は、出品者が選択肢の中から指定することとします。

(ロ) 炭酸割り焼酎の入った密閉容器から評価直前に個別の容器に取り分けたものを、順に品質評価員に供し、評価します。

(ハ) 品温は4℃程度で行います。

(ニ) 原料区分並びに樽貯蔵の有無の別に並べた上で、炭酸割り焼酎のアルコール分によってグループ分けし、度数の低いグループから順に並べて評価します。

(ホ) 蒸留方法(常圧蒸留又は減圧蒸留)、イオン交換の有無又は主原料の異なる原酒を混和した出品酒については、評価の参考として表示することがあります。

(ヘ) 甘藷区分については、使用した主な甘藷品種によって「コガネセンガン」「その他白」「赤」「紫」「橙」5つの色区分に分け、色区分ごとに樽貯蔵の有無の別に並べた上で、炭酸割り

焼酎のアルコール分によってグループ分けし、度数の低いグループから順に並べて評価します。色区分の概要及び代表的な品種はイ(ホ)に掲げる表のとおりです。

- (ト) 黄麹を使用した場合等、(ニ)～(ハ)の内容以外で品質評価を行う上で参考となる事項がある場合は、出品者が希望した場合に限り、その旨を表示した上で評価を行います。

なお、個者が特定される可能性のある事項などについては、開示しない又は類似の文言で開示する場合があります。

- (フ) 全出品酒について香り、味、香味の調和及びドリンカビリティ（二口目以降も飲みたいと思う感覚）の各項目を採点法で評価し、それらを踏まえて採点法（総合的観点からの5段階評価）を行い総合評価とするほか、プロファイル法（酒の香味特徴を詳細に描写する方法）による評価を行います。

(4) 品質評価基準

別紙2「品質評価基準」のとおりとします。

(5) 品質評価員

国税局鑑定官並びに独立行政法人酒類総合研究所職員、管内本格焼酎製造技術指導機関職員、九州産本格焼酎の学識経験者及び酒造組合等から推薦を受けた者で、鑑定官室長が評価を依頼した者とします。

なお、チャレンジの部においては、国税局鑑定官並びに独立行政法人酒類総合研究所職員、管内本格焼酎製造技術指導機関職員及び九州産本格焼酎の学識経験者で、鑑定官室長が評価を依頼した者とします。

また、酒造組合等から推薦を受けた者については、次のいずれかの条件に該当する者とします。

- イ 本格焼酎の指導、研究又は開発に携わり、本格焼酎の官能評価経験が5年以上ある者
- ロ 本格焼酎の製造に携わり、本格焼酎の官能評価経験が5年以上ある者
- ハ 清酒専門評価者等の酒類の官能評価に関する資格を持ち、かつ、本格焼酎の官能評価を必要とする職業に携わり、その経験が5年以上ある者
- ニ その他、これらに準じると鑑定官室長が認めた者

5 審査

(1) 本審・予審通過基準

チャレンジの部は、本審における出品酒の総合評価が出品場数の上位20%程度のものとします。なお、出品点数等によっては変更することがあります。

一般酒の部は、予審における出品酒の総合評価評点が、原料区分ごとの出品酒全体のおおむね平均点以下のものとします。

また、出品規格を満たしていない出品酒は、本審又は予審を通過しないこととします。

(2) 成績の決定

- イ 全出品区分共通

出品酒のうち品質評価の成績が特に優秀であった出品酒を優等賞とします。

なお、出品規格を満たしていない出品酒は、優等賞としないこととします。

また、後日出品規格を満たしていないことが判明した場合には、優等賞を取り消すことがあります。

ロ チャレンジの部

念審において香味が品質評価基準に合致しているか再確認した上で、優等賞を選定します。

ハ 一般酒の部

入賞割合は原則として原料区分ごとに出品場数の40%以内とします。

ニ 炭酸割りの部

入賞割合は原則として出品場数の40%以内とします。

(3) 授賞対象からの除外

次のいずれかに該当する出品酒には、優等賞を授与しません。

また、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 令和5年以降の当局酒類鑑評会において、出品に際し故意に不正を行った者の出品酒

ロ 令和5年4月1日以降に、以下のいずれかの処分等を受けた者の出品酒

(イ) 酒税法又は酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の規定による罰金以上の刑

(ロ) 国税徴収法の規定による財産の差押処分

(ハ) 国税又は地方税の重加算税賦課決定

(ニ) 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の3第5項及び第86条の6第4項の規定による公表（公正な取引の基準及び酒類の表示の基準を遵守すべき旨の指示に従わない酒類製造業者の公表）

(ホ) 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の4及び第86条の7の規定による命令（公正な取引の基準及び酒類の表示の重要基準を遵守すべき旨の指示に従わない酒類製造業者に対する命令）

(ヘ) 食品衛生法及び食品表示法の規定による罰金以上の刑

ハ 「壱岐」「球磨」「琉球」「薩摩」「グラッパ」等、日本国内で保護されている蒸留酒の地理的表示と同一の文言（ひらがな、ローマ字等による表記を含む。）をラベルに表示している出品酒

ただし、以下のいずれかに該当する場合は除きます。

(イ) 人吉税務署管内からの出品で、原料区分が「米」に該当する出品酒の銘柄名への「球磨」の使用

(ロ) 鹿児島県内（大島税務署管内を除く。）からの出品で、原料区分が「甘藷」に該当する出品酒の銘柄名への「薩摩」の使用

ニ その他公序良俗に反する行為を行い、熊本国税局長が優等賞を授与するにふさわしくない

と判断した者の出品酒

6 審査結果の公表

審査の概況並びに優等賞名簿（製造場名、銘柄名等）については、報道機関に資料提供するとともに、令和7年4月22日（火）午後2時に国税庁ホームページ熊本国税局コーナーに日本語及び英語で掲載する予定です。

(<https://www.nta.go.jp/about/organization/kumamoto/index.htm>)

7 表彰式

審査の結果、優等賞となった出品酒の製造場及び杜氏等製造責任者に対して熊本国税局長から表彰状を授与します。出品酒の製造場に対しては英文での証明書も交付します。

(1) 日時

令和7年4月22日（火）午前10時30分から

(2) 場所

未定（熊本市内）

詳細については、おって対象者へ連絡します。

8 製造技術研究会

(1) 目的

製造技術基盤の強化を図るため、出品酒をきき酒する機会を提供します。

ただし、上位酒を中心として公開し、全ての出品酒の公開はしません。

(2) 日時及び場所

イ 令和7年4月22日（火）午後1時から

場所は熊本地方合同庁舎内を予定しています。詳細については、おって連絡します。

ロ 令和7年4月23日（水）午前10時30分から

場所は上記イと同様です。

※2日間とも同内容の展示とします。

(3) 参加資格者

製造技術研さんの目的で実施していることから、参加は原則として酒類製造従事者、酒類製造技術指導機関職員、酒造組合職員、酒類鑑評会品質評価員、報道関係者及び鑑定官室長が認めた者に限り、一般の方の参加は認めないこととします。

なお、熊本国税局管内の清酒又は本格焼酎の製造業者の方であれば、出品の有無に関わらず参加可能です。

(4) 申込方法

製造技術研究会への参加には、入場整理券を必要とします。入場希望者は、事前に様式4「入場整理券申込票」に所要事項を記入の上、次により提出してください。詳細は別添3のとおりで

す。

イ 申込期限

令和7年3月6日（木）

ロ 注意事項

- (イ) 会場の混雑防止のため、入場整理券の発行数に上限を設けております。希望に沿えない場合がありますので、御了承ください。
 - (ロ) 飲酒運転防止のため、当日の車の運転をする方の来場は固くお断りします。
 - (ハ) 20歳未満の方の来場は固くお断りします。
- (5) 品質評価サンプル酒の展示（2日間とも展示します）
- 会場内には、特徴的な香りを有している焼酎及び香りサンプルを展示します。

9 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、熊本国税局鑑定官室から通知します。

(2) 受賞の表示

受賞の表示を行う場合は、「不当景品類及び不当表示防止法」を遵守してください。

なお、受賞表示のできる本格焼酎は、出品酒目録記載の貯蔵容器内の本格焼酎のみとします。

(3) 出品酒の課税処理等

出品の際には、記帳及び課税処理を確実に行うとともに、出品及び出品酒の返却に要する諸経費（送料）は、全て出品者の負担となることに御留意ください。

(4) 提出書類記載事項の取扱い

出品酒目録、出品酒調査表等に記載された内容は、酒類鑑評会に係る業務にのみ使用します。個人の製造技術に関するデータを出品者が特定できる形で公表することはありませんが、製造技術向上に資する目的で集計値等を酒造講話会等で活用することがあります。

(5) 出品酒の取扱い

出品酒については、本格焼酎の品質及び製造技術向上に資する目的で研究等に使用することがあります。

なお、希望者には品質評価及び製造技術研究会終了後、未開封のものに限り出品酒を返却いたします。希望する場合は、「出品酒目録」にその旨を記載し、着払い送付用紙及び返品証明書を令和7年3月6日（木）までに熊本国税局鑑定官室宛提出してください。

出品に当たっての留意事項（本格焼酎）

1 出品酒目録の記入に当たっての留意事項

(1) 全出品区分共通の留意事項

イ 正式な名称の記入

出品酒目録に基づいて表彰状等を作成します。製造場名、銘柄、杜氏等製造責任者氏名等は、正式な名称を記入してください。手書きの場合は可能な限り丁寧に楷書体で記入し、略字等は使用しないでください。

なお、字体に指定がある場合（「薩」か「薩」かなど）は特記欄にその旨を御記載ください。御指定の字体を表彰状の筆耕に反映します（ホームページでは表示環境により字体が異なるため、御指定の字体で表示できない場合があります）。

ロ 英語（アルファベット）表記について

英語（アルファベット）表記は、英文証明書及び英語版優等賞名簿に使用します。記載内容をそのまま転記しますので、誤りのないように記入してください。

また、大文字と小文字の区別やコンマやスペース等の有無にも注意してください。

表記については、過去の酒類鑑評会での表記やラベルの表記、輸出で使用している名称、ウェブサイトで使用している表記等を参考に、よく検討してください。

（表記例） 一例であり、強制するものではありません。

株式会社及び有限会社 → 「Co., Ltd.」「Corporation」等

合資会社 → 「Limited Partnership」等

合名会社 → 「General Partnership」等

鑑定酒造株式会社 本丸蒸留所 → 「Kantei Shuzo Co., Ltd. Hommaru Distillery」等

ハ 原料区分

「甘藷」「米」「麦」「黒糖」「そば・その他」から、該当する原料区分を選択してください。

「そば・その他」区分の場合は、主原料名（そば、酒粕、栗等）も記入してください。

ニ 貯蔵容器番号及び貯蔵数量

出品酒の貯蔵容器番号及び貯蔵数量は、採取時の貯蔵容器の番号及び数量とします。一つの貯蔵容器につき可能な出品点数は1点としますので御留意ください。

ホ 蒸留区分

出品酒を構成する原酒の全量を常圧で蒸留した場合は、「常圧 100%」、全量を減圧で蒸留した場合は「減圧 100%」を選択してください。常圧蒸留した原酒と減圧蒸留した原酒を混和している場合は、ブレンド割合や酒質から判断し、「常圧減圧混和（常圧で審査）」又は「常圧減圧混和（減圧で審査）」を選択してください。

審査の際は、「常圧 100%」及び「常圧減圧混和（常圧で審査）」を常圧区分、「減圧 100%」及

び「常圧減圧混和（減圧で審査）」は減圧区分で審査し、常圧減圧混和についてはその旨を表示します。

なお、製造技術研究会に展示する際は、審査時の区分（常圧又は減圧）を表示することがあります。

へ アルコール分

出品酒のアルコール分を記入してください。

ト 甘藷の色区分及び品種名

甘藷区分は、使用した甘藷品種によって「コガネセンガン」「その他白」「赤」「紫」「橙」の5つの色区分に分けて審査しますので、使用した甘藷の品種名及び色区分を記入してください。複数の色区分の甘藷を使用した場合は、ブレンド割合や酒質等から判断し、主な色区分を1つ選択してください。色区分の概要及び代表的な品種は次表のとおりです。

なお、審査時には甘藷の色区分のみを表示し、品種名の表示は行いません。

色区分	概要	代表的な品種
コガネセンガン	コガネセンガン	コガネセンガン
その他白	いもの肉色及び皮色が白色～黄色の甘藷でコガネセンガン以外のもの	ジョイホホワイト、シロユタカ、サツママサリ、ダイチノユメ、源氏、みちしづく
赤	いもの肉色が白色～黄色で、いもの皮色が紅色、赤色又は赤紫色の甘藷	べにはるか、ベニサツマ、ベニアズマ、高系14号、シルクスイート
紫	いもの肉色が紫色の甘藷（皮の色は問わない。）	ムラサキマサリ、アヤマラサキ、パープルスイートロード、エイムラサキ
橙	いも又は蒸しいもの肉色が橙色の甘藷（皮の色は問わない。）	タマアカネ、ハマコマチ、安納いも

チ 品質評価時に開示を希望する事項

特殊な原料、製造方法等で、品質評価時に開示希望する事項があれば記入してください。

なお、記入いただいた場合でも個者が特定される可能性のある事項などについては、開示しない又は類似の文言で開示する場合があります。

(2) 個別の出品区分における留意事項

イ 樽貯蔵（チャレンジ・炭酸割り）

出品酒を構成する原酒のうち、全量樽貯蔵を行った場合は、「有」、全量樽貯蔵を行っていない場合は「無」を選択してください。一部の原酒にのみ樽貯蔵を行った場合は「一部有」を選択してください。

ロ 出品酒の順序（チャレンジ・一般酒）

本格焼酎部門に対する表彰状は、各出品区分、1製造場につき1枚です。同出品区分で複数の出品酒が入賞した場合は、出品酒番号順に入賞酒全ての銘柄を記載しますので、複数点数出品が可能なチャレンジの部及び一般酒の部の出品酒は、表彰状に掲載を希望する順に記入してください。

ハ イオン交換（一般酒・炭酸割り）

出品酒を構成する原酒のうち、全量にイオン交換処理を行った場合は、「有 100%」、全量にイオン交換処理を行っていない場合は「無 100%」を選択してください。一部の原酒にのみイオン交換処理を行った場合は「一部有」を選択してください。

一般酒の部の審査の際は、「有 100%」及び「一部有」をイオン交換処理有区分で審査し、「一部有」についてはその旨を表示します。

なお、製造技術研究会に展示する際は、審査時の区分（イオン交換処理有又は無）を表示することがあります。

ニ 原料区分と異なる主原料で製成した焼酎のブレンド（チャレンジ）

原料区分と異なる主原料で製成した焼酎をブレンドしていない場合は「無」を、ブレンドしている場合は「甘藷」「米」「麦」「黒糖」「そば・その他」から、該当する原料区分を選択してください。「そば・その他」区分の場合は、主原料名（そば、酒粕、粟等）も記入してください。

ホ 炭酸割りの比（炭酸割り）

炭酸割りの部においては、品質評価時に出品酒と炭酸水を混合したものを使用しますので、出品酒の量を1としたときに混合する炭酸水の量を「1.0」～「7.5」の中から選択してください。

例えば、出品酒：炭酸水＝1：2で割りたいときは「2.0」を、出品酒：炭酸水＝1：3.5で割りたいときは「3.5」を選択してください。

2 出品酒調査表の記入に当たっての留意事項

(1) 作成方法及び提出方法

エクセルファイルの場合は、チャレンジの部、一般酒の部及び炭酸割りの部について各1枚のシートに入力する形式としております。汲水歩合等、一部の項目は自動で入力されますので、値を確認してください。

手書きの場合は、出品酒1点につき1枚作成してください。複数点の出品をする場合は、用紙を複写して記入してください。ただし、蒸留年月日等の一部項目を除き各項目が全て同じ出品酒であれば、出品酒番号に複数の○を付けた上で1枚に省略して差し支えありません。その場合は、それぞれの出品酒についての内容がわかるように記入してください。

(2) 記入方法

実際の製造実績に従って記入してください。マイナスの記号には、「－」を使用し、「△」等は使用しないでください。

複数仕込のブレンドの場合は、チャレンジの部はすべての基材を、一般酒の部及び炭酸割りの部においては代表的な基材を記入してください。測定していない又は長期貯蔵酒等で不明な項

目（一般酒の部及び炭酸割りの部における「7 出品酒」を除く。）については、記入を省略しても構いません。

(3) チャレンジの部

イ 出品酒に使用した基材

複数仕込のブレンドの場合は、出品酒に使用した1仕込ごとの基材について、ブレンド割合の多いものから順に、すべて記入してください。ブレンドを実施していないものは、基材1の欄にのみ記入してください。

(イ) 主原料名

「甘藷」「米」「麦」「黒糖」「そば・その他」から、該当する主原料を選択してください。「その他」の場合は、主原料名（酒粕、栗等）も記入してください。

(ロ) 蒸留区分

蒸留の区分を選択してください。

(ハ) 貯蔵前アルコール分及びアルコール分

貯蔵中にアルコール分が減少した場合は、「貯蔵前アルコール分」に貯蔵前のアルコール分を記入してください。貯蔵中にアルコール分が減少していない場合は、「貯蔵前アルコール分」の記入は不要です。

「アルコール分」には、ブレンドである場合は各基材についてブレンドの直前、ブレンドでない場合は採取時のアルコール分を記入してください。

(ニ) 容器番号及び貯蔵数量

出品酒の容器番号及び貯蔵数量は、ブレンドである場合は各基材についてブレンドの直前、ブレンドでない場合は採取時の貯蔵容器の番号及び数量とします。

(ホ) 貯蔵方法

蒸留後の原酒を貯蔵していた主な容器を選択してください。複数ある場合は全て選択してください。

コンクリート製の地下タンクに焼酎を貯蔵した場合でも、タンク内側にステンレスを貼っている場合は「ステンレス」を選択してください。

(ヘ) 貯蔵期間

基材ごとに蒸留直後からブレンドまでの貯蔵期間を記入してください。1か月に満たない期間は切り捨ててください。ブレンド後にさらに貯蔵した場合や、時期をずらして複数回ブレンドした場合は、ブレンドに使用した基材、ブレンド後の貯蔵期間や貯蔵容器等について、備考欄に記入してください。

(ト) ブレンド数量

複数の基材をブレンドした場合、使用した基材の数量を記入してください。ブレンドしていない場合は記入不要です。

ロ 目標とした酒質と製造方法の関係

出品酒について、目標とした酒質と製造方法との関連性等について、簡潔に記入してください。

ハ 主力製品と異なる特別な製造方法

主力製品と異なる特別な製造方法について、特別な製造方法を採用した製造過程等の区分ごとに、特別な製造方法の実施有無を選択し、「有」の場合は特別な製造方法の詳細について記入してください。特別な製造方法の実施は出品規格上、必須条件となりますので、少なくとも1つの区分において「有」を選択し、詳細な内容を記入してください。

(4) 一般酒の部及び炭酸割りの部

イ 原料

(イ) 主原料名

麴原料及び掛原料について記入してください。米麴と麦麴を併用した場合や2種類の掛原料を使用した場合等、麴原料又は掛原料を2種類使用している場合は、「その他原料」欄に記入してください。

なお、原料の加工状態は、例えば米であれば碎米、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。

(ロ) 産地

該当するものを選択してください。国産と外国産を併用した場合は、「両方」を選択してください。

(ハ) (主な) 品種名

米、麦及び甘藷については、使用した原料の品種名を記入してください。複数品種を使用した場合は、全て記入するか、使用量の多いもののみ記入してください。不明な場合は「不明」と記入してください。

黒糖、そば及びその他の原料については記入不要です。

ロ 製麴

(イ) 製麴方法

主な製麴方法を一つ選択してください。製麴の前半工程を回転ドラムで行い、後半工程を麴室や通風製麴装置(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。

(ロ) 種麴の色

使用した種麴菌の色(白、黒、黄)を選択してください。複数使用した場合は、当てはまるものを全て選択してください。

ハ 仕込

(イ) 「1次仕込」と「2次仕込以降」について

麴のみを発酵させる段階を「1次仕込」、掛原料を加えた以降を「2次仕込以降」とし、それぞれの段階で使用した原料数量等を記入してください。

全麴仕込の場合は、麴を1度に投入する場合は「1次仕込」のみに記入し、2度に分けて投入する場合は2回目を「2次仕込以降」としてください。

いわゆる「どんぶり仕込」や清酒の段仕込のように、麴と掛原料を初めから投入する場合は、1度目の仕込を「1次仕込」、2度目以降を「2次仕込以降」としてください。

「半麴」等、麴を2回に分けて仕込む場合は、掛原料を加える前までを「1次仕込」、掛原料を加えた以降を「2次仕込以降」としてください。

(ロ) 使用酵母名

使用酵母名について、下表を参考に記入してください。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、「清酒酵母」又は「その他」に該当する場合は、「きょうかい901号酵母」等、でき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6号酵母	清酒酵母 ()
熊本県酵母 KF1	平成宮崎酵母	鹿児島香り酵母	ワイン酵母
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 ()
大分酵母	鹿児島5号酵母	協会焼酎4号	

(ハ) 主な使用容器

もろみの発酵に使用した容器の種類(素材)を選択してください。途中で移動する場合や、2種類以上の容器を使用する場合は、主なもの1種類を記入してください。

ニ 蒸留

(イ) 蒸留年月日

出品酒を蒸留した日を記入してください。長期貯蔵酒で不明な場合は、わかる範囲で構いません。1日に蒸留した原酒のみを使用している場合は、両方の欄に同じ日付を記入してください。

(ロ) 主な蒸留について

(イ)で記入した蒸留のうち、主なもの1釜について記入してください。留液を合併して製成(検定)している場合は、製成時アルコール度数等は合併後の数値で構いません。

減圧度は、大気圧(蒸留を行っていない常圧のとき)を0mmHg、真空を-760mmHgとしたゲージ圧で記入してください。他の単位で減圧度を管理している場合は、メーターに表示されている単位と下表を参考にmmHgに変換してください。常圧蒸留の場合は記入不要です。

単位	値(大気圧~真空)	変換方法	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
mmHg	760 ~ 0	760をひく	160mmHg → -600mmHg

ホ 精製・貯蔵

(イ) 主な貯蔵容器

蒸留後の原酒を貯蔵していた主な容器を選択してください。複数ある場合は全て選択してください。

コンクリート製の地下タンクに焼酎を貯蔵した場合でも、タンク内側にステンレスを貼っている場合は「ステンレス」を選択してください。

(ロ) 精製方法

次表を参考に、使用した精製方法を全て選択してください。特に精製していない場合は「精製無」を選択してください。

方法	概要
油すくい取り	表面に浮かんだ油性物質をネル等ですくい取ること。
タンク移動	ガス抜き又は油性物質の除去を目的として <u>積極的に</u> タンクを移し替えること。
簡単なろ過	布や綿等で、自然に固まった油性物質等を取り除くこと。
冷却ろ過	<u>積極的な冷却操作</u> によって油性物質の分離を行い、取り除くこと。冬期に自然に温度が下がったものは除きます。
活性炭	活性炭を使用して香味の調整を行うこと。
膜ろ過	中空糸膜フィルター等を使用し、より細かい成分を取り除くこと。
ろ紙（ろ過助剤）	ろ紙やカートリッジ式のフィルター等を使用したろ過（ろ過助剤を併用したのものも含む）で、 <u>上記に該当しないもの</u> 。
イオン交換	イオン交換樹脂処理を行うこと。

(ハ) 割水年月日

出品酒に割水を行った日を記入してください。炭酸割りの部の出品酒で、割水を行わない場合は空欄又は「割水無（原酒）」と記入してください。

ヘ 出品酒

(イ) 想定するタイプ

別紙2「品質評価基準」を参考に、出品酒に該当すると想定されるタイプを下表から選択してください。この項目の回答内容は結果の集計・解析のみに使用します。品質評価員へは開示せず、審査順の決定等にも一切使用しません。

一般酒の部において、そば・その他区分についてはタイプ別評価を実施しないため、記入は不要ですが、他区分を参考に選択していただいても構いません。

一般酒の部

区分	タイプ
甘藷	芳醇・華やか・すっきり
米、麦	芳醇・華やか・おだやか
黒糖	芳醇・おだやか

炭酸割りの部

タイプ
飲みごたえ・飲み進め

3 出品票記入等に当たっての留意事項

出品票は、出品点数1点につき、3枚作成してください。用紙が不足する場合は複写してください。エクセルファイルの場合は、出品酒目録に記入した内容が転記されます。内容に誤りがないことを確認後、A4用紙に印刷して使用してください。

作成した出品票は点線に沿って切り取り、瓶の胴部分に貼付してください。

また、出品票と共に化粧ラベルを貼付してください。化粧ラベルは原則として出品酒目録に記載の銘柄と同一の名称のものとしますが、同一名称の化粧ラベルを保有していない場合は、適宜のものを貼り付けてください。

(1) 蒸留方法

出品酒目録で「常圧100%」又は「常圧減圧混和（常圧で審査）」を選択した場合は「常圧」を、「減圧100%」及び「常圧減圧混和（減圧で審査）」を選択した場合は「減圧」をそれぞれ○で囲んでください。

(2) イオン交換

一般酒の部又は炭酸割りの部において、出品酒目録で「有100%」又は「一部有」を選択した場合は「有」を、「無100%」を選択した場合は「無」をそれぞれ○で囲んでください。

(3) アルコール分

チャレンジの部又は炭酸割りの部において、出品酒のアルコール分を記入してください。

(4) 炭酸割りの比

炭酸割りの部において、出品酒1に対する炭酸水の混合量を1.0～7.5の範囲で0.5度刻みで記入してください。

(5) 樽貯蔵

チャレンジの部又は炭酸割りの部において、出品酒目録で「有」又は「一部有」を選択した場合は「有」を、「無」を選択した場合は「無」をそれぞれ○で囲んでください。

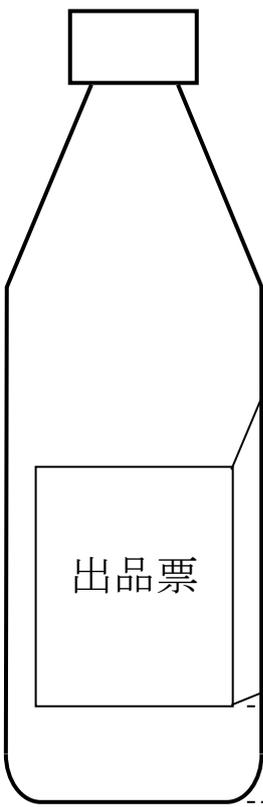
(6) 原料区分

該当する原料区分を○で囲んでください。そば・その他区分の場合は、カッコ内に主原料名を記入してください。

(7) 甘藷区分

一般酒の部甘藷区分の出品酒については、使用した甘藷品種名を記入し、色区分を○で囲んでください。

化粧ラベルは、出品票から最も離れた裏側の場所に貼付してください。



令和7年出品票（本格焼酎）	
製造場名	鑑定酒造株式会社 本丸蒸留所
税務署	熊本西
蒸留方法	常圧・ 減圧 ・イオン交換・ 無 ・有
原料区分	甘藷 ・米・麦・黒糖 そばその他（ ）
甘藷区分	コガネ・白・ 赤 ・紫・橙 （品種名 シルクスイート）
一般酒	1

約2cm

品質評価基準

1 チャレンジの部

品質評価基準	<p>香味が複雑かつ豊かであり、経時的な香味の連続性に違和感がなく調和し、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。減圧蒸留酒については、味に透明感があって切れが感じられるものも評価します。</p>
本 審	<p>品質評価項目は、上立ち香、含み香、味、香味の余韻・継続性、香味の調和及び任意記載事項とし、これらを踏まえた上で総合評価を採点します。</p> <p>1 上立ち香</p> <p>上立ち香が非常に良いもの…………… 1点 上立ち香がとても良いもの…………… 2点 上立ち香がやや良いもの…………… 3点 上立ち香が無難なもの…………… 4点 上立ち香に原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>2 含み香</p> <p>含み香が非常に良いもの…………… 1点 含み香がとても良いもの…………… 2点 含み香がやや良いもの…………… 3点 含み香が無難なもの…………… 4点 含み香に原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>3 味</p> <p>味が非常に良いもの…………… 1点 味がとても良いもの…………… 2点 味がやや良いもの…………… 3点 味が無難なもの…………… 4点 味に原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>4 香味の余韻・継続性</p> <p>香味の余韻が非常に良く、余韻がとても長く続くもの…………… 1点 香味の余韻がとても良く、余韻がやや長く続くもの…………… 2点 香味の余韻がやや良いもの…………… 3点 香味の余韻が無難なもの…………… 4点 香味の余韻に原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>5 香味の複雑性・調和</p> <p>香味がとても複雑で調和が非常に良いもの…………… 1点 香味が複雑で調和がとても良いもの…………… 2点 香味の調和がやや良いもの…………… 3点 香味の調和が無難なもの…………… 4点 香味の調和に欠けるもの…………… 5点</p> <p>6 総合評価</p> <p>香味が複雑かつ豊かで（味に透明感があって切れがあり）、経時的な香味の連</p>

	<p> <u>続性に違和感がなく調和し、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が非常に優れているもの</u>…………… 1点 香味が複雑かつ豊かで（味に透明感があって切れがあり）、経時的な香味の連続性に違和感がなく調和し、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が<u>優れているもの</u>…………… 2点 香味が複雑かつ豊かで（味に透明感があって切れがあり）、経時的な香味の連続性に違和感がなく調和し、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が<u>良いもの</u>…………… 3点 香味の複雑性（味の透明感及び切れ）、香味の調和、並びに原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性の<u>いずれかが無難なもの</u>…………… 4点 香味の複雑性（味の透明感及び切れ）、香味の調和、又は原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性の<u>いずれかが欠けるもの</u>…………… 5点 </p>
念 審	品質及び製造方法等の情報を基に、合議により評価します。

2 一般酒の部

品質評価基準	<p>1 甘藷区分（コガネセンガン）</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。</p> <p>また、多様な酒質の本格焼酎を評価するため、評価の際は各評価員が酒質に基づいて以下の3つにタイプ分けを行います。</p> <p>なお、タイプの判別が困難な場合は、「タイプなし」とします。</p> <p>(1) 芳醇タイプ：甘藷の甘い香りがあり、ふくらみのある味わいのもの 次の特性が感じられるものも評価します。 香りの特性：「香ばしい」 味の特性：「旨みある」「後味が良い」</p> <p>(2) 華やかタイプ：華やかな香りで、きれいな味わいのもの 次の特性が感じられるものも評価します。 香りの特性：「エステル香」</p> <p>(3) すっきりタイプ：すっきりした香味で、なめらかな口当たりのもの</p> <p>2 甘藷区分（コガネセンガン以外）</p> <p>コガネセンガン区分の品質評価基準に加えて、それぞれの色区分について以下の特性が感じられるものも評価します。</p> <p>(1) その他白区分 柑橘類やマスカットを思わせる香りのあるもの</p> <p>(2) 赤区分 甘い香りが豊かであり、芳醇な味わいのもの</p> <p>(3) 紫区分 甘い香りが豊かであり、ヨーグルトを思わせる香りがあるもの ただし、ヨーグルト様の香りが突出し、香味の調和を欠くものを除きます。</p> <p>(4) 橙区分 にんじんやかぼちゃ様の香り又は紅茶や果実様の甘い香りがあるもの</p> <p>3 米区分</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。</p> <p>また、多様な酒質の本格焼酎を評価するため、評価の際は各評価員が酒質に基づいて以下の3つにタイプ分けを行います。</p> <p>なお、タイプの判別が困難な場合は、「タイプなし」とします。</p> <p>(1) 芳醇タイプ：米又は米麴由来の香ばしい香りがあり、旨みのあるもの</p> <p>(2) 華やかタイプ：華やかな香りで、きれいな味わいのもの 次の特性が感じられるものも評価します。 香りの特性：「エステル香」</p> <p>(3) おだやかタイプ：おだやかな香りで、なめらかな口当たりのもの</p> <p>4 麦区分</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。</p> <p>また、多様な酒質の本格焼酎を評価するため、評価の際は各評価員が酒質に基づ</p>
--------	--

	<p>いて以下の3つにタイプ分けを行います。</p> <p>なお、タイプの判別が困難な場合は、「タイプなし」とします。</p> <p>(1) 芳醇タイプ：麦又は麴由来の香ばしい香りがあり、旨みのあるもの</p> <p>(2) 華やかタイプ：華やかな香りで、きれいな味わいのもの 次の特性が感じられるものも評価します。 香りの特性：「エステル香」</p> <p>(3) おだやかタイプ：おだやかな香りで、なめらかな口当たりのもの</p> <p>5 黒糖区分</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。</p> <p>また、多様な酒質の本格焼酎を評価するため、評価の際は各評価員が酒質に基づいて以下の2つにタイプ分けを行います。</p> <p>なお、タイプの判別が困難な場合は、「タイプなし」とします。</p> <p>(1) 芳醇タイプ：黒糖由来の甘い香りがあり、旨みのあるもの 次の特性が感じられるものも評価します。 香りの特性：「香ばしい」 また、次の指摘事項はある程度許容されます。 香りの指摘事項：「酸臭」</p> <p>(2) おだやかタイプ：おだやかな香りで、なめらかな口当たりのもの</p> <p>6 そば・その他区分</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを評価します。</p> <p>多様な主原料を使用した本格焼酎が出品されるため、タイプ別の評価基準は設定しませんが、他の原料区分に準じてタイプ分けを行います。</p>
予 審	<p>品質評価項目は、総合評価及び任意記載事項とします。</p> <p>原料不良臭、アルデヒド、酸臭、コゲ臭等の香味の欠点がない酒を評価し、以下の基準で総合評価を採点します。</p> <p>香り、味及びその調和が優れているもの…………… 1点</p> <p>香り、味及びその調和が良いもの…………… 2点</p> <p>香り、味及びその調和が無難なもの…………… 3点</p> <p>香り、味及びその調和に欠けるもの…………… 4点</p>
決 審	<p>品質評価項目は、香り、味、調和とします。</p> <p>特定の香味成分のみが著しく突出することなく、香味と原料特性が優れていることを評価し、以下の基準で採点した香り、味、調和の平均点を総合評価とします。</p> <p>1 原料特性（香）</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が優れているもの・1点</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が良いもの…………… 2点</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が無難なもの…………… 3点</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性に欠けるもの…………… 4点</p> <p>2 原料特性（味）</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が優れているもの… 1点</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が良いもの…………… 2点</p>

	原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が無難なもの…………… 3点
	原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性に欠けるもの…………… 4点
3	調和
	香味の調和が優れているもの…………… 1点
	香味の調和が良いもの…………… 2点
	香味の調和が無難なもの…………… 3点
	香味の調和に欠けるもの…………… 4点

3 炭酸割りの部

品質評価基準	<p>炭酸水で酒を割った際、原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性が優れ、香味が調和し、爽やかで切れが良い又は心地よい余韻があり、二口目以降も飲みたくなるものを評価します。</p> <p>また、多様な酒質の本格焼酎を評価するため、評価の際は各評価員が酒質に基づいて以下の2つにタイプ分けを行います。</p> <p>なお、タイプの判別が困難な場合は、「タイプなし」とします。</p> <p>1 飲みごたえタイプ：味わいが濃厚で飲みごたえのあるもの</p> <p>2 飲み進めタイプ：味わいが軽快で飲み進められるもの</p>
本 審	<p>品質評価項目は、香り、味、香味の調和、ドリンカビリティ及び任意記載事項とし、これらを踏まえた上で総合評価を採点します。</p> <p>1 香り</p> <p>香りが非常に良いもの…………… 1点</p> <p>香りがとても良いもの…………… 2点</p> <p>香りがやや良いもの…………… 3点</p> <p>香りが無難なもの…………… 4点</p> <p>香りに原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>2 味</p> <p>味が非常に良いもの…………… 1点</p> <p>味がとても良いもの…………… 2点</p> <p>味がやや良いもの…………… 3点</p> <p>味が無難なもの…………… 4点</p> <p>味に原料（製法）又は貯蔵に基づく明らかな欠点があるもの…………… 5点</p> <p>3 香味の調和</p> <p>香味の調和が非常に良いもの…………… 1点</p> <p>香味の調和がとても良いもの…………… 2点</p> <p>香味の調和がやや良いもの…………… 3点</p> <p>香味の調和が無難なもの…………… 4点</p> <p>香味の調和に欠けるもの…………… 5点</p> <p>4 ドリンカビリティ（二口目以降も飲みたいと思う感覚）</p> <p>ドリンカビリティが非常に高いもの…………… 1点</p> <p>ドリンカビリティがとても高いもの…………… 2点</p> <p>ドリンカビリティがやや高いもの…………… 3点</p> <p>ドリンカビリティが普通なもの…………… 4点</p> <p>ドリンカビリティが低いもの…………… 5点</p> <p>5 総合評価</p> <p>原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性が<u>非常に優れており</u>、香味が調和し、爽やかで切れが良い又は心地よい余韻があり、<u>二口目以降も非常に飲みたくなるもの</u>…………… 1点</p>

原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性が優れており、香味が調和し、爽やかで切れが良い又は心地よい余韻があり、二口目以降もとても飲みたくなるもの…………… 2点

原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性が良く、香味が調和し、爽やかかつ切れが良い又は心地よい余韻があり、二口目以降も飲みたくなるもの…………… 3点

原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性、香味の調和又は爽やかさ若しくは余韻のいずれかが無難なもの…………… 4点

原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性、香味の調和又は爽やかさ若しくは余韻のいずれかが欠けるもの…………… 5点