

令和8年酒類鑑評会開催要領 (清 酒 部 門)

出品酒の搬入期限	令和8年3月10日(火) 午後2時
出品酒目録、出品酒調査表提出期限	令和8年3月10日(火)
入場整理券申込期限	令和8年3月6日(金)
品質評価	予審：令和8年3月16日(月) 決審：令和8年3月19日(木)
表彰式	令和8年4月22日(水)
製造技術研究会	令和8年4月22日(水) から 令和8年4月23日(木) 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)

1 目的

熊本国税局管内で製造された清酒の品質評価を行い、併せてその結果に基づき特に優秀な清酒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、清酒の製造技術基盤の強化及び清酒の品質向上を図り、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 出品

(1) 出品資格

熊本国税局管内に清酒製造場（清酒の製造免許を受けている場所）を有する清酒製造者（清酒の製造免許を受けている者）とします。

なお、清酒製造者のうち、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、もろみの発酵、上槽までの一貫した清酒製造が行われていること

(2) 出品区分等

熊本国税局管内の自己の製造場で製造した清酒とし、出品区分及びその規格は、次表のとおりとします（以下、熊本酵母吟醸酒の部及びその他の吟醸酒の部を総称して「吟醸酒の部」といいます。）。

出品区分	熊本酵母吟醸酒の部	その他の吟醸酒の部	燗酒の部
特定名称 ^(注1)	吟醸酒		問いません
製造年度	令和7酒造年度		問いません
加水調整の有無	なし（原酒）		問いません
使用酵母の種類	熊本酵母 ^(注2) のみを使用したもの	熊本酵母のみを使用したもの以外のもの	問いません
出品点数 ^(注3)	各区分5点以内かつ 両区分合わせて6点以内		2点以内
表彰状の授与	有		無

(注) 1 「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第8号）によります。

2 本開催要領において「熊本酵母」とは、「株式会社熊本県酒造研究所が頒布するKA1、KA101、KA4、KA401酵母並びに公益財団法人日本醸造協会が頒布する

清酒用9号酵母及び清酒用901号酵母」をいいます。

3 同一貯蔵容器からの出品は全ての出品区分にわたって1点限りとします。

なお、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。

(3) 出品酒目録及び出品酒調査表

イ 作成

様式1「令和8年酒類鑑評会出品酒目録(清酒部門)」(以下「出品酒目録」といいます。)及び様式2「令和8年酒類鑑評会出品酒調査表(清酒部門)」(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8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(清酒)」を御参照ください。

ロ 提出期限

令和8年3月10日(火)

ハ 提出方法

別添3のとおりです。

(4) 出品酒

イ 容器等

吟醸酒の部の出品酒は、同一の清酒を詰めた500mL規格統一瓶(通称「アール瓶」)瓶詰品3本組(予審用、決審用及び分析用)を1点とし、様式3「令和8年出品票(清酒)」(以下「出品票」といいます。)を貼付してください。

燗酒の部の出品酒は、同一の清酒を詰めたアール瓶2本組(品質評価用及び分析用)を1点とし、「出品票」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8年3月10日(火)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

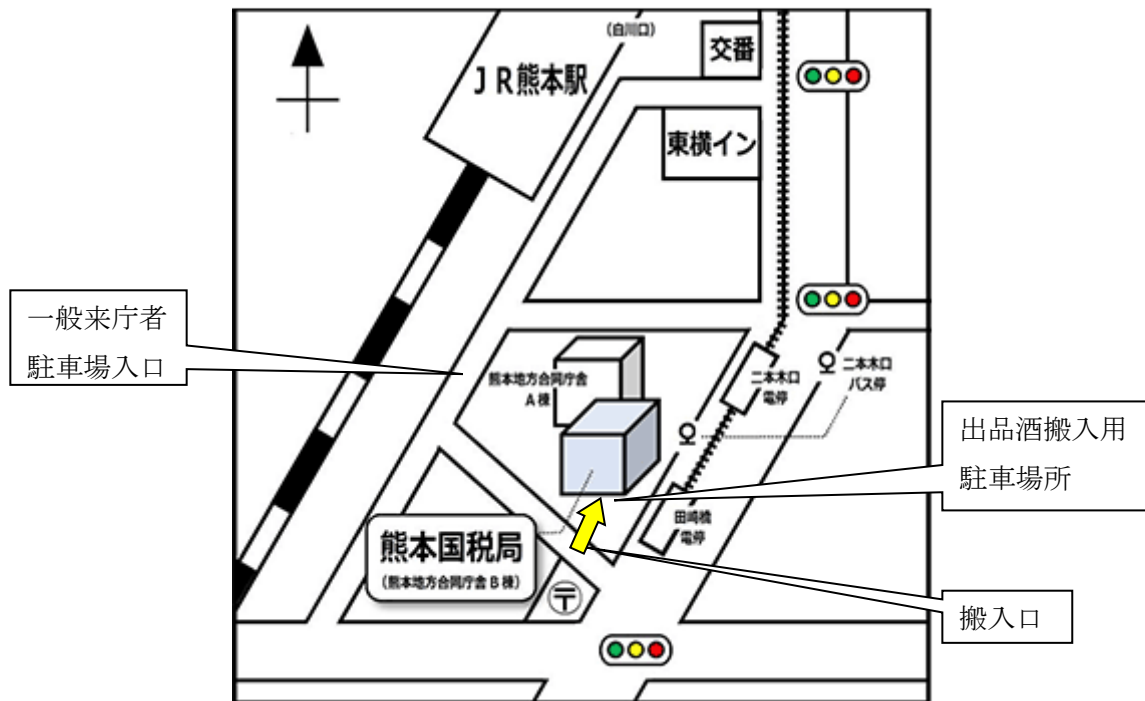
ニ 保存温度

送付された出品酒は、品質評価及び製造技術研究会まで約15℃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。



3 品質評価

(1) 日時

イ 予審

令和8年3月16日(月) 午前9時30分から

ロ 決審及び燗酒評価

令和8年3月19日(木) 午前9時30分から

(2) 場所

熊本国税局 鑑定官室

(3) 品質評価方法

イ 吟醸酒の部

- (イ) アンバーグラスから、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) 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。
- (ニ) 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、プロフィール法(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。
- (ホ) 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する

ほか、プロフィール法での評価も行います。

ロ 燗酒の部

(イ) 保温容器内で50℃程度のものを品質評価員が手持ち容器に注いで評価します。

(ロ) 採点法で評価し、その平均点を総合評価とするほか、プロフィール法での評価も行います。

(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

国税局鑑定官及び独立行政法人酒類総合研究所職員、管内清酒製造技術指導機関職員、九州産清酒の学識経験者、酒造組合等から推薦を受けた者等で、鑑定官室長が評価を依頼した者とします。

なお、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 清酒の指導、研究又は開発に携わり、清酒の官能評価経験が5年以上ある者

ロ 清酒の製造に携わり、清酒の官能評価経験が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、清酒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

4 審査

(1) 予審通過基準

出品酒の総合評価評点が、出品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、予審を通過しないこととします。

(2) 成績の決定

熊本酵母吟醸酒の部、その他の吟醸酒の部において、出品酒のうち審査成績が特に優秀であった出品酒を優等賞とします。

なお、入賞割合は原則として出品区分ごとに出品場数の40%以内とします。

また、燗酒の部については優等賞の授賞対象ではありません。

おって、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、予審を通過しなかったものとし、優等賞を取り消すことがあります。

(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6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6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）
 - (ハ) 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 銘柄名に、「白山」「山形」「灘五郷」「はりま」「三重」等、日本国内で保護されている清酒の地理的表示（「日本酒」を除く）と同一の文言（ひらがな、ローマ字等による表記を含む。）を使用している出品酒
- 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

5 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8年4月22日（水）午前10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>)

6 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8年4月22日（水）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。

7 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8年4月22日（水）午前10時30分から

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8年4月23日（木）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、事前にインターネット上から申込みを行ってください。詳細は別添6「令和8年製造技術研究会の申込方法」とおりです。

イ 申込期限

令和8年3月6日（金）

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) 追加出品酒

製造技術研究会での公開用として、各製造場の出品酒のうち優れたものについて、審査後文書により追加送付を依頼します。お手数ですが全ての出品酒について、同じものをあらかじめ確保願います。追加出品酒は、アール瓶詰品3本（燗酒区分は2本）組とし、出品酒に貼付したものと同一出品票及び化粧ラベルを貼付してください。

8 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、「清酒の製法品質表示基準」及び「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、受賞表示のできる清酒は、出品酒目録記載の貯蔵容器内の清酒のみとします。

(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、清酒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8年3月6日（金）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（清酒）

1 「出品酒目録」及び「出品酒調査表」の記入に当たっての留意事項

「出品酒目録」及び「出品酒調査表」は、エクセルシート内の黄色く網掛けした入力欄に入力をお願いします。入力欄に書ききれない場合は、メール本文等の任意の場所に追記してください。

(1) 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）。

また、公表を希望しない項目がある場合（使用酵母、種麴等）は、特記欄にその旨を御記載ください。ただし、出品者を特定できない形で集計結果等を公表する場合があります。

(2) 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 本丸蔵 → 「Kantei Shuzo Co., Ltd. Hommaru Brewery」等

(3) 表彰状に記載する銘柄順

清酒部門に対する表彰状は、1 製造場につき 1 枚です。熊本酵母吟醸酒の部及びその他の吟醸酒の部の両出品区分に出品し、いずれにも入賞した場合は、1 枚の表彰状に 2 つの銘柄を記載します。両出品区分に出品する場合は、表彰状に先に記載する銘柄を選択してください。片方の出品区分のみに出品する場合及び両出品区分の銘柄が同名の場合は記入不要です。

(4) 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。

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、全ての出品酒について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、出品酒番号以外の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2点目以降の記入を省略して差し支えありません。

(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。

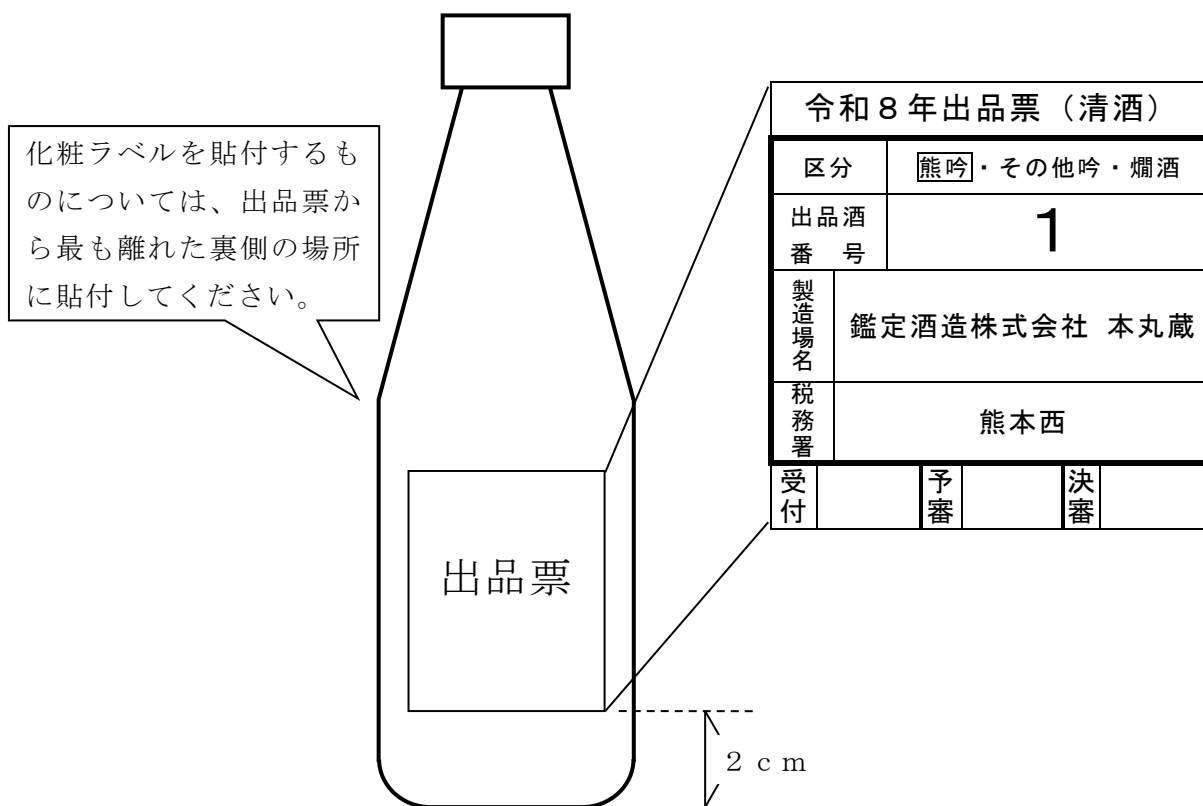
長期貯蔵酒等で記録の残存しない項目（「出品酒の成分等」を除く。）については、記入を省略しても構いません。

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（燗酒の部出品酒は2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ので入力は不要です。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、次表のとおり、一部出品酒には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せんが、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。

	出品票使用枚数 (出品点数1点当たり)	内訳	
		吟醸酒の部	3枚
	1本	出品票及び化粧ラベルを貼付する	
燗酒の部	2枚	1本	出品票のみを貼付する
		1本	出品票及び化粧ラベルを貼付する



品質評価基準

1 熊本酵母吟醸酒の部

品質評価基準	熊本酵母の特色を生かした適度な香りとまろやかな味を備えた吟醸酒で、特にまろやかな味が調和しているもの
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>製造工程中に発生したと考えられる、ジアセチル、ろ過癖、生老香、雑味、味ダレ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>適度な香りとまろやかな味の調和が優れているもの…………… 1点</p> <p>適度な香りとまろやかな味の調和が良いもの…………… 2点</p> <p>適度な香りとまろやかな味の調和が無難なもの…………… 3点</p> <p>適度な香りとまろやかな味に欠けるもの…………… 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、熊本酵母吟醸酒固有の味と調和のとれた香味を評価し、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 香り</p> <p>適度な香りが優れているもの…………… 1点</p> <p>適度な香りが良いもの…………… 2点</p> <p>適度な香りが無難なもの…………… 3点</p> <p>適度な香りに欠けるもの…………… 4点</p> <p>2 味</p> <p>まろやかな味が優れているもの…………… 1点</p> <p>まろやかな味が良いもの…………… 2点</p> <p>まろやかな味が無難なもの…………… 3点</p> <p>まろやかな味に欠けるもの…………… 4点</p> <p>3 調和</p> <p>香りと味の調和が優れているもの…………… 1点</p> <p>香りと味の調和が良いもの…………… 2点</p> <p>香りと味の調和が無難なもの…………… 3点</p> <p>香りと味の調和に欠けるもの…………… 4点</p>

2 その他の吟醸酒の部

品質評価基準	香味が調和しており、吟醸酒としての品格が優れているもの
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>製造工程中に発生したと考えられる、ジアセチル、ろ過癖、生老香、雑味、味ダレ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>香味の調和が優れているもの…………… 1点</p> <p>香味の調和が良いもの…………… 2点</p> <p>香味の調和が無難なもの…………… 3点</p> <p>香味の調和が欠けるもの…………… 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、吟醸酒固有のバランスのとれた香味を評価し、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 香り</p> <p>吟醸香が優れているもの…………… 1点</p> <p>吟醸香が良いもの…………… 2点</p> <p>吟醸香が無難なもの…………… 3点</p> <p>吟醸香に欠けるもの…………… 4点</p> <p>2 味</p> <p>吟醸らしい味が優れているもの…………… 1点</p> <p>吟醸らしい味が良いもの…………… 2点</p> <p>吟醸らしい味が無難なもの…………… 3点</p> <p>吟醸らしい味に欠けるもの…………… 4点</p> <p>3 調和</p> <p>香りと味の調和が優れているもの…………… 1点</p> <p>香りと味の調和が良いもの…………… 2点</p> <p>香りと味の調和が無難なもの…………… 3点</p> <p>香りと味の調和に欠けるもの…………… 4点</p>

3 燗酒の部

品質評価基準	お燗（保温容器内で50℃程度）の温度で清酒としての旨みがあり、香味のバランスが調和しているもの
審査	<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>製造工程中に発生したと考えられる、ジアセチル、ろ過癖、生老香、雑味、味ダレ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>燗温度で清酒としての旨みがあり、香味の調和が優れているもの… 1点 燗温度で清酒としての旨みがあり、香味の調和が良いもの…………… 2点 燗温度で清酒としての旨みがあり、香味の調和が無難なもの…………… 3点 燗温度で清酒としての旨み、香味の調和に欠けるもの…………… 4点</p>