

令和３年酒類鑑評会開催要領

（清 酒 部 門）

出品酒の搬入期限	令和３年３月１１日（木）午後２時
出品酒目録、出品酒調査表及び入場整理券申込用紙 提出期限（電子メールによる提出も可）	令和３年３月１１日（木）
品質評価	予審：令和３年３月１５日（月） 決審：令和３年３月１８日（木）
表彰式	令和３年４月２０日（火）
製造技術研究会	令和３年４月２０日（火）から 令和３年４月２１日（水）まで

新型コロナウイルス感染症の状況等によっては、開催要領の内容を変更する場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

開催要領及び各種提出様式は、国税庁ホームページにも掲載しております。

<https://www.nta.go.jp/about/organization/kumamoto/sake/kanpyokai/index.htm>

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：家原） 電話 ０９６－３５４－６１７１（内線６２１６）

熊 本 国 税 局

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。

(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。

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2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の以外のも	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（各製造場において継代培養しているものも含みます。）」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、1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

別紙１－１「令和３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。）及び別紙１－２「令和３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。「出品酒目録」及び「出品酒調査表」は、国税庁ホームページにエクセルファイルを掲載しますので、そちらに記入してください。入力が難しい場合は、別紙１－１「出品酒目録」及び別紙１－２「出品酒調査表」に手書きで記載してください。

記載に当たっては、別紙２「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３年３月１１日（木）

ハ 提出方法

電子メール又は郵送により提出してください。出品酒搬入の際に持参いただくことも可能です。詳細は別紙６「必要書類の提出方法」のとおりです。

なお、別紙６「必要書類の提出方法」は出品資格者にのみ配付しております。

(4) 出品酒

イ 容器等

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、別紙１－３「令和３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。

なお、「出品票」は、「出品酒目録」及び「出品酒調査表」と同一のエクセルファイルから出力するか、別紙１－３「出品票」に手書きで記載して作成してください。

記載等に当たっては、別紙２「出品に当たっての留意事項（清酒）」を御参照ください。

ロ 搬入期限

令和３年３月１１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約１５℃で保存します。

ホ 注意事項

- １ 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。
- ２ 出品酒を直接鑑定官室に搬入する場合は、一般来庁者駐車場の使用も可能ですが、搬入用

の駐車場所も使用可能です。ただし、一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3年3月15日（月）午前9時30分から

ロ 決審及び燗酒評価

令和3年3月18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 熊本酵母吟醸酒の部及びその他の吟醸酒の部

(イ) アンバーグラスから、各審査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) 酸度の分布が広い場合には、酸度による区分を行って評価します。

(ニ) 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。

(ホ) 予審は、採点法（総合的観点からの4段階評価）とプロフィール法（技術的観点から酒の香味特徴を詳細に表現する方法）を併用して評価します。

(ヘ) 決審は、採点法により評価します。

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) 採点法とプロファイル法を併用して評価します。

(4) 品質評価基準

別紙3「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、管内清酒製造技術指導機関職員、九州産清酒の学識経験者及び酒造組合等から推薦を受けた者で、令和3年1月1日現在において20歳以上で健康に問題のない者のうち、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ことが判明した出品酒は、予審を通過させないこととします。

(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 平成30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 平成30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) 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）
 - (ニ) 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）
 - (ホ) 食品衛生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」のいずれかの文言（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 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3年4月20日（火）午前10時30分から

(2) 場所

くまもと森都心プラザ プラザホール

〒860-0047 熊本市西区春日1丁目14番1号

(3) 公表

報道機関に資料を提供するとともに、製造場名、銘柄及び杜氏等製造責任者氏名を国税庁ホームページ熊本国税局コーナーで公表します。

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

6 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

令和3年4月20日（火）午後1時から 熊本地方合同庁舎B棟

令和3年4月21日（水）午前10時30分から 同上

※令和3年は、2日間とも清酒の公開を行います。

(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及び報道関係者に限り、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。

おって、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、事前に別紙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。

イ 申込期限

令和3年3月11日（木）

ロ 提出方法

電子メール、郵送又は持参により提出してください。詳細は別紙6のとおりです。

(4) 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の送付を、審査後文書により依頼しますから、追加出品酒をあらかじめ御用意ください。追加出品酒は、アール瓶瓶詰品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。

なお、相応の理由なく依頼に応じない場合は、製造技術研究会の入場を制限する場合があります。

(5) 注意事項

イ 令和3年は入場整理券の発行数を例年より制限する予定としております。

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。

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、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。個者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、別紙5「出品酒返却希望用紙」に必要事項を記載し、着払い送付用紙及び返品証明書と共に令和3年3月11日（木）までに鑑定官室宛提出してください。

令和 3 年酒類鑑評会（清酒部門）出品酒目録

アルファベット表記について		昨年同様 ・ 変更又は追加有
所管税務署		税務署
製造場	フリガナ	
	名称	
	アルファベット表記	
	郵便番号	〒
	所在地	
	電話番号	
代表者	フリガナ	
	氏名	
杜氏等製造責任者	役職	
	フリガナ	
	氏名	

熊本酵母吟醸酒の部	フリガナ	
	銘柄名	
	アルファベット	
その他の吟醸酒の部	フリガナ	
	銘柄名	
	アルファベット	
燗酒の部	フリガナ	
	銘柄名	
表彰状に記載する銘柄順		熊本酵母吟醸酒が先 ・ その他の吟醸酒が先

出品点数		点
------	--	---

裏面へ続きます。

(裏面)

製造場名	
------	--

出品酒内訳

出品酒 番号	出品 区分	貯蔵容器 番号	貯蔵数量 (L)	使用酵母名	使用酵母名 (2種類目)	処理欄
記載例	熊吟 その他吟 燗酒	101	1,000 L	きょうかい1801号	きょうかい901号	
1	熊吟 その他吟 燗酒		L			
2	熊吟 その他吟 燗酒		L			
3	熊吟 その他吟 燗酒		L			
4	熊吟 その他吟 燗酒		L			
5	熊吟 その他吟 燗酒		L			
6	熊吟 その他吟 燗酒		L			
7	熊吟 その他吟 燗酒		L			
8	熊吟 その他吟 燗酒		L			

「処理欄」は記入しないでください。

令和 3 年酒類鑑評会（清酒部門）出品酒目録

アルファベット表記について		昨年同様 ・ 変更又は追加有
所管税務署		熊本西 税務署
製造場	フリガナ	カンテイシュゾウカブシキカイシャ ホンマルグラ
	名称	鑑定酒造株式会社 本丸蔵
	アルファベット表記	Kantei Shuzo Co., Ltd. Hommaru Brewery
	郵便番号	〒 860-8603
	所在地	熊本市西区春日2丁目10番1号
	電話番号	096-354-6171
代表者	フリガナ	カンテイ タロウ
	氏名	鑑定 太郎
杜氏等製造責任者	役職	製造部長
	フリガナ	カスガ ハナコ
	氏名	春日 花子

熊本酵母吟醸酒の部	フリガナ	カンテイマサムネ
	銘柄名	鑑定正宗
	アルファベット	Kantei Masamune
その他の吟醸酒の部	フリガナ	カンテイマル
	銘柄名	鑑定丸
	アルファベット	Kanteimaru
燗酒の部	フリガナ	カンテイマサムネ
	銘柄名	鑑定正宗
表彰状に記載する銘柄順		熊本酵母吟醸酒が先 ・ その他の吟醸酒が先

出品点数	7	点
------	---	---

裏面へ続きます。

(裏面)

製造場名	鑑定酒造株式会社 本丸蔵
------	--------------

記載例

出品酒内訳

出品酒 番号	出品 区分	貯蔵容器 番号	貯蔵数量 (L)	使用酵母名	使用酵母名 (2種類目)	処理欄
記載例	熊吟 その他吟 燗酒	101	1,000 L	きょうかい1801号	きょうかい901号	
1	熊吟 その他吟 燗酒	101	1,200 L	熊本酵母KA1	無	
2	熊吟 その他吟 燗酒	102	1,200 L	熊本酵母KA1	無	
3	熊吟 その他吟 燗酒	103	1,400 L	熊本酵母KA4	無	
4	熊吟 その他吟 燗酒	204	600 L	M310	無	
5	熊吟 その他吟 燗酒	205	850 L	きょうかい1801号	きょうかい901号	
6	熊吟 その他吟 燗酒	206	640 L	きょうかい1801号	きょうかい1401号	
7	熊吟 その他吟 燗酒	1101	8,043 L	自社酵母	無	
8	熊吟 その他吟 燗酒		L			

「処理欄」は記入しないでください。

令和 3 年酒類鑑評会出品酒調査表（清酒部門）

税務署		製造場名			
出品酒番号 (同内容の場合は複数選択可)		1・2・3・4・5・6・7・8	出品区分	熊吟・その他吟・燗酒	

1 仕込み配合

区分	酒 母	初添	仲添	留添	四段・追水	合計
総米 kg						
掛米 kg						
麴米 kg						
汲水 L						
使用アルコール		L (アルコール度数 %)				

2 原料・原料処理

区分	品 種	産 地	等級	精米 方法	精米 歩合	枯らし 日数	浸漬後 吸水率	蒸米 吸水率
麴米		兵庫・福岡・熊本・ 大分・他()	特上・特・ 1・2・3	自家・外部				
掛米		兵庫・福岡・熊本・ 大分・他()	特上・特・ 1・2・3	自家・外部				

3 製麴

製麴方法	蓋 ・ 箱 ・ 床 ・ 機械 ・ その他 ()
種麴メーカー	秋田今野 ・ ビオック（黒判） ・ 樋口 ・ 菱六 ・ その他 ()
商品名	

4 酒母

酒母の種類	普通速醸・高温糖化・中温短期速醸・その他 ()
乳酸使用量	mL/100L
分けまでの日数	日
枯らし日数	日
使用時ボーメ	
使用時アルコール度数	%
使用時酸度	

裏面へ続きます

5 もろみ

留時品温		℃
最高品温	品温	℃
	日順	日目
最高ボーメ	ボーメ	
	日順	日目
アル添前 (純米酒は上槽前)	品温	℃
	日本酒度	
	アルコール度数	%
	酸度	
もろみ日数		日

6 上槽

上槽年月日	年 月 日
粕歩合	%
白米 1t あたりのアルコール収得量	L/t

7 上槽後

上槽～オリ引きの日数	日間
上槽～オリ引きの温度	℃
活性炭使用量	g/kL
火入れの有無	有 ・ 無
火入れ温度	℃
火入れ方法	瓶燻 ・ 熱酒詰 ・ タンク ・ その他 ()
火入れ年月日	年 月 日
貯蔵温度	℃

8 出品酒の成分等

日本酒度	
アルコール度数	%
酸度	
アミノ酸度	
特定名称等 (燻酒のみ)	純米 ・ 本醸造 ・ 吟醸 ・ 純米吟醸 ・ 普通酒 その他 ()

税務署	熊本西	製造場名	鑑定酒造株式会社 本丸蔵		
出品酒番号 (同内容の場合は複数選択可)		1・2 3・4・5・6・7・8	出品区分	熊吟・その他吟・燗酒	

1 仕込み配合

区分	酒 母	初添	仲添	留添	四段・追水	合計
総米 kg	50	165	300	485	0	1,000
掛米 kg	35	120	240	405	0	800
麴米 kg	15	45	60	80	0	200
汲水 L	90	175	390	720	100	1,475
使用アルコール		100	L	(アルコール度数	30	%)

2 原料・原料処理

区分	品種	産地	等級	精米方法	精米歩合	枯らし日数	浸漬後吸水率	蒸米吸水率
麴米	山田錦	兵庫・福岡・熊本・大分・他()	特上・特・1・2・3	自家・外部	40	30	30	40
掛米	山田錦	兵庫・福岡・熊本・大分・他()	特上・特・1・2・3	自家・外部	40	30	28	38

3 製麴方法等

製麴方法	蓋 箱 ・ 床 ・ 機械 ・ その他 ()
種麴メーカー	秋田今野 ・ ビオック（黒判） ・ 樋口 ・ 菱六 ・ その他 ()
商品名	ハイ G

4 酒母

酒母の種類	普通速醸 高温糖化 中温短期速醸・その他 ()
乳酸使用量	550 mL/100L
分けまでの日数	7 日
枯らし日数	3 日
使用時ボーメ	6.0
使用時アルコール度数	8.6 %
使用時酸度	6.2

裏面へ続きます

5 もろみ

留時品温		6.5	℃
最高品温	品温	10.5	℃
	日順	7	日目
最高ポーメ	ポーメ	6.8	
	日順	6	日目
アル添前 (純米酒は上槽前)	品温	5.0	℃
	日本酒度	-2	
	アルコール度数	16.2	%
	酸度	1.5	
もろみ日数		30	日

6 上槽

上槽年月日	令和3年2月25日
粕歩合	40%
白米 1t あたりのアルコール収得量	320 L/t

7 上槽後

上槽～オリ引きの日数	6 日間
上槽～オリ引きの温度	4.0 ℃
活性炭使用量	0 g/kL
火入れの有無	有 ・ 無
火入れ温度	65 ℃
火入れ方法	瓶爛 ・ 熱酒詰 ・ タンク ・ その他 ()
火入れ年月日	令和3年3月7日
貯蔵温度	-4 ℃

8 出品酒の成分等

日本酒度	+4.0
アルコール度数	17.6 %
酸度	1.3
アミノ酸度	1.0
特定名称等 (燗酒のみ)	純米 ・ 本醸造 ・ 吟醸 ・ 純米吟醸 ・ 普通酒 その他 ()

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	1			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	1			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	1			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	2			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	2			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	2			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	3			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	3			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	3			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	4			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	4			
受付		予審		決審

令和 3 年出品票（清酒）

製造場名				
税務署				
区分	熊吟・その他吟・燗酒			
出品酒番 号	4			
受付		予審		決審

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	5								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	5								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	5								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	6								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	6								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	7								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	7								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	8								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	8								
受付		予審		決審					

令和3年出品票（清酒）									
製造場名									
税務署									
区分	熊吟・その他吟・燗酒								
出品酒番	8								
受付		予審		決審					

（注）点線に沿って切り取って使用する。

別紙 2

出品に当たっての留意事項（清酒）

1 作成書類及び提出方法

(1) 全ての出品者が作成する書類

「出品酒目録」	1 部作成
「出品酒調査表」	出品酒ごとに作成
「出品票」	出品酒の瓶に貼付

(2) 希望者のみ作成する書類

「入場整理券申込票」	製造技術研究会への参加を希望する場合作成
「出品酒返却希望用紙」	未開封の出品酒の返却を希望する場合作成

(3) 提出期限

令和 3 年 3 月 1 1 日（木）

(4) 作成方法

国税庁ホームページにエクセルファイルを掲載しますので、そちらに記入してください。入力が難しい場合は、別紙 1－1～1－3 並びに別紙 4 に同内容の様式を用意していますので、そちらに手書きで記入してください。

イ 掲載先

<https://www.nta.go.jp/about/organization/kumamoto/sake/kanpyokai/index.htm>

ホーム / 国税庁等について / 組織（国税局・税務署等） / 熊本国税局 / お酒に関する情報 / 酒類鑑評会について

「令和 3 年酒類鑑評会様式（清酒部門）」及び「入場整理券申込票」のリンクから、エクセルファイルをダウンロードできます。

ロ 注意事項

「出品酒目録」及び「出品酒調査表」は、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。「出品票」は「出品酒目録」の入力内容が反映されるため、入力不要です。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。

なお、別紙 5「出品酒返却希望用紙」については、お手数ですが手書きによる作成をお願いします。

(5) 提出方法

別紙 6「必要書類の提出方法」のとおりです。

なお、別紙 6「必要書類の提出方法」は出品資格者にのみ配付しております。

(6) 控への保存

記入後の書類については、出品者用の控えを取り、表彰式まで保存してください。

2 出品酒目録の記入に当たっての留意事項

(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。

(2) アルファベット表記について

アルファベット表記は、英文表彰状及び英語版優等賞名簿に使用します。手書きの場合はブロック体で、大文字と小文字の区別、コンマやスペースがはっきりとわかるように記入してください。

アルファベット表記が昨年までと同様の場合は、記入欄一番上の「アルファベット表記」を「昨年同様」としてください。その場合は、アルファベット表記の記入は不要です。「昨年同様」を選択した上でアルファベット表記の記入があった場合は、昨年までの記載内容を優先します。過去の英語版優等賞名簿を 1 (4) イに記載した URL から確認できますので、そちらも御参照ください。

(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部門に出品し、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。両部門に出品する場合は、表彰状に先に記載する銘柄を選択してください。片方の部門のみに出品する場合及び両部門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。

3 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。

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1枚に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。

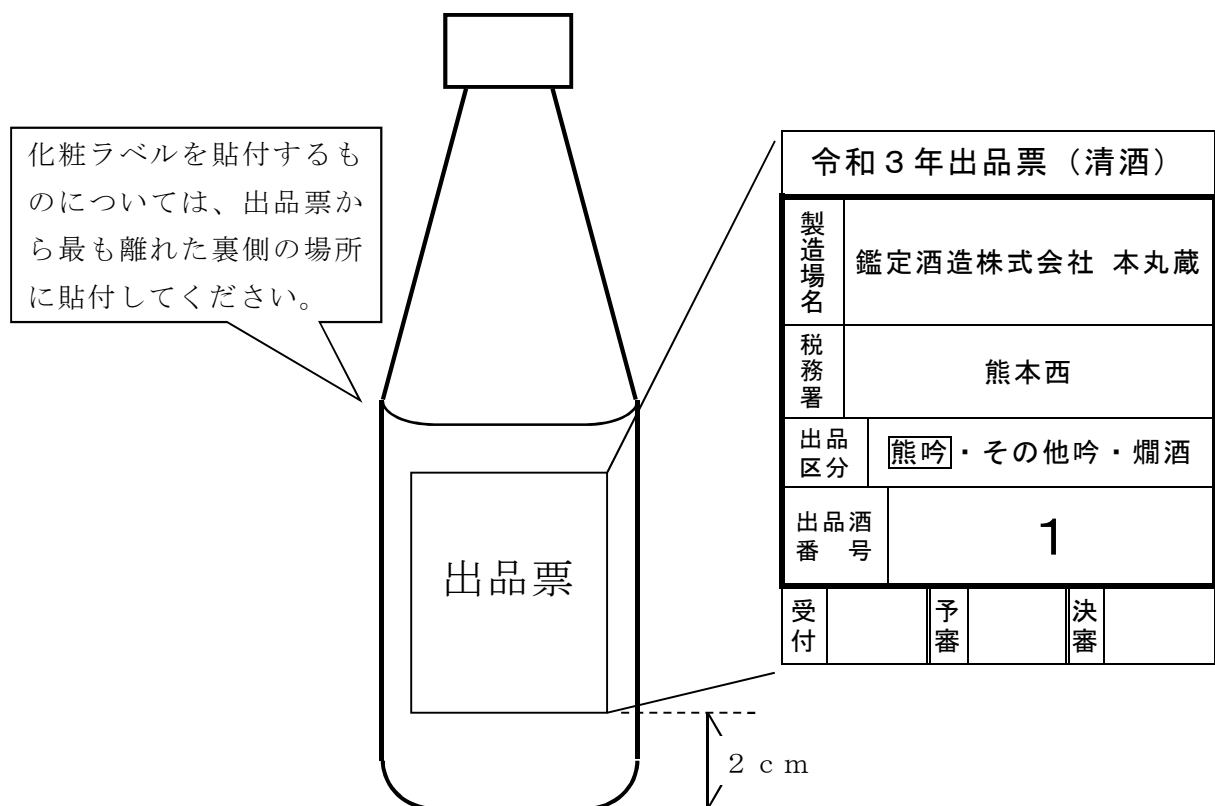
長期貯蔵酒等で記録の残存しない項目（8「出品酒の成分等」を除く。）については、記入を省略しても構いません。

4 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（追加出品の場合は更に3枚）作成し、太線枠内のみ記入してください。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。化粧ラベルは原則出品酒目録に記載の銘柄と同一の名称が記載されているものとしますが、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。

	出品票使用枚数 (出品点数1点当たり)	内訳	
出品用	3枚	2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
追加出品用	3枚	3本	出品票及び化粧ラベルを貼付する



別紙 3

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	品質評価項目は、総合評価及び任意記載事項とします。 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。 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 適度な香りとまろやかな味の調和が良いもの…………… 2 点 適度な香りとまろやかな味の調和が無難なもの…………… 3 点 適度な香りとまろやかな味に欠けるもの…………… 4 点
決 審	品質評価項目は、香り、味、調和とします。 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。 1 香り 適度な香りが優れているもの…………… 1 点 適度な香りが良いもの…………… 2 点 適度な香りが無難なもの…………… 3 点 適度な香りに欠けるもの…………… 4 点 2 味 まろやかな味が優れているもの…………… 1 点 まろやかな味が良いもの…………… 2 点 まろやかな味が無難なもの…………… 3 点 まろやかな味に欠けるもの…………… 4 点 3 調和 香りと味の調和が優れているもの…………… 1 点 香りと味の調和が良いもの…………… 2 点 香りと味の調和が無難なもの…………… 3 点 香りと味の調和に欠けるもの…………… 4 点

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	品質評価項目は、総合評価及び任意記載事項とします。 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。 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 香味の調和が欠けるもの…………… 4点
決 審	品質評価項目は、香り、味、調和とします。 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。 1 香り 吟醸香が優れているもの…………… 1点 吟醸香が良いもの…………… 2点 吟醸香が無難なもの…………… 3点 吟醸香に欠けるもの…………… 4点 2 味 吟醸らしい味が優れているもの…………… 1点 吟醸らしい味が良いもの…………… 2点 吟醸らしい味が無難なもの…………… 3点 吟醸らしい味に欠けるもの…………… 4点 3 調和 香りと味の調和が優れているもの…………… 1点 香りと味の調和が良いもの…………… 2点 香りと味の調和が無難なもの…………… 3点 香りと味の調和に欠けるもの…………… 4点

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	品質評価項目は、総合評価及び任意記載事項とします。 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。 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

入場整理券申込票

所轄税務署	
製造場名	
住所(連絡用)	
担当者氏名	
電話番号	

優先順位	氏名	役職	4月20日(火)			4月21日(水)			備考
			I 区分 13:00～13:45	II 区分 14:00～15:00	III 区分 15:15～16:30	IV 区分 10:30～12:00	V 区分 12:15～13:45	VI 区分 14:00～15:30	
(記載例)	春日花子	製造部長	△	○	×	○	○	△	できるだけ長時間を希望。日帰りのため、遅い時間帯は避けてほしい。
1									
2									
3									
4									
5									
6									

- 注) 1 熊本国税局管内の清酒又は本格焼酎の製造業者以外は申込できません。
- 2 参加を希望する区分に○、やむを得ない場合参加可能な区分に△、参加できない区分に×を付けてください。
- 3 区分ごとの完全入替制とします。本年は混雑を避けるため、区分ごとの参加人数を大幅に制限する予定です。
そのため、1 製造場からの申込可能人数を6人までとします。申込状況によっては全員が参加できない場合がございます。
- 4 4月20日(火)は多数の申込が予想されるため、各区分の時間を短く設定しています。長時間の参加を希望する場合は、4月21日(水)を選択してください。
- 5 申込状況に応じて入場区分を決定します。決定した入場区分等については、後日連絡します。
- 6 封筒に封入する場合には、「入場整理券申込用紙在中」と赤書きしてください。
- 7 新型コロナウイルス感染症の状況によって、製造技術研究会の開催有無、入場区分等については変更になる可能性がありますので、御了承ください。

出品酒返却希望用紙

出品酒のうち、未開封瓶の返却を希望します。

所 轄 税 務 署	
製 造 場 名	
住所（連絡用）	〒
電 話 番 号	

（記載要領）

- 1 必要事項を記入した宅配便の着払い用送付用紙及び返品証明書（各社の様式で構いません。）を添付してください。
- 2 出品酒の返却を希望しない場合は提出不要です。
- 3 未開封瓶が残存しない場合は返却を行いません。