

令和4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4年2月3日(木)午後2時 |
| 出品酒目録、出品酒調査表提出期限 | 令和4年2月3日(木) |
| 入場整理券申込用紙提出期限 | 令和4年3月10日(木) |
| 品質評価 | 予審：令和4年2月17日(木)、18日(金)、 21日(月)、22日(火) 決審：令和4年3月3日(木)、4日(金) |
| 表彰式 | 令和4年4月19日(火) |
| 製造技術研究会 | 令和4年4月19日(火)から 令和4年4月20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。

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。 |

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」とします。）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（または製造責任者）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 | 一般酒の部 | | 貯蔵酒の部 |
|----------------------|----------|----------|-----------------------|
| 原料区分 | 甘藷 | 甘藷以外 | 問いません |
| 製造年月 ^(注1) | 令和3年7月以降 | 令和3年1月以降 | 令和2年12月以前 |
| アルコール分 | 25度程度 | | 問いません |
| 樽貯蔵 | 無 | | 問いません ^(注2) |
| 表彰状の授与 | 有 | | 無 |

(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 樽貯蔵したものは、一般酒の部には出品できません。貯蔵酒の部に出品可能なものは、法令に規定する要件を満たしているものに限ります。

(3) 出品点数

イ 一般酒の部

出品点数は7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点とべにはるか製2点

コガネセンガン製1点、ジョイホホワイト製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

ロ 貯蔵酒の部

一つの原料区分につき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4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4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4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4年2月3日(木)

ハ 提出方法

別添3「令和4年酒類鑑評会 必要書類及び提出方法」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4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「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 搬入期限

令和4年2月3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

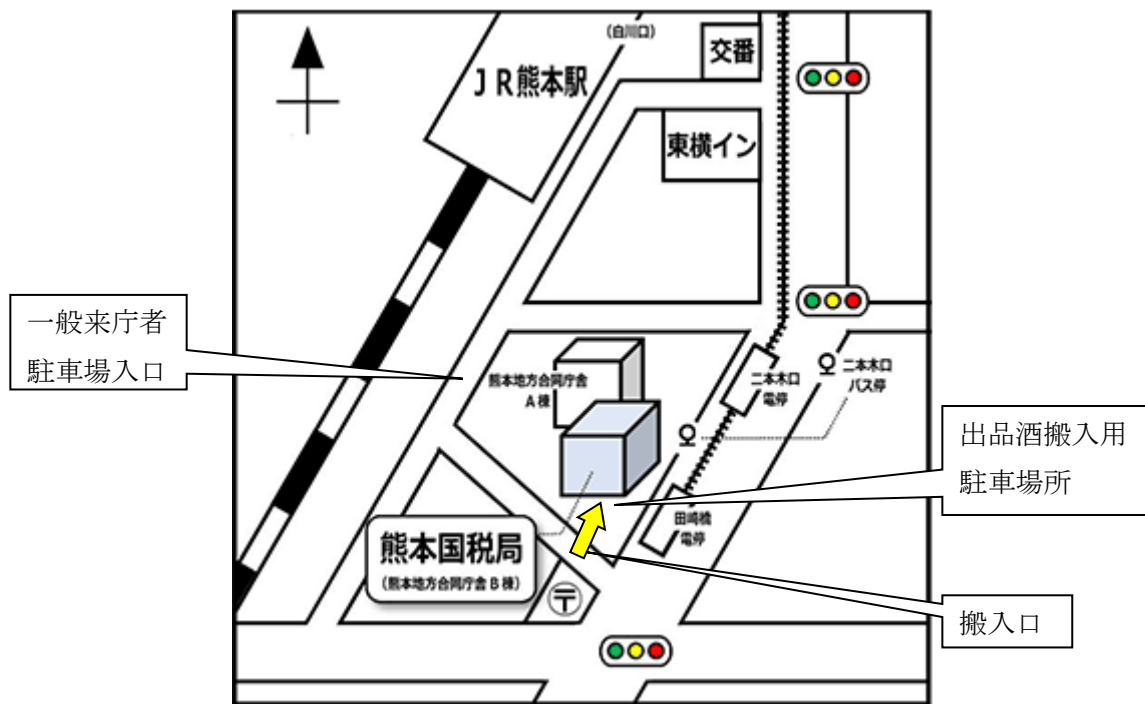
電話096-354-6171

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

- 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。



4 品質評価

(1) 日時

イ 一般酒の部予審

令和4年2月17日(木)、18日(金)、21日(月)及び22日(火)
各日午前9時30分から

ロ 一般酒の部決審

令和4年3月3日(木)及び4日(金)
各日午前9時30分から

ハ 貯蔵酒の部

令和4年3月3日(木)及び4日(金)
一般酒の部決審の品質評価に引き続き実施します。

(2) 場所

熊本国税局 鑑定官室

(3) 品質評価方法

イ 透明グラスから、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 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 一般酒の部の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مامサリ、ダイチノユメ、源氏 |
| 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 |

へ 貯蔵酒の部については、アルコール分及び貯蔵年数を表示した上で評価を行います。

ト 黄麹を使用した場合等、ハ～ヘ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。

チ 一般酒の部については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。

リ 一般酒の部予審は、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。

ヌ 一般酒の部決審は、採点法により評価します。

ル 貯蔵酒の部については、採点法とプロフィール法を併用して評価します。

(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、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) 予審通過基準

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、予審を通過しないこととします。

(2) 成績の決定

一般酒の部において、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原料区分ごとに出品場数の40%以内とします。

また、貯蔵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2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2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 銘柄名に「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。）を使用している出品酒

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4年4月19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4年4月19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

令和4年4月19日（火）午後1時から 熊本地方合同庁舎B棟

令和4年4月20日（水）午前10時30分から 同上

※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。

(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「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「令和4年酒類鑑評会 必要書類及び提出方法」のとおりです。

イ 申込期限

令和4年3月10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、ご了承ください。
 - (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、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4年3月10日（木）までに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) 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。

(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。

表記方法については、過去の酒類鑑評会での表記や輸出で使用している名称等を参考に、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

(3) 出品酒の順序

本格焼酎部門に対する表彰状は、1 製造場につき 1 枚です。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するので、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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 蒸留方法

一般酒の部については、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。

(7) イオン交換

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。

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。

(8) 貯蔵年数及びアルコール分（貯蔵酒の部）

貯蔵酒の部においては、貯蔵年数及びアルコール分を記入してください。

(9) 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。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、一般酒の部においては、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 |
| 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 |

(10) 品質評価時に開示を希望する事項

特殊な原料、製造方法、貯蔵容器等で、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 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、一般酒の部及び貯蔵酒の部について各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。

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、代表的なもの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（「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) 原料

イ 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、そば並びにその他の原料については記入不要です。

(4) 製麴

イ 製麴方法

主な製麴方法を1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。

(5) 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5号酵母 | 協会焼酎4号 |
| 熊本県酵母 KF1 | 平成宮崎酵母 | 鹿児島6号酵母 | 清酒酵母 () |
| 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 () |

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。

(6) 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(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 |

(7) 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、それ以外（タイル貼等）の場合のみ「地下タンク」を選択してください。

ロ 精製方法

下表を参考に、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「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積極的にタンクを移し替えること。 |
| 簡単ろ過 | 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 | 積極的な冷却操作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含む）で、上記に該当しないもの。 |
| 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。貯蔵酒の部の出品酒で、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。

(8) 出品酒の成分等

イ アルコール度数

出品酒のアルコール度数を実測して記入してください。

ロ 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。

そば・その他区分及び貯蔵酒の部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。

| 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 |

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

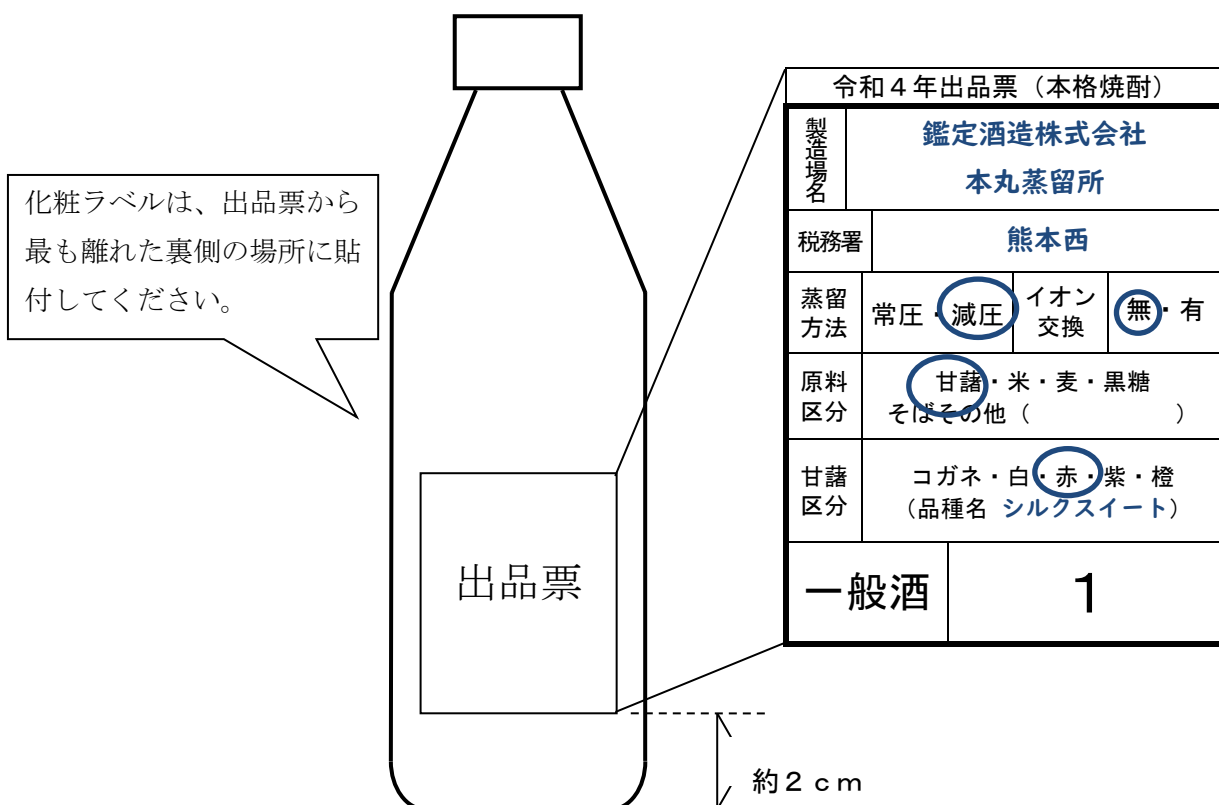
出品酒目録で「有100%」又は「一部有」を選択した場合は「有」を、「無100%」を選択した場合は「無」をそれぞれ○で囲んでください。

(3) 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。

(4) 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。貯蔵酒の部出品酒については、品種名のみ記入してください。



品質評価基準

1 一般酒の部 甘藷区分（コガネセンガン）

| | |
|--------|--|
| 品質評価基準 | <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。 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。 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> |
| 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。 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 香り、味及びその調和が良いもの…………… 2点 香り、味及びその調和が無難なもの…………… 3点 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。 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） 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が良いもの…………… 2点 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 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） 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が良いもの…………… 2点 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</p> <p>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</p> |

2 一般酒の部 甘藷区分（コガネセンガン以外）

| | |
|--------|--|
| 品質評価基準 | <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> <ol style="list-style-type: none"> 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 2 赤区分 甘い香りが豊かであり、芳醇な味わいのもの 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。 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 |
| 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 香り、味及びその調和が良いもの…………… 2点 香り、味及びその調和が無難なもの…………… 3点 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> <ol style="list-style-type: none"> 1 原料特性（香） <ul style="list-style-type: none"> 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が良いもの…………… 2点 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 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 2 原料特性（味） <ul style="list-style-type: none"> 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が良いもの…………… 2点 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 一般酒の部 米区分

| | |
|--------|---|
| 品質評価基準 | <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> |
| 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> <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</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性に欠けるもの……………4点</p> <p>3 調和</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>香味の調和に欠けるもの……………4点</p> |

4 一般酒の部 麦区分

| | |
|--------|---|
| 品質評価基準 | <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：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> |
| 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> <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</p> <p>原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性に欠けるもの…………… 4点</p> <p>3 調和</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>香味の調和に欠けるもの…………… 4点</p> |

5 一般酒の部 黒糖区分

| | |
|--------|---|
| 品質評価基準 | <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> |
| 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 香り、味及びその調和が良いもの……………2点 香り、味及びその調和が無難なもの……………3点 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） 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が良いもの……………2点 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 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） 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が良いもの……………2点 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</p> <p>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</p> |

6 一般酒の部 そば・その他区分

| | |
|--------|--|
| 品質評価基準 | <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 香り、味及びその調和が良いもの…………… 2点 香り、味及びその調和が無難なもの…………… 3点 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく香りの特性が良いもの…………… 2点 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 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 原料（製法）及び貯蔵に基づく味の特性が良いもの…………… 2点 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</p> <p>3 調和</p> <p>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</p> |

7 貯蔵酒の部

各原料区分の一般酒の部決審と同様に、香り、味及び調和とします。
 また、任意記載事項及び熟成度合も合わせて評価します。