

令和8年度名古屋国税局酒類鑑評会開催要領

1 目的

名古屋国税局（以下「当局」といいます。）管内で製造された清酒の品質評価を行い、その結果に基づき優秀な酒類製造技術を有すると認められる製造者を顕彰することにより、酒類製造技術の進歩・発展を促し、管内酒類の品質向上を図ることを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 本年度の主なスケジュール

本年度の日程は下表のとおりです（昨年度とおおむね同様です。）。

		締切・開催日
出品目録の送付		令和8年8月28日（金）
出品酒及び化粧ラベルの送付		令和8年8月28日（金）
もろみ経過が分かる書類の送付 （純米吟醸酒の部の出品者のみ）		令和8年9月18日（金）
品質評価	予審	令和8年9月29日（火）及び30日（水）
	決審	令和8年10月2日（金）
表彰式及び製造技術研究会		令和8年11月12日（木）

3 昨年度からの主な変更点

書面での開催要領一式の配付を廃止いたしました。開催要領については名古屋国税局ホームページに掲載しております。書面での配付を希望される方は、名古屋国税局課税第二部鑑定官室まで御連絡ください。

出品酒目録及びもろみ経過が分かる書類の提出先メールアドレスが変更となっておりますので、提出の際はご注意ください。

提出先メールアドレス： nag.kantei@nta.go.jp

4 出品資格

当局管内に清酒製造場を有する製造者とします。

なお、当局管内に複数の清酒製造場を持つ製造者は、それぞれの製造場ごとに出品できます。

5 出品部門、出品規格及び出品点数

出品部門、出品規格及び出品点数は次表のとおりです。

部門	規格		出品点数
吟醸酒の部	令和7酒造年度に自己の製造場で製造した「清酒の製法品質表示基準(平成元年11月22日国税庁告示第8号)」第1項の表中の吟醸酒の製法品質の要件に該当するもの。	醸造アルコールを原料としたもので、ドレン等により香味を付していないもの。	1点
純米吟醸酒の部	令和7酒造年度に自己の製造場で製造した「清酒の製法品質表示基準(平成元年11月22日国税庁告示第8号)」第1項の表中の吟醸酒の製法品質の要件に該当するもの。	醸造アルコールを原料とし <u>ていない</u> もので、ドレン等により香味を付していないもの。	1点
燗酒の部	自己の製造場で製造した清酒で、ドレン等により香味を付していないもの。 <u>なお、過去の当局酒類鑑評会における受賞対象酒と同一ロットの清酒(明確に同一の仕込みから製成した清酒)は出品できません。</u>		2点

6 出品方法

(1) 出品目録の作成及び送付

別紙1「出品目録の作成要領」を参照の上、別紙2-1「出品目録(共通)」並びに出品部門ごとに別紙2-2「出品目録(吟醸酒の部)」、別紙2-3「出品目録(純米吟醸酒の部)」及び別紙2-4「出品目録(燗酒の部)」を作成してください。

なお、別紙1から5までについては名古屋国税局ホームページ及び次のURLよりダウンロードが可能です。

URL : <https://primedrive.jp/v2/access?key=IU7-0po0tVn1amvkbxY4NA>



出品目録は令和8年8月28日(金)までに、次表に記載の宛先へ電子メール又は郵送にて送付してください。

※ 本年度より、提出先メールアドレスが変更となっておりますので、御注意ください。

	電子メール	郵送
宛先	nag.kantei@nta.go.jp	〒460-0001 名古屋市中区三の丸三丁目2番4号 名古屋第二国税総合庁舎 名古屋国税局 課税第二部 鑑定官室 電 話 052-951-3511 (内線: 5830)

電子メールでの送付の際は、件名を「(製造場名) 令和8年度名古屋国税局酒類鑑評会」とし、添付ファイル名を「(製造場名) 別紙2 出品目録」としてください。

(例) メール件名：(鑑定酒造) 令和8年度名古屋国税局酒類鑑評会

添付ファイル名：(鑑定酒造) 別紙2 出品目録

(2) もろみ経過が分かる書類の送付

イ 対象者

純米吟醸酒の部に出品する製造者

ロ 対象清酒

純米吟醸酒の部出品酒。調合を行った清酒の場合は、調合割合の最も大きい原酒を対象とします。

ハ 対象書類

もろみエール又は紙のもろみ経過簿の写しを送付してください。

過去に鑑定官室が配布した「醪経過描画ツール」又は古いバージョンの「もろみエール」(もろみエール ver. 2.0 以降) でも差し支えありません。

解析に必要な情報は、別紙3のうち赤枠で示した部分です。データを取っていない部分については空欄で差し支えありません。

ニ もろみエール Ver3.5 又は Ver4.3 (もろみエールの最新バージョン) の入手方法

名古屋国税局ホームページからダウンロードしてください。

(<https://www.nta.go.jp/about/organization/nagoya/sake/06240702/index.htm>)

ホ 書類の送付

令和8年9月18日(金)までに、(1)に記載の宛先まで電子メール又は郵送にて送付してください。

郵送での送付の際は、もろみ経過簿の余白部分に製造場名を御記入ください。

電子メールでの送付の際は、件名を「(製造場名) もろみ経過が分かる書類」とし、添付ファイル名の頭に(製造場名)を付けてください。

(例) メール件名：(鑑定酒造) もろみ経過が分かる書類

添付ファイル名：(鑑定酒造) もろみエール ver. 3.2

(3) 出品酒及び化粧ラベル

イ 出品酒の準備 (全部門共通)

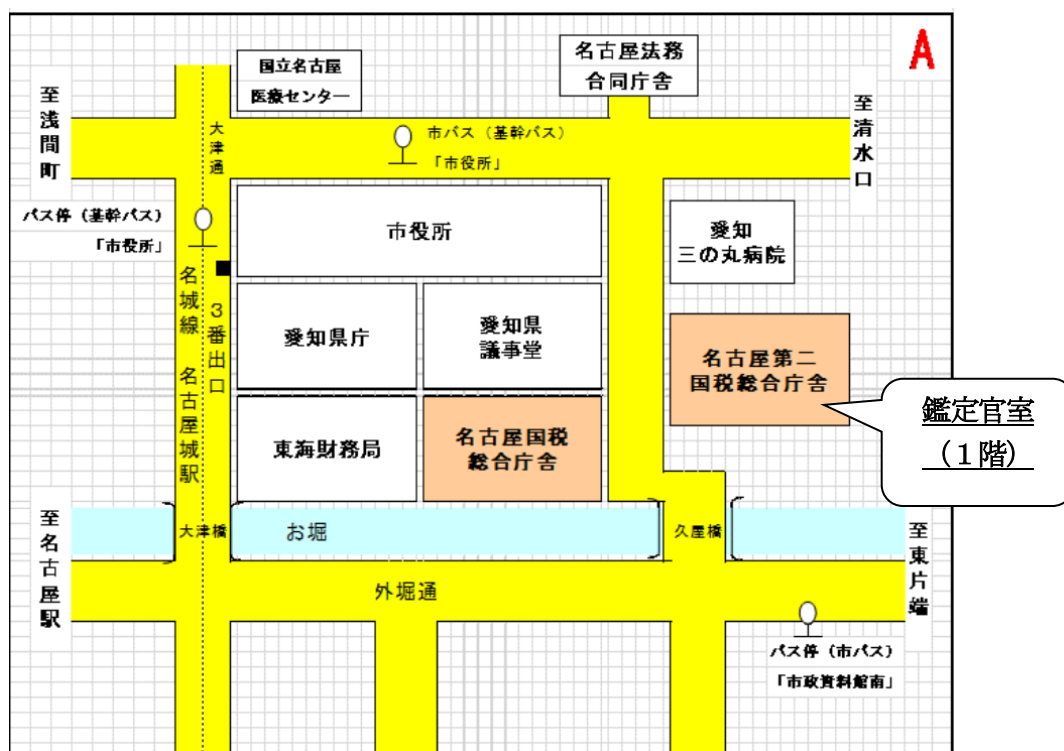
出品数量は、出品酒1点につき無ラベルの500 mL R瓶4本とし、全てのR瓶に必要事項を記入した別紙4-1「出品票(吟醸酒の部)」、別紙4-2「出品票(純米吟醸酒の部)」又は別紙4-3-1~2「出品票(燗酒の部)」をセロハンテープで貼付してください。

なお、8(4)に掲げる製造技術研究会において出品酒を陳列する際に化粧ラベルを使用しますので、出品酒1点につき未使用化粧ラベル(R瓶用)2枚を出品酒の箱に同梱してください。

おって、化粧ラベルは出品目録に記載された銘柄と同一のものとしてください。

ロ 出品酒及び化粧ラベルの送付

令和8年8月28日(金)までに当局鑑定官室に直接搬入又は宅配便等により(1)に記載の宛先まで送付してください。



(4) 個人情報の取扱い

出品目録等に御記入いただいた個人情報は、当局酒類鑑評会に係る運営業務にのみ使用します。

なお、出品酒の情報は、受賞対象酒を8(5)のとおり公表するほか、製造技術研究会において参加者に配付する資料に製造場名、銘柄、符号、受賞の有無、原料米品種及び醸造年度(燗酒の部のみ)等を掲載します。

おって、その他の記載内容について集計値等を公表することがあります。

7 品質評価

(1) 品質評価日及び場所

品質評価日及び場所は次表のとおりです。

	日程	場所
予審	令和8年9月29日(火)及び30日(水)	名古屋第二国税総合庁舎
決審	令和8年10月2日(金)	5階会議室

(2) 品質評価員

品質評価員は、学識経験者、酒造技術指導機関職員、酒造・卸酒販・小売酒販組合関係者、鑑定官室職員等及び清酒の利き酒に精通した者から当局鑑定官室長が指名することとします。ただし、組合関係者については、原則として、各組合から推薦を受けた者

の中から選考します。

(3) 品質評価方法

イ 吟醸酒の部及び純米吟醸酒の部

伝統型酵母のみを使用した清酒と、その他の酵母を使用した清酒に区分するとともに、理化学分析に基づいて算出した新甘辛度の高低等を考慮して陳列した清酒について、品質評価を行います。

なお、品質評価時の品温は18～20℃とします。

※ 同一酵母区分内での香気成分の高低に基づく並び替えは行いません。

ロ 燗酒の部

理化学分析に基づいて算出した新甘辛度の高低等を考慮して陳列した清酒について、品質評価を行います。

品質評価員各自が保温用ステンレスポットから小型の容器に酒を注ぎ、品質評価を行います。保温用ステンレスポット内の酒の品温は約50℃とします（品質評価時には約45℃になります。）。

(4) 品質評価基準

予審では「香り」及び「味」についてプロファイル法で評価を行います。また、総合評価については絶対評価にて5点法により行います。

決審では相対評価にて5点法により総合評価を行います。

イ 吟醸酒の部及び純米吟醸酒の部

提出された出品目録に記載された酵母の種類に基づき酵母区分を判断します。

吟醸酒又は純米吟醸酒としてふさわしい特徴を有するとともに、香味の調和がとれているかに重点を置き、品質評価を行います。

(イ) 伝統型酵母のみを使用した清酒

伝統型酵母の特徴を活かした穏やかな香りと、食中酒としてふさわしいまろやかな旨味を有するとともに、香味の調和が良好なものを高く評価します。

総合評価基準は次表のとおりです。

穏やかな香りとまろやかな旨味が良く出ているとともに、香味の調和が良好である。	1点
穏やかな香りとまろやかな旨味が良く出ているとともに、香味の調和が比較的良好である。	2点
穏やかな香りとまろやかな旨味が出ているとともに、香味の調和が普通である。	3点
穏やかな香り及びまろやかな旨味に乏しいか、香味の調和にやや難点がある。	4点
穏やかな香り及びまろやかな旨味に欠けるか、香味の調和に難点がある。	5点

なお、関係機関から現在頒布されている酵母のうち、伝統型酵母として認められ

るものを別紙5「関係機関から現在頒布されている伝統型酵母一覧」に掲げています。別紙5に記載されていない酵母については9（4）の問合せ先までお問い合わせください。

（ロ）その他の酵母を使用した清酒

吟醸酒にふさわしい華やかな香りと上品な旨味を有するとともに、香味の調和が良好なものを高く評価します。

総合評価基準は次表のとおりです。

華やかな香りと上品な旨味が良く出ているとともに、香味の調和が良好である。	1点
華やかな香りと上品な旨味が良く出ているとともに、香味の調和が比較的良好である。	2点
華やかな香りと上品な旨味が出ているとともに、香味の調和が普通である。	3点
華やかな香り及び上品な旨味に乏しいか、香味の調和にやや難点がある。	4点
華やかな香り及び上品な旨味に欠けるか、香味の調和に難点がある。	5点

ロ 燗酒の部

燗酒の特徴として、旨さを感じ、かつ味が柔らかく、酸とエキス分のバランスが取れて後味のキレがよい、飲み飽きしない酒質で、香味の調和が良好なものを高く評価します。

吟醸香が強すぎるため飲み飽きするようなものは低く評価します。

総合評価基準は次表のとおりです。

燗酒の特徴が良く出ているとともに、香味の調和が良好である。	1点
燗酒の特徴が良く出ているとともに、香味の調和が比較的良好である。	2点
燗酒の特徴が出ているとともに、香味の調和が普通である。	3点
燗酒の特徴に乏しいか、香味の調和にやや難点がある。	4点
燗酒の特徴に欠けるか、香味の調和に難点がある。	5点

（5）予審通過基準及び受賞基準

イ 予審通過基準

予審の総合評価に基づき、各出品部門における出品製造場数の成績上位約60%を予審通過とします。

ロ 受賞基準

決勝の総合評価に基づき、各出品部門における出品製造場数の成績上位40%以内を受賞対象とします。また、各出品部門における決勝の総合評価が最も優れている製造場を成績最上位製造場とします。

同一出品部門の成績最上位製造場が2場以上となった場合、予審の総合評価の優れているものを最上位とします。予審の成績が同じだった場合は、決勝品質評価員にて再度の品質評価による投票によって決定するものとします。さらに、投票の結果が同

点となった場合は、決審品質評価員の協議により順位を決定します。

8 顕彰等

(1) 受賞製造者

審査の結果、各出品部門において成績上位とされた出品酒の製造者に、名古屋国税局長から優等賞として日本語及び英語による賞状を授与します。

各部門の成績最上位製造者には名古屋国税局長賞として日本語及び英語による賞状を授与します。

(2) 受賞欠格事由

製造者が次の事由に該当する場合は、審査の結果にかかわらず受賞の対象となりません。後日その事実が判明した場合には、受賞を取り消す場合があります。

イ 出品規格等を偽って出品した者

※ 醸造アルコールを添加した清酒を純米吟醸酒の部に出品することはできません。

必要に応じて醸造アルコールの添加の有無を確認する場合があります。

ロ 出品目録等に虚偽の記載をした者

ハ 令和6年10月1日以降に国税に関する法律、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（以下「酒類業組合法」といいます。）、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）又は「食品表示法」（平成25年法律第70号）に違反し処分を受けた者

ニ 令和6年10月1日以降に国税に関する滞納処分を受けた者

ホ 令和6年10月1日以降に国税又は地方税の重加算税賦課決定を受けた者

ヘ 令和6年10月1日以降に酒類業組合法第86条の6第4項の規定により公表された者又は同法第86条の7の規定による命令を受けた者

ト その他、令和6年10月1日以降にその他の法令の違反等、酒類製造者又は製造責任者としての社会的責任を著しく欠く行為があり、名古屋国税局長が受賞対象とするにふさわしくないと判断した者

(3) 受賞製造者への通知

当局から受賞製造者へ、その旨を通知します。

(4) 表彰式及び製造技術研究会

表彰式及び製造技術研究会を次表のとおり開催します。詳細な開始時間及び実施方法については、追って受賞製造者及び出品者へ連絡します。

	日程	場所	対象
表彰式	令和8年 11月12日(木)	名古屋国税総合庁舎 8階 大会議室	受賞製造者
製造技術 研究会		名古屋第二国税総合 庁舎5階 会議室	出品者、酒造技術指導機関職員、酒類流通関係者等

(5) 審査結果等の公表

受賞製造者名及び銘柄等を報道関係者へ通知するとともに、名古屋国税局ホームページで日本語及び英語により公表します。

なお、名古屋国税局長賞受賞酒の特徴について公表する場合があります。

おって、表彰式の模様及び名古屋国税局長賞受賞蔵のインタビューなどを国税庁動画チャンネルへ掲載します。

9 その他

(1) 出品酒の課税処理

出品酒については、全て課税移出とし、申告及び記帳等の手続が必要となります。

(2) 品質評価結果等の通知

品質評価結果及び理化学分析の結果は、後日取りまとめの上、当局鑑定官室から製造者宛通知します。

(3) 受賞の記述

優等賞受賞の記述を製品に表示する場合は、当該清酒と同一ロットの清酒（明確に同一の仕込みから製成した清酒）に限られます。

(4) 問合せ先

御不明な点等ございましたら、次の問合せ先まで御連絡ください。

(問合せ先)

名古屋国税局 課税第二部 鑑定官室

電話 052-951-3511 (内線：5830)