

ジー アイ GI静岡 は指定一周年を迎えます

静岡県産の清酒が令和5年11月30日に酒類の地理的表示(GI)に指定されてから、まもなく一周年を迎えます。

お酒の地理的表示(GI)とは？

酒類の地理的表示(GI=Geographical Indication)は、地域の共有財産である「産地名」を守り、適切な使用を促す制度です。

酒類について「正しい産地」であること、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すもので、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗ることができます。

GI静岡の生産基準(一部抜粋)

特性

静岡の清酒は、酸が少なく、淡麗で穏やかな旨味を感じることであり、きれいで丸みのある酒質です。また、やわらかい口当たりとスツと引くキレの良い余韻が両立し、呑み飽かせず食材の特徴を引き立て続ける食中酒に適しています。

原料

- ・国内産米・県内で採取した水・静岡酵母
- ・アルコール添加可(使用量の制限あり)

製法

- ・県内で製造・容器詰めした特定名称酒
- ※特定名称酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒です。

守り、つなく
伝統の
酒造り

日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等の日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、日本が誇る文化として令和3年12月に国の登録無形文化財に登録され、更には日本国政府からユネスコ無形文化遺産に提案されており、令和6年12月には政府間委員会での審議・決定が見込まれています。

長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきた日本の文化を、次の世代に確実に継承し、更に発展させましょう。

GI静岡を表示できるのは、管理機関である静岡県酒造協同組合が理化学分析や官能検査等を行い、生産基準に定める酒類の特性や原料・製法に適合していることを確認した清酒だけです。認定を受けた清酒にはGI静岡のロゴマークを表示しています。

※輸出する商品にのみロゴマークを表示している製造者もあります。



GI静岡ロゴマーク

GI静岡の管理機関から

静岡県ならではの風土に育まれ、独自の技術により確立されたブランドとして静岡県の清酒が地理的表示「GI静岡」に指定され、知的財産として保護を受けることになりました。私共はこれを契機として、国内のみならず日本酒に馴染みの薄い海外の皆様にもお楽しみいただけるよう、世界に向けて静岡の酒を発信して参ります。

また、本県で開発された新しい酒米や種麹を活用し、更なる高品質なお酒をご提供できるよう研鑽を重ねて参りますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



静岡県酒造協同組合 理事長 望月正隆

名古屋国税局 課税第二部 酒類業調整官

名古屋市中区三の丸三丁目3番2号
TEL.052-951-3511(代表)