

令和8年東北ワイン研究会開催要領

【問合せ先】

仙台国税局 課税第二部 鑑定官室

電話 022-263-1111(内3433)

担当 山田

1 目的

本研究会は、東北地方の果実酒及び甘味果実酒（以下「果実酒等」という。）製造者の技術基盤の強化を促し、当局管内で製造される果実酒等の品質向上を図ることにより、酒類業の健全な発達に資することを目的として、仙台国税局が開催するものです。

2 開催内容

仙台国税局管内果実酒等製造者を対象に、製造技術に関する講演及び参加者が出品した果実酒等（以下「出品酒」という。）のきき酒を行います。

出品酒の成分分析等については、本研究会では実施いたしません。鑑定官室では、別途、技術相談を実施しております。御希望の方は、随時御連絡ください。

(1) 日時及び場所

令和8年4月16日（木）午後1時～午後5時

仙台合同庁舎A棟8階講堂

(2) 内容

イ 鑑定官室からのお知らせ

ロ 酒税課からの連絡事項

ハ 講演

講師：山梨大学生命環境学部地域食物科学科ワイン科学研究センター

教授 乙黒 美彩 氏

演題：「ワインの自然発酵におけるスケールアップ法応用の可能性」（仮題）

講師紹介及び演題概要

乙黒氏は、平成24年に山梨大学生命環境学部地域食物科学科ワイン科学研究センターに採用され、令和6年から同センターの教授としてご活躍されております。乙黒氏は微生物がもたらす恩恵を私達の食生活に生かすことを目的としておられ、食品微生物の分類やその応用、ワイン醸造中における酵母や乳酸菌の役割を主なテーマとして日々研究に取り組んでおられます。

その取り組みの中で、「ワインの自然発酵におけるスケールアップ法応用の可能性」の研究により、日本ブドウ・ワイン学会2021甲府大会にて技術賞を受賞なさっています。本研究は、野生酵母を利用した自然発酵でも酢酸や酢酸エチルといった不快な香りが少なく、良質な味わいのある高品質なワインを醸造するために有効な技術の確立を目指したものです。

本講演では、乙黒氏が注力して取り組んでいらっしゃる健全な自然発酵ワインを醸造するための技術であるスケールアップ法について解説いただく予定です。

ニ きき酒

出品酒に加えて、果実酒等の製造で留意すべきフレーバーのサンプルも用意する予定です。

(3) 留意事項

イ 参加者は仙台国税局管内の果実酒等製造関係者及び酒類製造技術指導機関等の職員とします。

なお、後記3の申込みのない方は、会場へ入場することができません。

ロ 研究会会場の収容人数の都合により、1製造場からの参加人数に制限を設ける場合がございます。あらかじめ御了承ください。

ハ 合同庁舎A棟1階正面玄関受付にて入館証の交付を受けた上で会場にお越しください。受付に際して身分証明書等の提示が必要になりますので、必ず御持参ください。

ニ きき酒後の車の運転は絶対にしないでください。

ホ テレビ、新聞等の取材の可能性がありますので、御了承ください。

ヘ 基本的な感染対策を実施するとともに、発熱等の風邪のような症状がある方は、研究会への参加を見合わせてください。

なお、感染対策のため、積極的に会場の換気を行いますので、なるべく調整がきく服装にて御来場ください。

ト 研究会へ参加する方におかれましては、積極的な出品酒提供をお願いいたします。

3 申込み

(1) 研究会への参加の申込方法

研究会への参加を御希望の方は、別紙「令和8年東北ワイン研究会参加申込票」（以下「参加申込票」という。）に所定事項を記入し、令和8年3月27日（金）までに鑑定官室へPrimeDriveへのアップロード又は郵送にて提出してください。

参加申込票：<https://www.nta.go.jp/about/organization/sendai/sake/winekenkyukai.htm>

郵送における参加申込票の送付先は当該開催要領の末尾を参照。

なお、通信環境や導入ソフトの不具合等により参加申込票等をダウンロードできない場合は、紙に印刷したものを郵送いたしますので、令和8年3月13日（金）までに鑑定官室宛御連絡ください。

(2) 果実酒等の出品方法等

イ 出品酒の対象

自己の製造場で製造した果実酒等を対象とします。

各製造場において、主力商品としてお考えの果実酒等を中心に御出品ください。

なお、1製造場につき出品点数は5点までとします。

ロ 出品酒の送付本数

出品酒1点につき、以下の表の出品本数を令和8年4月3日（金）までに鑑定官室へ送付してください。その際、出品酒全てに商品ラベルを貼付してください。

容器容量	出品本数
300mL以上 700mL未満	2本
700mL以上	1本

ハ 出品酒の送付先

当該開催要領の末尾を参照。

ニ 出品にかかる注意事項

- (イ) 出品酒は課税移出として、記帳及び課税処理を適正に行ってください。
- (ロ) 出品及び研究会参加に要する諸経費は、全て出品者（参加者）の負担とします。
- (ハ) 出品酒はきき酒研究会にて全て開封し、残余の出品酒及び出品容器については、出品者への返却は行いません。
なお、残余の出品酒及び出品容器は、鑑定官室において処分いたします。
- (ニ) 仙台合同庁舎が耐震工事中につき駐車スペースを確保できないため、郵送による出品をお願いします。

送 付 先

〒980-8430

仙台市青葉区本町三丁目3番1号 仙台合同庁舎A棟1階

仙台国税局課税第二部鑑定官室 電話 022-263-1111(内3433)