Japan. “Kampai” to the world.

国税庁法人番号：7000012050002

JAPAN GI

【Geographical Indications】

お酒の地理的表示（GI）を知っていますか？

English

Chinese

国税庁

2025年3月版

はじめに

酒類の地理的表示制度は、酒類の確立した品質や社会的評価がその産地と本質的に繋がりがある（主として帰せられる）場合において、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

酒類への地理的表示の使用は、正しい産地であるかどうかを示すだけでなく、その品質についても一定の基準を満たした信頼できるものであることを示すこととなります。

今後、この制度が広く活用されていくことにより、国内外に対して日本各地の特色ある酒類が広く認知され、日本産酒類のブランド価値が向上していくことを期待しております。

Japan. “Kampai” to the world.

お酒の地理的表示（GI）とは？

※GI … Geographical Indication

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの方も多いことでしょう。

このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示（GI）」です。

お酒の地理的表示（GI）は、

正しい産地であること

一定の基準を満たした品質であること

を示しています。

地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。
地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

地理的表示は「国のお墨付き」なんだね。この表示によって、正しい商品選択ができるね。

消費者

地域ブランドの価値が守られるうえ、地域のお酒の特性を消費者に伝えやすくなったぞ!

製造者

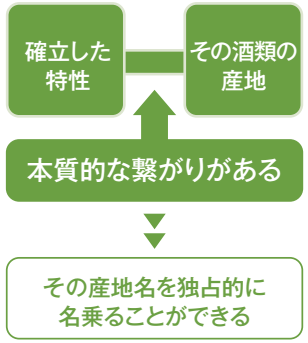
酒類の地理的表示制度のしくみ

Q. 酒類の地理的表示って、どんな制度なの？

A. 地域の共有財産である「産地名」の適切な使用を促進する制度です。お酒にその産地ならではの特性が確立されており、産地からの申立てに基づき、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。

産地にとっては、地域ブランド確立による「他の酒類との差別化」、消費者にとっては、一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」という効果があります。

※産地内で生産されること、生産基準を満たすことが条件。



Q. どうしてこの制度ができたの？

A.

諸外国

ヨーロッパを中心に、古くから国際貿易の主要品として取引されてきたワインの「原産地呼称制度」が起源。不正な産地名の使用を防ぐために、フランスなどのワイン主産国では、産地名を名乗ることができる基準を公的に定め、製造者と消費者双方の利益を確保してきました。

日本

WTO（世界貿易機関）の発足に際し、ぶどう酒と蒸留酒の地理的表示の保護が加盟国の義務とされたことから、平成6年に国税庁が制度を制定。平成27年に見直しを行い、すべての酒類が制度の対象となりました。

ヨーロッパでは、ボルドーワインやキアンティが有名だね!

Q. どのように表示されているの？

A.

【表示例】地理的表示「東京」の場合

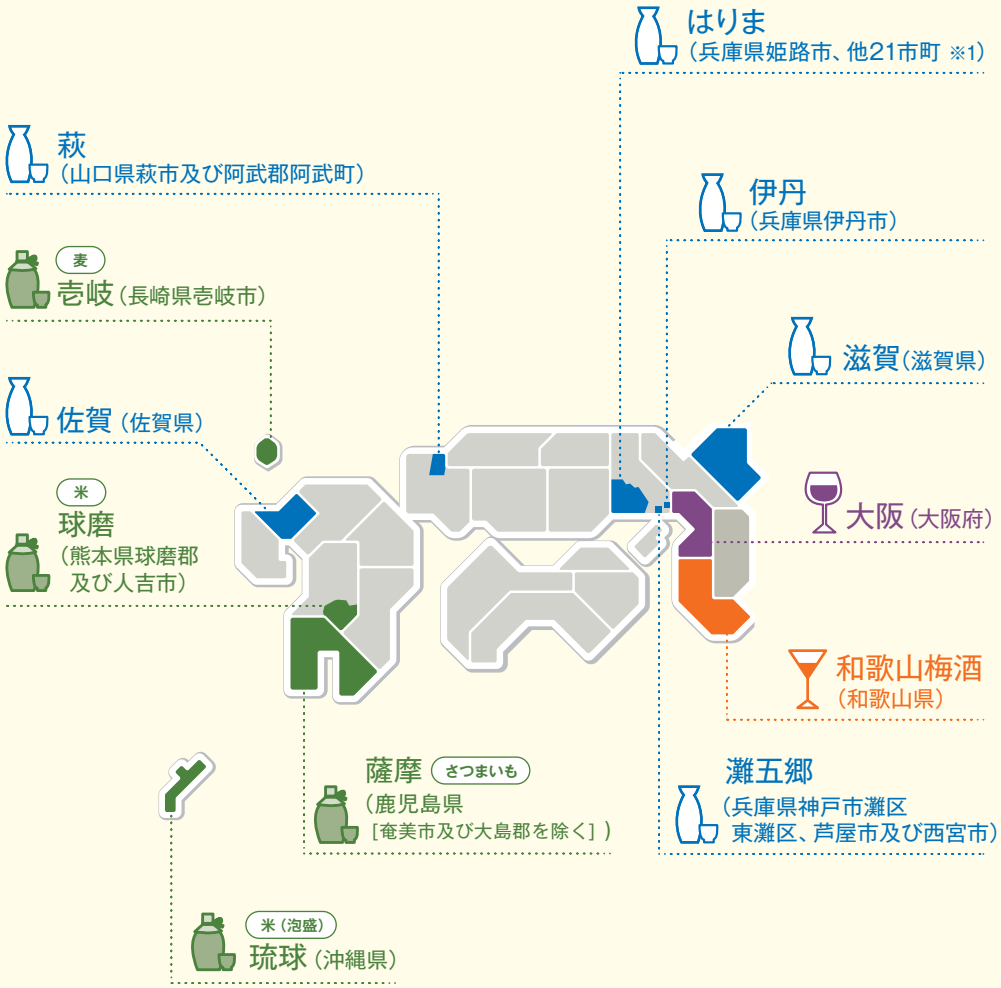
地理的表示の名称の一箇所以上に、下記のいずれかの文字が併記されています。

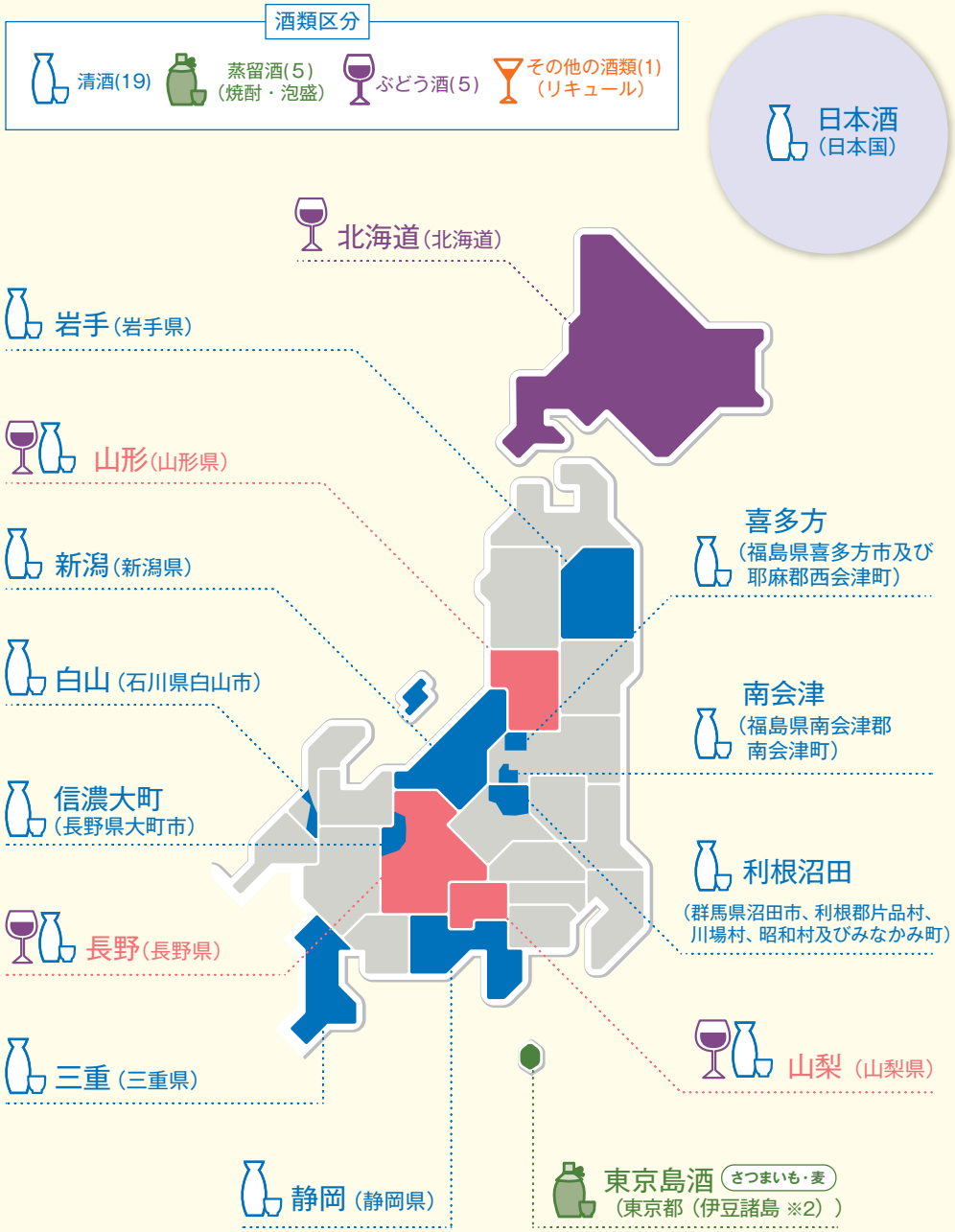
- ①「地理的表示」
- ②「Geographical Indication」
- ③「GI」

酒類の地理的表示の指定状況

（令和7年3月【2025年3月】現在）

※カッコ内は産地の範囲





※1 兵庫県相生市、加古川市、赤穂市、西脇市、三木市、高砂市、小野市、加西市、宍粟市、加東市、たつの市、明石市、多可町、稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町及び佐用町

※2 東京都大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町及び青ヶ島村

■ 清酒の特性等一覧

名称	指定日 (変更日)	特　性	原　料 米・米こうじ	原　料 水	原　料 アルコール	原　料 酵母	原　料 その他	製　法　等	掲載ページ
日本酒	平成27年12月25日	国内産米のみを使用かつ、 日本国内で製造された清酒	国内産米	産地内で採水					11~12
岩　手	令和5年9月25日	口当たり柔らかで米由来の 芳醇な味わい	オールいわて清酒 産地内産米	産地内で採水	使用不可	産地内で育種 された酵母	産地内で育種された麹菌	特定名称酒	13~14
			国内産米	産地内で採水					
山　形	平成28年12月16日	やわらかくて透明感のある酒質	国内産米	産地内で採水					15~16
喜多方 (福島県)	令和6年12月20日	柔らかな丸みと芳醇な旨味	産地内産米 ・3等以上	産地内で採水	使用不可			特定名称酒	17~18
南会津 (福島県)	令和6年8月30日	後味すっきりフルーティー	産地内産米 ・3等以上	産地内で採水	使用不可			特定名称酒	19~20
利根沼田 (群馬県)	令和3年1月22日	透明感のある味わいと 適度な旨味	産地内産米 ・雪ほたか ・五百万石 ・コシヒカリ	産地内で採水し、 沈殿及び濾過以外の 物理的及び科学的 処理を行っていない水	使用不可	・群馬KAZE酵母 ・群馬G2酵母 ・蔵付き酵母	水の代わりに清酒を用いる 場合は、左記原料によって のみ製造された清酒		21~22
新　潟	令和4年2月7日	雑味の少なくきれいな 味わいの酒質	国内産米	産地内で採水					23~24
山　梨	令和3年4月28日	恵まれた自然的条件から 生まれる柔らかで 清らかな味わい	山梨の酒 産地内産米 ・3等以上	下記水系の内、 県が指定した 地域産業資源の 水系で採水	使用不可				25~26
			国内産米 ・3等以上	特定の水系で採水 ・南アルプス山麓 ・富士北麓 ・富士・御坂 ・御坂北麓 ・八ヶ岳山麓 ・秩父山麓	米重量の 10%以内				
長　野	令和3年6月30日	雑味の少ない濃厚な味わいと きれいで穏やかな香り	産地内産米 ・3等以上	産地内で採水					27~28
信濃大町 (長野県)	令和5年6月30日	米由来の特徴的な香味が 際立った酒	大町市及び隣接する 北安曇郡松川村の うち特定の水田で 収穫された美山錦、 ひとごこち、金紋錦、 山恵錦 ・3等以上	産地内で採水	米重量の10%以内			・米はこしきで蒸すこと ・米こうじは、産地内の 麹室で製麹すること	29~30
白　山 (石川県)	平成17年12月22日 (令和7年3月31日)	米の旨味を活かした 豊かなこく	国内産米 ・醸造用玄米1等 (産地内産米のみの 場合は3等)以上 (精米歩合70%以下)	産地内で採水			醸す白山 「醸す白山」を 表示する場合は、 米及び米こうじに 産地内産米3等以上 のみを用いること	・液化仕込みを行わない ・こうじ米の使用割合 が20%以上	31~32

※各地域の生産基準は、国税庁ホームページ（https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm）で　ご確認ください。（税の情報・手続・用紙>お酒に関する情報>酒類の表示>酒類の地理的表示>酒類の地理的表示一覧）

■ 清酒の特性等一覧

名称	指定日 (変更日)	特　性	原　料		原　料			製　法　等	掲載ページ
			米・米こうじ	水	アルコール	酵母	その他		
静　岡	令和5年11月30日	淡麗で穏やかな旨味の きれいで丸みのある酒質	国内産米 ・3等以上	産地内で採水	米重量の10%以内	静岡酵母		特定名称酒	33~34
三　重	令和2年6月19日	暖かみがあり芳醇な酒質	国内産米 ・3等以上	産地内で採水	米重量の10%以内			特定名称酒	35~36
滋　賀	令和4年4月13日	米由来のふくよかな甘味と旨味	産地内産米 ・3等以上	産地内で採水	使用不可			特定名称酒	37~38
灘五郷 (兵庫県)	平成30年6月28日 (令和2年8月17日)	後味の切れの良い酒質	国内産米 ・3等以上	産地内で採水	米重量の25%以内				39~40
はりま (兵庫県)	令和2年3月16日	兵庫県産山田錦から生まれる 軽快な酒質	兵庫県産山田錦	産地内で採水					41~42
伊丹 (兵庫県)	令和6年11月29日	甘味・旨味・酸味の バランスが良くキレのある味わい	国内産米	産地内で採水	使用 (米重量の10%以内)		ろ過剤に活性炭を使用	特定名称酒	43~44
萩 (山口県)	令和3年3月30日	米由来のふくよかで上品な旨味	産地内産米 ・3等以上	産地内で採水					45~46
佐　賀	令和3年6月14日	ふくよかな米の旨みを多く残す 芳醇な酒	TheSAGA認定酒 産地内産米 国内産米	産地内で採水					47~48

■ 蒸留酒(焼酎・泡盛)の特性等一覧

名称	指定日 (変更日)	特　性	原　料		原　料		製　法　等	掲載ページ
			穀類・芋類等	こうじ	水	その他		
東京島酒 (東京都 (伊豆諸島))	令和6年3月13日	(芋焼酎／麦焼酎) 麦こうじに由来する香味と やわらかで軽快な後口	・さつまいも (国内産) ・麦	麦こうじ	産地内で採水		・麦又は芋類、こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの及びそれらを混和したもの ・原酒及び製品の貯蔵は常温で行うこと	49~50
壱　岐 (長崎県)	平成7年6月30日 (平成30年2月27日)	(麦焼酎) 麦の香りと米こうじの甘みと厚みのある味わい	大麦	米こうじ	産地内で採水	もろみに用いるこうじと大麦の比率は概ね 1:2	米こうじ及び水を原料として発酵させた一次もろみに、蒸した穀類及び水を加えて更に発酵させた二次もろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの	51~52
球　磨 (熊本県)	平成7年6月30日 (平成30年2月27日)	(米焼酎) 米由来のまろやかな甘さを感じる 味わいと清涼感のある香味	米 (国内産米)	米こうじ(国内産米)	産地内で採水		米、米こうじ及び水又は米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの。ただし、米こうじ及び水を原料としたもろみについては、その一次もろみに米こうじ及び水を加えて更に発酵させたものに限る。	53~54
薩　摩 (鹿児島県)	平成17年12月22日 (平成30年2月27日)	(芋焼酎) さつまいも特有の華やかさと芳醇な香りが調和し、甘く濃厚な味わい	さつまいも (産地内産)	米こうじ さつまいもこうじ (産地内産)	産地内で採水		こうじ、さつまいも及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの	55~56
琉　球 (沖縄県)	平成7年6月30日 (令和2年9月14日)	(泡盛) 米こうじに由来する芳醇な味わい		Aspergillus luchuensis に属する黒こうじ菌の 生育した米こうじ	産地内で採水		米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの	57~58

※各地域の生産基準は、国税庁ホームページ(https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm)でご確認ください。(税の情報・手続・用紙>お酒に関する情報>酒類の表示>酒類の地理的表示>酒類の地理的表示一覧)

■ ぶどう酒の特性等一覧

名称	指定日(変更日)	特　性	原　料		原　料	製　法　等			掲載ページ
			ぶどう品種	糖度	補糖等	アルコール分	揮発酸	その他	
北海道	平成30年6月28日	大地の恵みから醸される豊かな酸味と果実の香り	ケルナー、ナイヤガラ、山幸、ピノ・ノワール等指定57品種（産地内産）	一定の糖度以上のぶどうのみを使用	補糖、補酸等に一定の制限	14.5%以下	1.5g/L以下		59~60
山　形	令和3年6月30日	四季の恵みから生まれるぶどう本来の香りと爽やかな酸の余韻	デラウェア、マスカット・ベーリーA、メルロー等指定51品種（産地内産）	一定の糖度以上のぶどうのみを使用	補糖、補酸等に一定の制限	・補糖なし：7.0%以上20.0%未満 ・補糖あり：上限値15.0%未満 ・甘口：下限値4.5%以上	1.5g/L以下		61~62
山　梨	平成25年7月16日 (平成29年6月26日)	ぶどう本来の品種特性がよく現れたバランスの良いワイン	甲州、マスカット・ベーリーA、カベルネ・ソーヴィニヨン等指定42品種（産地内産）	一定の糖度以上のぶどうのみを使用	補糖、補酸等に一定の制限	・補糖なし：8.5%以上20.0%未満 ・補糖あり：上限値15.0%未満 ・甘口：下限値4.5%以上	・赤ワイン：1.2g/L以下 ・白ワイン及びロゼワイン：1.08g/L以下		63~64
長　野	令和3年6月30日	**プレミアム** 加えて、華やかで気品ある香りと厚みのある果実味が調和した味わいを有し、しっかりした余韻をもつ	メルロー、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン等指定50品種（産地内産）	GI長野よりも厳しい基準の糖度を満たすぶどうのみを使用	GI長野よりも厳しい基準で補糖、補酸等に一定の制限	・補糖なし：8.0%以上20.0%未満 ・補糖あり：15.0%未満	1.2g/L以下	スティルワインのみ	65~66
		ぶどう品種ごとの本質的な香味の特性がはっきりと表れたワイン		一定の糖度以上のぶどうのみを使用	補糖、補酸等に一定の制限	・補糖なし：7.5%以上20.0%未満 ・補糖あり：15.0%未満			
大　阪	令和3年6月30日	新鮮で美しいぶどう由来の凝縮された果実味と穏やかな酸味	デラウェア、マスカット・ベーリーA、甲州、メルロー等指定36品種（産地内産）	一定の糖度以上のぶどうのみを使用	補糖、補酸等に一定の制限	・9.0%以上 ・甘口：4.5%以上	0.98g/L以下		67~68

■ その他の酒類の特性等一覧

名称	指定日(変更日)	特　性	原　料		原　料	製　法　等			掲載ページ
			梅の実	酒類	左記以外				
和歌山梅酒	令和2年9月7日	梅の濃厚なエキスと酒類が調和した力強い味わい	新鮮な青梅又は完熟梅のみ（産地内産）	清酒、焼酎、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、スピリッツ	梅の果肉、梅の果汁、糖類、合成甘味料を除く含糖質物、炭酸	梅の実は酒類1KL当たり300kg以上使用	・90日以上浸漬 ・浸漬後の梅の実で再仕込禁止	梅の実を浸漬している酒類の中で意図的に破砕、圧搾しない	69~70

※各地域の生産基準は、国税庁ホームページ（https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm）でご確認ください。（税の情報・手続・用紙>お酒に関する情報>酒類の表示>酒類の地理的表示>酒類の地理的表示一覧）

■ ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」

令和6年12月、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

日本の「伝統的酒造り」は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の技術であり、これまで日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきました。

「伝統的酒造り」は、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が誇る文化です。

所蔵：税務大学校税務情報センター（租税史料室）

地理的表示「日本酒」

（平成27年12月【2015年12月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
日本酒	日本国	清酒

「日本酒」は、貴重なお米から製造される特別な飲み物として、古来より冠婚葬祭や年中行事の際に飲まれる習慣があり、日本の伝統的なお酒として、私たちの生活や文化に深く根付いています。

このことを踏まえ、国税庁は平成27年12月に日本の地理的表示として「日本酒」を指定しました。

指定による効果

原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、「日本酒」を独占的に名乗ることができる

1. 外国産のお米を使用した清酒や、日本以外で製造された清酒が国内市場に流入しても「日本酒」とは表示できないため、区別が容易に。
2. 海外に対して、「日本酒」が高品質で信頼できる日本のお酒であることをアピールできる。
3. 海外でも、地理的表示「日本酒」が保護されるよう国際交渉を通じて各国に働きかけることで、「日本酒」と日本以外で製造された清酒との差別化が可能に。「日本酒」のブランド価値向上を図ることができる。

（注）地理的表示「日本酒」を酒類の容器又は包装に表示する場合には、「地理的表示であることを明らかにする表示」（「地理的表示」、「GI」等）を併せて表示しなくてもよいこととしています。

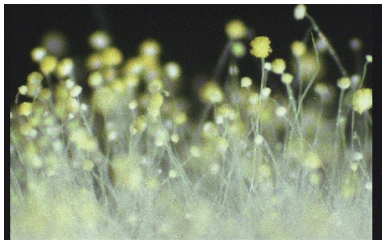
「日本酒」の国内での需要振興や海外への輸出促進に大きく貢献

「日本酒」の特性

コウジカビ

米の糖化に、Aspergillus属のコウジカビを用いて製造する「米こうじ」を使用する製法は「日本酒」製造に特有のものであり、室町時代から江戸時代にかけて確立したと考えられている。コウジカビの種類によって、糖化力やアミノ酸生産力が異なることから、使用するコウジカビの種類によっても「日本酒」の品質は影響を受ける。

Ⓒ(独)酒類総合研究所

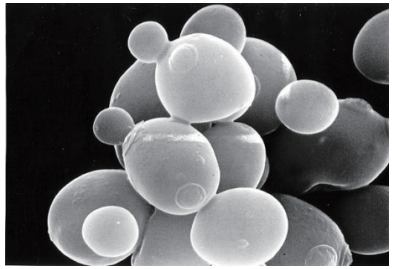


黄麹菌

酵母

アルコール発酵に必要な酵母については、「日本酒」製造に適したものとして選抜された酵母が明治時代以降一般的に使用されている。酵母の種類によって、香気成分や味成分の生産力が異なることから、使用する酵母の種類によって「日本酒」の品質は影響を受ける。

Ⓒ(独)酒類総合研究所



酵母

コウジカビと酵母の相互効果（並行複発酵）

清酒のもろみにおいて、米こうじの酵素による米の糖化とアルコール発酵を並行して行う製法、またアルコール発酵能の高い酵母を使用することにより、「日本酒」は醸造酒としては稀な高アルコール度数を有することができる。

Ⓒ(独)酒類総合研究所

発酵中のもろみ

地理的表示「岩手」
（令和５年９月【2023年9月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
岩手	岩手県	清酒

口当たり柔らかで米由来の芳醇な味わい

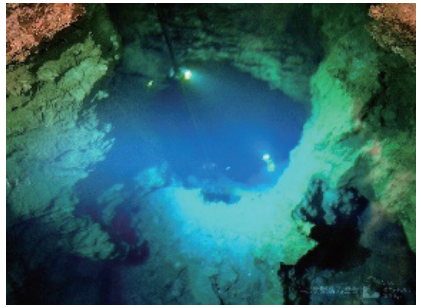
岩手の清酒は、口当たり柔らかで米由来の芳醇な旨味を有するお酒です。口に含むと、米由来の濃厚な旨味が穏やかに広がるとともに、青竹や新緑のような爽やかな香りがあり、純米吟醸酒や吟醸酒では、さらに青りんごや洋梨といった瑞々しい果実の香りが感じられます。

和洋問わず様々な料理の食材の味を引き立てるため、食中酒に適しています。

岩手県の気候風土と「南部杜氏」による醸造技術向上の取組

岩手県は、標高2,000m級の岩手山をはじめとした奥羽山脈が南北に連なっており、また、日本でも数少ない古生代（約２～５億年前）の地層と新しい地層の堆積物が多岐に混ざり合っている地域であることから、湧き出る伏流水や地下水はミネラルに富み、岩手の酒に欠かせないものとなっています。

また、明治維新（1800年代後半）までこの地域を治めていた南部氏が、商人の誘致に努めたことで、日本最大規模の杜氏集団である「南部杜氏」を生み出すきっかけとなり、この杜氏集団の高い醸造技術に支えられてきました。現在も、歴史の中で培った南部杜氏の技術等が伝承され、次世代に受け継がれています。


龍泉洞の地底湖

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米のみを用いたものであること
- 岩手県内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

【オールいわて清酒】

- 米及び米こうじが岩手県内産米のみ用いたものであること
- 岩手県内で採水した水のみを使用していること
- 岩手県内で育種された麹菌、酵母を用いたものであること
- 原料に糖類等を使用していないこと

岩手山と水稲

製法等

- 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

【オールいわて清酒】

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 白米､米こうじ及び水のみを原料とすること

管理機関

地理的表示「岩手」の特性を維持するため、地理的表示岩手管理機関が「地理的表示『岩手』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【地理的表示岩手管理機関】

＜住　　所＞岩手県盛岡市馬場町４番19号
（岩手県酒造協同組合内）

＜電話番号＞**019-623-6121**

＜ウェブサイトアドレス＞
https://iwatesake.jp

（表示例）

GI IWATE JAPAN　GI ALL IWATE JAPAN

【オールいわて清酒】

地理的表示「山形」
（平成28年12月【2016年12月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
山形	山形県	清酒

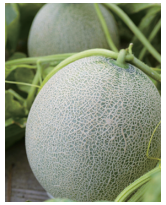
やわらかくて透明感のある酒質

ふじリンゴ

山形の清酒は、全般的にやわらかく透明感のある酒質を有しています。純米酒・本醸造酒は酸味や旨味が調和した、ふくよかで巾のあるやわらかな味わいが特徴。

純米吟醸酒・吟醸酒は、やわらかな口あたりとバナナのほか山形県特産のリンゴ、メロンやラ･フランスを思わせる果実のような香りがポイントで、透明感もより感じることができます。

ラ･フランス


砂丘メロン（庄内地方）

山形県の気候風土と醸造技術向上への取組

蔵王の樹氷（山形市）

冬場には多くの雪が積もる山形県。これが連峰・山系特有の優良な地下水に。水質は酒造りに適した軟水であり、「透明感のある」酒質は、これを仕込み水に使うことで生まれます。また、寒く厳しい山形の冬は、酒造りで大切な「雑菌の繁殖抑制」と「低温長期発酵」に向いており、山形県は、いわゆる「吟醸造り」に最適な地と言えます。

また県内では、山形県工業技術センターと山形県酒造組合が中心となって、人材育成と醸造技術の向上に取り組んできました。その結果、県全体として醸造技術の底上げがなされ、山形らしい、やわらかくて透明感のある清酒の特性が形づくられてきたのです。

原料及び製法等

原料
- 米及び米こうじは国内産米であること
- 山形県内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法等
- 山形県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

月山付近の小滝（西川町）

管理機関

地理的表示「山形」の特性を維持するため、山形県酒造協同組合が定期的に品質審査を行います。

（表示例）

GI YAMAGATA
GEOGRAPHICAL INDICATION

【山形県酒造協同組合】

<住　所> 山形県山形市緑町1丁目7番46号

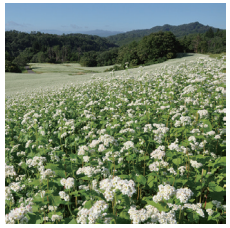
<電話番号> **023-641-4050**

<ウェブサイトアドレス> **https://yamagata-sake.or.jp**

地理的表示「喜多方」
（令和６年12月【2024年12月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
喜多方	福島県喜多方市 及び耶麻郡西会津町	清酒

柔らかな丸みと芳醇な旨味



喜多方の純米酒は、総じて柔らかな丸みと芳醇な旨味を有し、リンゴやバナナといったフルーティな香りが感じられます。

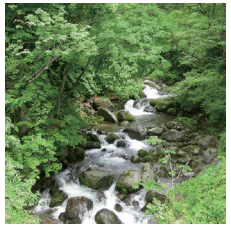
口に含むと爽やかな甘みが広がりつつも軽快でキレの良い後味から、旬の野菜や山菜、特に東北地方で有数の生産量を誇る喜多方のアスパラガスが持つ甘みを引き立て、また、この地方で収穫されるそばの実等を使った山都そばをはじめとしたそば料理など、素材を生かしたシンプルな風味の料理との相性が良好です。

喜多方の気候風土と醸造技術向上への取組

喜多方（福島県喜多方市及び隣接する同県耶麻郡西会津町）は、福島県の北西部に位置し、三方を山々に囲まれた地域です。

これらの山々に積もった豪雪は地層へと染み渡り、この地域の柔らかな丸みと芳醇な旨味を有する酒質に欠かせない、非常に軟質で口当たり優しい豊富な伏流水となります。

加えて、この地域一帯は、盆地特有の気候で、米の出穂期間（7～9月）の昼夜の寒暖差が10度近くとなることから、米粒内にデンプンがしっかりとためられ、甘みのある米が育ちやすく、酒造りに適した冬季の厳しい寒さと相まって、柔らかな丸みと芳醇な旨味を有しつつ後味の良い酒質が形成されています。



喜多方の酒造りは、現在、「喜多方杜氏組合」において、伝統的な技法を尊重しながらも、新たな技術や理論を積極的に取り入れ、互いに情報共有しつつ、酒質の向上を図っています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは、喜多方市及び耶麻郡西会津町内で収穫した米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 喜多方市及び耶麻郡西会津町内で採水した水のみを用いていること
- 原料にアルコール及び糖類等を使用していないこと

製法等

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 米、米こうじ及び水のみを原料として醸造していること
- 喜多方市及び耶麻郡西会津町内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「喜多方」の特性を維持するため、GI喜多方清酒管理協議会が「地理的表示『喜多方』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

（表示例）

【GI喜多方清酒管理協議会】

＜住　　所＞福島県喜多方市字北町2932番地
（夢心酒造株式会社内）

＜電話番号＞**0241-23-0400**

GI Kitakata
Geographical Indication
JAPAN
喜多方

地理的表示「南会津」
（令和６年８月【2024年8月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
南会津	福島県南会津郡南会津町	清酒

後味すっきりフルーティー

南会津の純米酒は、総じて、口当たりがやわらかく、米由来の優しい甘みと南会津ならではの水質と醸造環境（豪雪）によって酵母の特徴であるフルーティーさが引き立てられ、後味がすっきりとしている点に特徴があります。

色は透明から淡い金色で、特に、純米大吟醸酒や純米吟醸酒は、口に含むと、口の中に上品な甘みがやわらかく広がり、リンゴやメロンといった果実を思わせる爽やかな香りも感じられます。また、甘みと香りが調和することにより、すっきりとした余韻が楽しめます。

南会津町の気候風土と醸造技術向上への取組

南会津町は、東北地方の一番南側に位置し、四方を急峻な山々に囲まれた豪雪地帯です。

この地域は阿賀川や伊南川の上流域に位置していることから、ミネラル分の溶け込みが少ない平均硬度約30(mg/L)の軟水が豊富に供給されています。

加えて、夏場は昼夜の寒暖差が大きく、豊富な雪解け水もあることから、米作が盛んに行われており、米の旨味が感じられる原料米が産出されています。

この地域の酒造りは、江戸時代の元禄年間（1688～1704年）の頃から行われており、現在では、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターと連携して、温度管理や麹の酵素力価などを数値化・データ化し、科学的な視点を取り入れてより一層酒質の向上を図るなど進化を続けています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは、南会津町内で収穫した米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 南会津町内で採水した水のみを用いていること
- 原料にアルコール及び糖類等を使用していないこと

製法等

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 米、米こうじ及び水のみを原料として醸造していること
- 南会津町内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「南会津」の特性を維持するため、地理的表示南会津管理協議会が「地理的表示『南会津』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

（表示例）

【地理的表示南会津管理協議会】

＜住　　所＞福島県南会津郡南会津町界字中田646-1
（花泉酒造株式会社内）
＜電話番号＞**0241-73-2029**

地理的表示「利根沼田」
（令和３年１月【2021年1月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
利根沼田	群馬県沼田市、利根郡片品村、川場村、昭和村及びみなかみ町	清酒

透明感のある味わいと適度な旨味

利根沼田の清酒は総じて透明感のある味わいの中に、適度な旨味を感じることのできる酒質であり、色調は総じて透明感のある淡いゴールドがかったクリスタルを基調としています。

余韻には雑味の無い旨味や甘みの他、ほのかな苦味が感じられ、その苦味が利根沼田で収穫される山菜や青野菜を連想させます。

利根沼田の気候風土と品質向上への取組

利根沼田は、群馬県の北部に位置し、夏は日照時間が長く、冬は寒さが厳しい地域です。武尊山などの近隣の山々を通じた豊富な軟水は、透明感のある酒質の要因となっています。

なお、日照時間の長さや日中の大きな寒暖差等の要因から、高品質な米の産地であり、冬の厳しい寒さと相まって、酒造りの環境としても適しています。

また、古くから酒蔵同士の緊密な交流があったとされ、全ての酒蔵が蔵元杜氏や社員杜氏となった現在においては、酒造りのノウハウの研究・蓄積を通じて、この地域特有の酒質の維持・向上に努めています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじには、利根沼田の範囲内において収穫された次の商標又は品種の米のみを用いること
  - ・雪ほたか　・五百万石　・コシヒカリ
- 水には、利根沼田の範囲内で採水し、沈殿及び濾過以外の物理的及び化学的処理を行っていない水のみを用いること
- 発酵に用いる酵母には、次のもののみを用いること
  - ・群馬KAZE酵母　・群馬G２酵母
  - ・蔵付き酵母（利根沼田の範囲内で採取し、培養したものに限る。）
- 原料にアルコール及び糖類等を使用していないこと
- 水の代わりに清酒を用いる場合には、上記の原料によってのみ製造された清酒を用いること

製法等

- 利根沼田の範囲内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「利根沼田」の特性を維持するため、GI利根沼田協議会が定期的に品質審査を行います。

（表示例）

【GI 利根沼田協議会】

＜住　所＞ 群馬県沼田市白沢町高平 1306-2

＜電話番号＞ **0278-53-2334**

（大利根酒造有限会社 内）

地理的表示「新潟」
（令和４年2月【2022年2月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
新潟	新潟県	清酒

雑味の少なくきれいな味わいの酒質

新潟の清酒は、総じて淡麗な酒質を有しています。

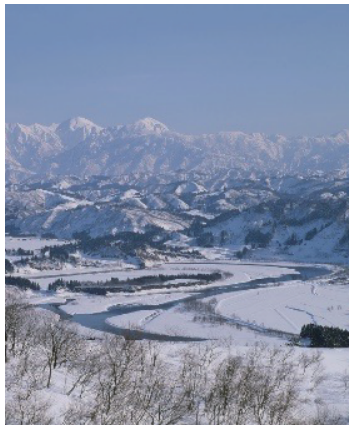
グラスから立ち上がる香りはまるで、朝霧のような優しさを持ち、口に含むとなめらかでさらりと溶ける淡雪のような味わいがあり、米から生まれた淡い甘味が他の上品なうま味と混じり合い、余韻を残しながら消えていきます。

このような、雑味の少なくきれいな味わいの酒質のものを、淡麗な酒であると呼称しています。

新潟県の気候風土と醸造技術向上への取組

新潟県は、豪雪地帯からの豊富な軟水を使用し、積雪がもたらす安定した適度な低温が清酒造りに使われる麹菌と酵母などの微生物の働きに最適な環境によって、新潟の淡麗な酒質が形成されています。

また、江戸時代から活躍する「越後杜氏」の技術を官民挙げて伝承し、様々な条件でも高品質の清酒を製造できる技術を発展させてきました。この技術的な支えを基に、時代に合わせた新潟らしい清酒の特性が形成、維持されてきました。



原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米のみを用いたものであること
- 新潟県内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法等

- 新潟県内で製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「新潟」の特性を維持するため、新潟県酒造協同組合が「地理的表示『新潟』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

（表示例）

GI NIIGATA Geographical Indication

【新潟県酒造協同組合】

<住　　所> 新潟県新潟市中央区東中通２番町 292-2

<電話番号> **025-229-1218**

<ウェブサイトアドレス> **www.niigata-sake.or.jp/**

日本酒の祭典「にいがた酒の陣」

地理的表示「山梨」
（令和３年4月【2021年4月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
山梨	山梨県	清酒

恵まれた自然的条件から生まれる柔らかで清らかな味わい

高い山々や地層などの恵まれた自然的条件により形成される軟水を仕込み水として使用し、あわせて醸造期である冬の底冷えもあって発酵が穏やかに進むことにより、雑味が少なくほどよい香りとうま味を有す、柔らかで透明感のある清らかな味わいを有しています。

山梨県の気候風土と品質向上への取組

山梨県は、富士山、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父など2,000mから3,000m級の山々に囲まれ、県土の約78%を森林が占めています。

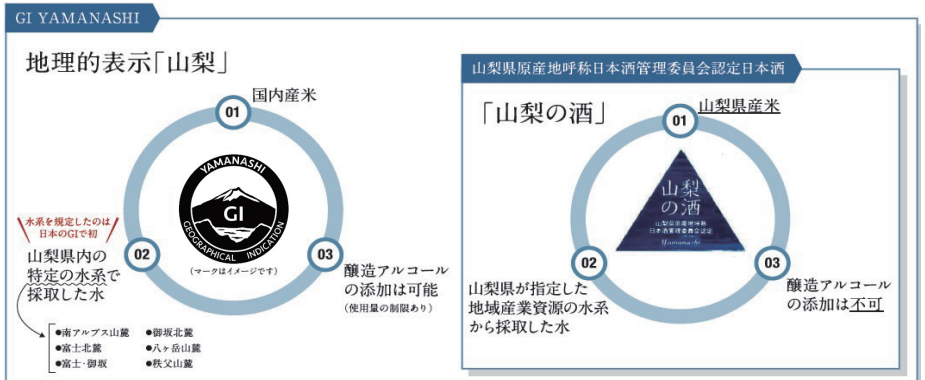
富士山を始めとする高い山々に降る雨や雪は、森林を潤しながら長い年月をかけて、山麓の下層にある花崗岩、玄武岩、安山岩等の地層によって自然にろ過されることによりミネラル成分を適度に含んだ伏流水となり、複数の水系を形成しています。

水系によって微妙に成分が異なるものの、それぞれが豊かで良質、総じて軽やかさを持つ軟水です。 日本一のミネラルウォーターの産地であることが山梨県の水質の良さを物語っています。

管理機関による地理的表示「山梨」の確認を受けたもののうち、原料を山梨県産米に限るなど、より厳しい条件を満たして山梨県原産地呼称日本酒管理委員会の認定を受けたものには、「山梨の酒」を併せて表示できることとなっています。

原料及び製法等

原料



提供：山梨県酒造協同組合

製法等

- 山梨県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

山梨県酒造協同組合は、地理的表示「山梨」の特性を維持するため、使用した水系の確認に加え、官能審査などの品質審査を行っています。

（表示例）

地理的表示　山梨

【山梨県酒造協同組合】

＜住　　所＞山梨県甲府市国母４-15-5

＜電話番号＞**055-224-4368**

＜ウェブサイトアドレス＞
www.yamanashi-sake.jp

地理的表示「長野」
（令和３年6月【2021年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
長野	長野県	清酒

雑味の少ない濃厚な味わいときれいで穏やかな香り

長野の清酒は総じて、雑味が少ない濃厚な味わいときれいで穏やかな香りが調和した酒質です。

米の旨味を凝縮したような濃厚な味わいは、清酒だけでも十分な満足感が得られますが、濃厚な味わいの料理と合わせることで料理の旨味を深めます。

また、きれいで穏やかな香りは、料理の風味を阻害することなく、口の中できれいで穏やかな余韻を残します。

長野県の気候風土と醸造技術向上への取組

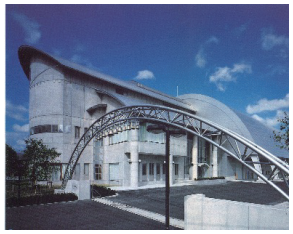
日本屈指の高い山々に囲まれた長野県は、内陸性の気候で気温の日較差が大きいため、デンプン質が豊かに蓄積された酒造りに適した米が収穫できます。この米と、山々から流れる清冽な水が、雑味が少ない濃厚な味わいときれいで穏やかな香りが調和した酒質を生み出しています。

また、長野県では、長野県工業技術総合センターと長野県酒造組合が協力して、酒造技術向上のための「酒造技能士養成講座」を開催するほか、長野県産清酒のブランド化を目指し、長野県庁が「長野県原産地呼称管理制度」の創設に当たるなど、官民・地域一体となって人材育成と醸造技術向上の取組を行ってきたことにより、長野らしい清酒の特性の維持・向上が図られてきました。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは、長野県で収穫した米のみを用いたものであること
- 長野県内で精米された米のみを用いたものであること
- 長野県内で採水した水のみを用いたものであること
- 原料に糖類等を用いていないこと



（アルプス搗精工場）

製法等

- 長野県内で製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「長野」の特性を維持するため、長野県原産地呼称管理委員会が「地理的表示『長野』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【長野県原産地呼称管理委員会】

<住　　所> 長野県長野市大字南長野字幅下692番2
産業労働部産業技術課内

<電話番号> **026-235-7126**

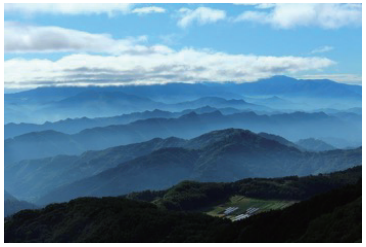
（表示例）

地理的表示「信濃大町」

（令和５年６月【2023年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
信濃大町	長野県大町市	清酒

米由来の特徴的な香味が際立った酒



信濃大町の清酒は、地理的表示「長野」（清酒）の特性を有しつつ、米由来の特徴的な香味が際立った酒であり、色調は無色又は淡いゴールドのような透明感のある色を基調としています。

口に含むと、旨味・甘み・苦味のバランスが取れた余韻が感じられ、主に苦味・酸味・旨味を持つ食材との相性が良く、食中酒に適しています。

信濃大町の気候風土と品質向上の取組

信濃大町地域は、長野県の北西部に位置し、北アルプスの麓の地域であり、北アルプスからの雪解け水を中心として豊富な水量を確保できる特徴があります。

地域の全ての酒蔵が、「地域の水、地域の米」を生かした酒造りを実現するため、農家との協調関係を築き上げ、水田も特定する徹底した契約栽培と稲の深水栽培を取り入れ、原料から品質向上に取り組むなど、日々努力を重ねています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは、大町市及び隣接する北安曇郡松川村のうち、特定の水田で収穫された次の品種（いずれも３等以上に格付けされたもの）で、長野県内で精米されたものであること
  ・美山錦　・ひとごこち　・金紋錦　・山恵錦
- 長野県大町市内で採水した水のみを用いたものであること
- 原料に糖類等を用いていないこと

製法等

- 大町市内において製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米及び米こうじに用いる米は、全てこしきで蒸したものを使用すること
- 米こうじは、長野県大町市内に設置されたこうじ室で、製麹されたものを用いること

管理機関

地理的表示「信濃大町」の特性を維持するため、ＧＩ信濃大町管理協議会が定期的に品質審査を行います。
（地理的表示「長野」（清酒）の確認も受けています。）

（表示例）

【ＧＩ信濃大町管理協議会】

＜住　　所＞ 長野県大町市大町 2512-1
（白馬錦酒造株式会社　気付）

＜電話番号＞ **0261-22-0007**

地理的表示「白山」

（平成17年12月【2005年12月】指定）
（平成29年11月【2017年11月】変更）（令和7年3月【2025年3月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
白山	石川県白山市	清酒

米の旨みを活かした豊かなこく

白山の清酒は総じて、米の旨みを活かした豊かなこくを有しています。

その中でも、純米吟醸酒・吟醸酒は、穏やかな果実様の香りとほどよい酸味を有し、豊かな味わいとこくが相まって、飲み手に品格を感じさせます。

水稲（白山市三ツ屋野地区）

白山市の気候風土と品質向上への取組

石川県白山市では、1300年以上も前から信仰の対象となっている霊峰白山を水源とする手取川扇状地にあり、豊かな伏流水に恵まれています。この水はカルシウムを多く含み、カリウムが少ないことから、酒造りの過程において穏やかな発酵をさせる一方で、米の溶解が促されることにより、米の旨みが引き出され、豊かなこくのある白山特有の酒質が形成されてきました。

霊峰白山

古くから品質に高い評価を受けるなどの背景を基に、白山地域の清酒製造業者は、こくと味わいが豊かで、飲み手に品格を感じさせるような清酒造りのための技術研さん・山廃仕込み等による商品開発に努めており、また、平成17年からは地域ブランド「白山菊酒」を立ち上げるなど、その特性の維持と品質の向上を図っています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米（農産物検査法により１等以上に格付けされたもの）または石川県白山市内で収穫された米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いる場合で、精米歩合70%以下のものであること
- 石川県白山市内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法等

- 石川県白山市内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 液化仕込みを行わないこと
- 酒母を用いた製造であること
- こうじ米の使用割合は、20%以上であること
- 「醸す白山」と表示する場合は、米及び米こうじに石川県白山市産米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること

菊と酒盃（菊酒）

手取峡谷（白山市吉野）

（注）1 「液化仕込み」とは、掛米を蒸きょうしないで、酵素を用いて液化したものを用いる仕込方法をいいます。
（注）2 「酒母」とは、清酒の製造の健全を期する目的で、米、米こうじ及び水を用いて酵母を増殖させたものをいいます。
（注）3 「こうじ米の使用割合」とは、「清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第８号）」第1項第３号に掲げるところによります。

管理機関

地理的表示「白山」の特性を維持するため、ＧＩ白山清酒管理機構が定期的に品質審査を行います。

【ＧＩ白山清酒管理機構】

＜住　　所＞石川県白山市東新町12番地
白山酒造組合内

＜電話番号＞**076-276-4888**

＜ウェブサイトアドレス＞
www.sake-hakusan.info/

（表示例）

GI HAKUSAN Geographical Indication

地理的表示「静岡」
（令和５年11月【2023年１１月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
静岡	静岡県	清酒

淡麗で穏やかな旨味のきれいで丸みのある酒質

静岡の清酒は、総じて含まれる酸が少なく、淡麗で穏やかな旨味を感じることのできる、きれいで丸みのある酒質です。香りはバナナ様を基調とした穏やかなものが多く、純米吟醸酒や吟醸酒ではメロンなどの果実香を感じることができます。また、やわらかい口当たりとスッと引くキレの良い余韻が両立し、呑み飽き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。

静岡の食材を生かした料理

静岡県の気候風土と醸造技術向上への取組

富士山や赤石山脈（南アルプス）などの山々に蓄えられた水は、軟水の伏流水や湧水となり、淡麗で丸みのある酒質を生み出しています。

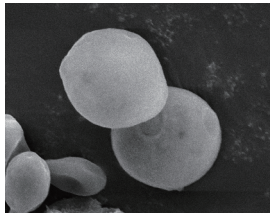
また、静岡県工業試験場（現：静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター）と県内酒造企業との官民の枠を超えた取組により静岡酵母が開発されるとともに、静岡酵母に適した醸造技術の習得により県全体の技術力の向上が図られてきたことで静岡らしい清酒の特性が形成、維持されてきました。

三保の松原から眺める富士山

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米（農産物検査法により３等級以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 静岡県内で採水した水のみを用いていること
- 発酵に用いる酵母には、静岡酵母を用いること


静岡酵母（HD-1）

製法等

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 静岡県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

（注）「特定名称酒」とは、吟醸酒、純米酒及び本醸造酒をいい、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第８号）第１項の表に掲げる製法品質の要件に該当するものをいいます。

管理機関

地理的表示「静岡」の特性を維持するため、静岡県酒造協同組合が定期的に品質審査を行います。

【静岡県酒造協同組合】

<住　　所> 静岡県静岡市葵区清閑町４番18号

<電話番号> **054-255-3082**

<ウェブサイトアドレス>
https://www.shizuoka-sake.jp/

（表示例）

GI SHIZUOKA GEOGRAPHICAL INDICATION

地理的表示「三重」
（令和２年６月【2020年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
三重	三重県	清酒

暖かみがあり芳醇な酒質

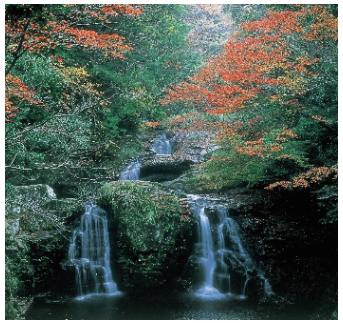
三重の清酒は、総じて暖かみがあり、芳醇な酒質を有しています。口に含むと旨味を感じさせる滑らかな舌触りにより芳醇さを感じさせる反面、甘味や辛味はいずれも穏やかであるため、温度によらない暖かみが口の中に広がります。

その酒質から、貝類や甲殻類などと共に食中酒として楽しむことに適しています。

あわびと伊勢エビ

三重県の気候風土と醸造技術向上への取組

三重県は、夏季の黒潮の影響による温暖な気候と、冬季の「鈴鹿おろし」等の乾いた寒冷な季節風による冷涼な気候とともに、鈴鹿山脈等の1,000mを超える山々に降り積もった雪や多雨地帯である紀伊山地の雨水による豊かで優良な水資源により、暖かみがあり芳醇な酒質が形成されてきました。


赤目四十八滝（名張市）

また、近年では、三重県工業研究所とも協力し、独自の清酒酵母の開発に取り組んでいるほか、三重の気候風土に適合した醸造技術の開発や、若手技術者による「三重県清酒研究会」での最新の醸造技術の修習などにより、酒造技術者等の資質向上にも努めています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 三重県内で採水した水のみを使用していること

伊勢神宮
（宇治橋の大鳥居）

製法等

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 三重県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

（注）「特定名称酒」とは、吟醸酒、純米酒及び本醸造酒をいい、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第８号）第１項の表に掲げる製法品質の要件に該当するものをいいます。

管理機関

地理的表示「三重」の特性を維持するため、三重県酒造協同組合が定期的に品質審査を行います。

＜シンボルマーク＞

伊勢神宮内宮の宇治橋の大鳥居から昇る朝日、その下には神に捧げる神酒をいただく杯をイメージし、朝日の中には長寿や商売繁盛の縁起物である熨斗（のし）あわびを束ねた「束ね熨斗」を描いています。

熨斗あわびは、伊勢神宮へ約 2000 年もの間、献上されています。

（表示例）

【三重県酒造協同組合】

＜住　　所＞三重県津市大谷141番地の4
＜電話番号＞**059-226-2297**
＜ウェブサイトアドレス＞ **www.mie-sake.or.jp/**

地理的表示「滋賀」
（令和４年４月【2022年４月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
滋賀	滋賀県	清酒

米由来のふくよかな甘味と旨味

滋賀県の清酒は、口に含むと、穏やかな甘味や旨味の膨らむ味わいの中に、しっかりとした酸味も感じることができ、冷酒・燗酒等、幅広い温度帯で楽しむことができます。

純米酒は、香りは控えめながらも、米に由来する香りのほか、酵母により形成される果実様の香りを感じられ、純米吟醸酒は、果実様の華やかな吟醸香を感じられます。いずれも甘味、旨味、酸味、香りのバランスのとれた、飲み飽きしない酒質が特徴となっています。

滋賀県の気候風土と需要振興・産業育成への取組

滋賀県では、琵琶湖を取り囲む比良・比叡・伊吹山地及び鈴鹿山脈など1,000m 級の山々を水源とする豊かで良質な伏流水により良質な米が生産されています。

江戸時代、京都と江戸を結ぶ東海道、中山道など街道沿いや宿場町で酒造りが盛んに行われるようになり、明治時代には、大津市に能登衆（能登杜氏）の斡旋所である「北国屋」ができ、ここを起点として、数多くの能登杜氏が滋賀県内の酒蔵で酒造りをし、蔵人同士が切磋琢磨してきました。

近年では、「近江の地酒でもてなし、その普及を促進する条例」（平成 28 年３月 28 日滋賀県条例第 13 号）が制定されるなど、官民一体となって、滋賀の清酒の需要振興・産業育成に向けた取組を行っています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは滋賀県産米（農産物検査法に基づく３等以上）のみを用いたものであること
- 滋賀県内で採水した水のみを使用していること
- 原料にアルコール及び糖類等を使用していないこと

製法等

- 滋賀県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 白米、米こうじ及び水のみを原料として製造したものであること

管理機関

地理的表示「滋賀」の特性を維持するため、滋賀県酒造業協同組合が定期的に品質審査を行います。

（表示例）

【滋賀県酒造業協同組合】

<住　　所> 滋賀県大津市打出浜２－１
コラボしが 21

<電話番号> **077-522-3070**

<ウェブサイトアドレス>
https://shiga-sake.net

地理的表示「灘五郷」

（平成30年6月【2018年6月】指定）
（令和２年８月【2020年８月】変更）

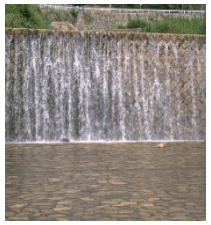
名称	産地の範囲	酒類区分
灘五郷	兵庫県神戸市灘区、東灘区、芦屋市及び西宮市	清酒

後味の切れの良い酒質

灘五郷の清酒は総じて、味わいの要素の調和がとれており、後味の切れの良さを有しています。その中でも貯蔵したものは、秋上がりして香味が整いまろやかさを増して飲み飽きしない酒質となります。

秋上がりした酒の中でも、貯蔵容器から外気温と同温度程度に冷めた清酒を加熱処理することなくそのまま出荷するものを「冷卸（ひやおろし）」といい、灘五郷では伝統的に９月以降に出荷されています。

また、純米吟醸酒・吟醸酒は、華やかな果実様の香りと幅のある味わいが相まって香味の調和が整うとともに、更に後味の切れの良い酒質となります。



住吉川上流

灘五郷の気候風土と品質向上への取組

灘五郷の地域は、冬季には「六甲おろし」が吹き降りる地形であり、この地形が寒造りに極めて適した気候をもたらしています。

また、この地域の地層を通って湧き出る地下水は、酵母の増殖に必要なミネラル分を適度に含み、酒造りに適した硬水をもたらしています。この地下水を仕込み水として醸造することにより、強く健全な発酵を促し、味わいの要素の調和がとれ、後味の切れの良い酒質が形成されてきました。

丹波杜氏

灘五郷では、日本三大杜氏の一つに挙げられる丹波杜氏の伝統的な酒造技術と技術者・研究者の民間組織である「灘酒研究会」の人材育成と酒造技術向上の取組、灘五郷酒造組合と自治体が協力して行った域内の地下水の調査研究と品質維持、これら官民・地域一体となった取組などを行ってきた結果、灘五郷らしい清酒の特性が時を越えて現代まで脈々と受け継がれています。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米（農産物検査法により3等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 灘五郷内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

宮水発祥の地「梅の木井戸」

製法等

- 灘五郷内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「灘五郷」の特性を維持するため、灘五郷酒造協同組合が定期的に品質審査を行います。

（表示例）

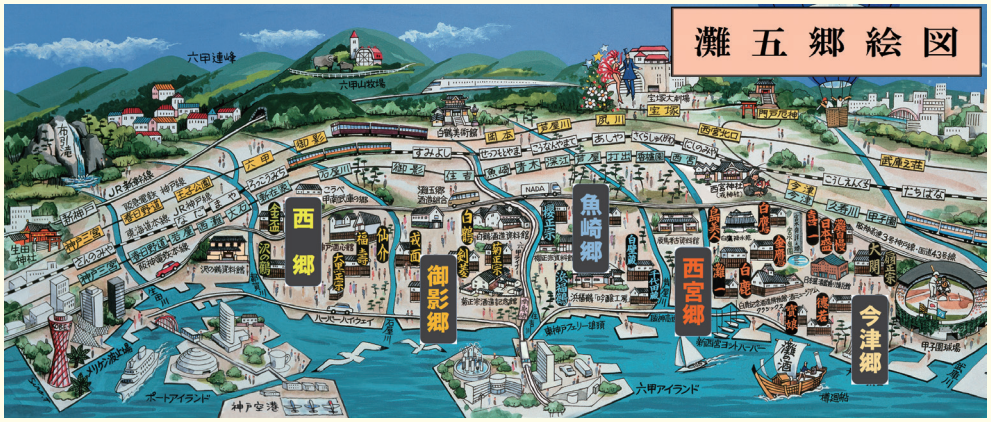
GI 灘五郷 NADAGOGO GEOGRAPHICAL INDICATION

【灘五郷酒造協同組合】

<住　　所> 兵庫県神戸市東灘区御影本町５丁目 10 番 11 号

<電話番号> **078-841-1101**

<ウェブサイトアドレス> **www.nadagogo.ne.jp/**



地理的表示「はりま」
（令和2年3月【2020年3月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
はりま	兵庫県姫路市、相生市、加古川市、赤穂市、西脇市、三木市、高砂市、小野市、加西市、宍粟市、加東市、たつの市、明石市、多可町、稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町及び佐用町	清酒

兵庫県産山田錦から生まれる軽快な酒質

はりまの清酒は総じて、口当たりは柔らかく優しい丸みがあり、苦み渋みが少ない繊細なコクと豊かな香味のふくらみを有し、兵庫県産山田錦を麹に用いることにより、心地良い酸味が付与され、後味が軽快な酒質になります。

特に、純米吟醸酒、吟醸酒は華やかなリンゴの様な果実様の甘い香りが心地良い酸味と調和することにより、更にのど越しが良い酒質となります。

山田錦の水稲

はりまの気候風土と山田錦を守る取組

はりまの穀倉地帯では、ミネラル分が多い粘土質の農地が広がり、米が登熟する時期には一日の気温差が大きくなります。これらの気候風土が、山田錦に心白の形状、脂肪やたんぱく質の少なさなど、清酒原料として良い影響を与えています。

また、昭和11年に誕生した山田錦は、現在に至るまで原種が管理され、主要農作物種子生産条例（兵庫県条例第31号）により厳格に米の品質を守ることにより、兵庫県に山田錦を根付かせてきました。

昭和40年代の酒米試験地（兵庫県立農林水産技術総合センター）

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは、兵庫県で収穫した山田錦（主要農作物種子生産条例（兵庫県条例第31号）に基づく審査済みである種子から栽培して収穫したもの）のみを用いたものであること
- はりま内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

（注）「主要農作物種子生産条例（兵庫県条例第 31 号）に基づく審査済み」とは、生産された種子が奨励品種として備えるべき品質を確保していることについて審査済みであることをいいます。

製法等

- はりま内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「はりま」の特性を維持するため、はりま酒研究会が定期的に品質審査を行います。

【はりま酒研究会】

＜住　　所＞ 兵庫県姫路市北条永良町 246
（姫路酒造組合内）

＜電話番号＞ **079-222-1472**

＜ウェブサイトアドレス＞ https://www.gi-harima.jp/

（表示例）

産地内の河川（夢前川）

播磨国風土記に酒造りの記録がある庭田神社

地理的表示「伊丹」
（令和６年11月【2024年11月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
伊丹	兵庫県伊丹市	清酒

甘味・旨味・酸味のバランスが良くキレのある味わい

伊丹の清酒は総じて、口に含むと甘味や旨味からなるコクが広がるとともに、適度な酸味と苦味による余韻のキレが味全体に締まりを与えることにより、原料である米由来の甘味の中にきれいですっきりとした味わいが感じられます。

その中でも、少量のアルコールを使用した吟醸酒・本醸造酒は、甘味、旨味、酸味のバランスがとれた、さらにキレのあるお酒となっています。

江戸時代のブランド「丹醸（たんじょう）」を生んだ伊丹での技術革新

伊丹の酒造りは、適度なミネラル分を含む地下水や冬の乾燥した気候のほか、伊丹酒造家による技術革新により発展しました。木灰により清酒中の物質を吸着、沈殿させる「木灰清澄法（もくはいせいちょうほう）」や、江戸への輸送の際の品質維持を目的としてもろみに焼酎を添加する「柱焼酎」は、形を変えながらも、現在まで継承されている重要な技術です。

江戸時代の庶民の生活を描いた文献などによると、麹米と掛米の双方に高精白米を使用した「伊丹諸白（いたみもろはく）」は、その品質の高さから、「丹醸」と呼ばれ江戸で人気を博していたことがうかがえます。これに伴い、全国で模造品が出回り始めたため、領主近衛家は寛保３年（1743年）、「伊丹御改所（いたみおんあらためしょ）」の焼き印で模造品と区別する、現在の地理的表示（GI）と相似した制度を設けました。

黎明期から近代に至るまでの酒造の実態が古文書に詳細に記録されていることや、現在でもその製法が継承されていることが評価され、令和２年に「『伊丹諸白』と『灘の生一本』下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷」が日本遺産に認定されました。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじは国内産米のみを用いたものであること
- 兵庫県伊丹市内で採水した水のみを使用していること
- 原料に少量のアルコールを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法等

- 香味及び色沢が良好な「特定名称酒」であること
- 兵庫県伊丹市内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- ろ過剤に活性炭を使用したものであること

（注）「特定名称酒」とは、吟醸酒、本醸造酒をいい、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第８号）第1項の表に掲げる製法品質の要件に該当するものをいいます。

◀樽廻船模型

伊丹御改所（いたみおんあらためしょ）焼印▶

※いずれも伊丹ミュージアム所蔵

管理機関

地理的表示「伊丹」の特性を維持するため、伊丹酒造協同組合が「地理的表示『伊丹』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【伊丹酒造協同組合】

＜住　　所＞兵庫県伊丹市伊丹１丁目１番19号

＜電話番号＞　**072-770-2200**

＜ウェブサイトアドレス＞

https://itami-sake.com

（表示例）

伊丹 地理的表示

ITAMI Geographical Indication

地理的表示「萩」
（令和3年3月【2021年3月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
萩	山口県萩市及び 阿武郡阿武町	清酒

米由来のふくよかで上品な旨味

萩の清酒は、総じて米由来のふくよかで上品な旨味と爽やかな酸味を主体としており、余韻には一定の旨味が残りますが、アルコール感の切れの良さを有しているため、食事の邪魔にならず、呑み疲れしない酒質です。

その中でも吟醸酒は果実の香りを感じることができます。

また、萩の特産品である白身魚等の食品が持つ繊細な味を引き立たせてくれます。

萩地区の気候風土と地域全体での酒造り

山口県萩市及び阿武郡阿武町には「阿武火山群」の火山活動により作り上げられた良質な粘質土壌による平らな台地が点在しており、昔から稲作が盛んに行われてきました。また、近年では、蔵元主導で現地の農家とタンパク質含有量の少ない酒米作りに取り組んでいます。

平らな台地の田園風景

さらに、酒造りに必要な水には、花崗岩などの火山性の岩石に起因する良質な水を用いることができます。

地域を挙げての稲刈り

また、酒造りの技術は、大津杜氏によりもたらされ、現在でも醸造学や発酵学を学んだ技術者が萩の特性の維持や向上に努めています。

山口県萩市及び阿武郡阿武町は、江戸時代から続く地産地消の伝統を踏まえながら、酒類製造業者や酒米生産者のみならず、地域の流通業者や消費者が田植えや稲刈りに大勢参加するなど、地域全体で酒造りに取り組んでいます。

原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじに山口県萩市及び阿武郡阿武町内で収穫された米（農産物検査法により３等以上に格付けされたもの）のみを用いたものであること
- 山口県萩市及び阿武郡阿武町内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

阿武川の河口に広がる三角州

製法等

- 山口県萩市及び阿武郡阿武町内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること

管理機関

地理的表示「萩」の特性を維持するため、萩地区地理的表示管理委員会が定期的に品質審査を行います。

（表示例）

萩
GI HAGI
JAPAN
GEOGRAPHICAL INDICATION

【萩地区地理的表示管理委員会】

<住　　所> 山口県山口市小郡上郷1755番地1
山口県酒造組合内

<電話番号> **083-973-1710**

<ウェブサイトアドレス> **http://y-shuzo.com**

萩城城下町の白壁・なまこ壁

萩・明倫学舎

地理的表示「佐賀」
（令和３年6月【2021年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
佐賀	佐賀県	清酒

ふくよかな米の旨みを多く残す芳醇な酒

佐賀の清酒は、総じてふくよかな米の旨味を多く残し、口当たりはまろやかで、口内全体に米特有の甘味の広がりが感じられる芳醇なお酒です。

その酒質から、料理とともに味わう食中酒として、比較的味の濃い料理や、甘味と旨みが豊かな醤油による甘辛い味付けの料理とよく調和します。

いかの活き造り

佐賀県の気候風土と品質向上・ブランド化への取組

佐賀県は、九州の北西部に位置し、北東部から中央部に背振山地、南西部に多良山系が形成されています。また、背振山地の南側から有明海にかけて広がる佐賀平野は、年間を通じて温暖な気候に恵まれており、多くの水田が造成され、この地域で生産された良質で潤沢な米と、背振山地や多良岳等からの伏流水が、古くから酒造りに使われてきました。

近年では、佐賀県が主体となって組織した「佐賀県原産地呼称管理委員会」による厳しい審査を合格した清酒を「The SAGA 認定酒」とする活動を行うなど、更なる品質の向上に努めるとともに、「佐賀県日本酒で乾杯を推進する条例」を施行するなど、官民一体となって、「佐賀」の清酒ブランドの普及拡大に向けた取組を行っています。

佐賀平野

原料及び製法等

原料
- 米及び米こうじに国内産米のみを用いたものであること
- 佐賀県内で採水した水のみを用いたものであること

製法等
- 佐賀県内で醸造、貯蔵、容器詰めが行われていること

有明海

肥前浜宿・酒蔵通り

管理機関

地理的表示「佐賀」の特性を維持するため、GI佐賀管理委員会 が「地理的表示『佐賀』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【GI 佐賀管理委員会】

<住　　所> 佐賀市駅南本町６番 14 号
（佐賀県酒造組合内）

<電話番号> **0952-24-3201**

<ウェブサイトアドレス> **http://www.sagasake.or.jp**

（表示例）

地理的表示「東京島酒」

令和６年３月【2024年３月】指定

名称	産地の範囲	酒類区分
東京島酒	東京都大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町及び青ヶ島村	蒸留酒

麦こうじに由来する香味とやわらかで軽快な後口

東京島酒は､｢麦こうじ｣を使用することを特徴とする本格焼酎で､｢芋焼酎｣｢麦焼酎｣｢芋麦ブレンド焼酎｣の３種類があります。

麦の香ばしさや草木のような清涼感のある香りがあり、やわらかで軽快な後口の中にコクと旨味が感じられます。

脂の乗った魚の刺身や特産の｢くさや｣とも合うなど､食中酒にも適しています。

麦こうじ

太平洋の火山島が育む優しい口当たり

東京島酒の製法は、江戸時代末期に薩摩の商人によって伝えられたとされています。

伊豆諸島は、焼酎の製造期(秋～冬)においても比較的温暖であることから、もろみの発酵が旺盛に進むなど、焼酎製造が定着しやすい環境にありました。

この温暖な気候は、貯蔵期に原酒への油分の溶け込みを促し、島内で製造される焼酎にコクと旨味を与えています。

青ヶ島

また、伊豆諸島は年間降水量が多く小面積の火山島であることから、製造に用いられる水は、地質由来のミネラル分の溶け込みが少なく、これによりやわらかな後口が生みだされています。

原料及び製法等

原料

- 芋類に国内で収穫されたさつまいものみを用いたものであること
- こうじに麦のみを用いたものであること
- 水に伊豆諸島の島内で採水した水のみを用いたものであること

紅あずま

七福

製法等

- 伊豆諸島の島内で発酵、蒸留及び貯蔵が行われていること
- 原酒及び製品の貯蔵は常温で行うこと
- 麦又は芋類、こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの及びそれらを混和したものであること
- 消費者に引き渡すことを予定した容器に伊豆諸島の島内で詰めること

管理機関

地理的表示「東京島酒」の特性を維持するため､ＧＩ東京島酒管理委員会が「地理的表示『東京島酒』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

（表示例）

GI TOKYO SHIMAZAKE

【ＧＩ東京島酒管理委員会】
＜住　　所＞東京都八丈島八丈町三根1299番地八丈興発株式会社内
＜電話番号＞**04996-2-0555**

蒸留酒

地理的表示「壱岐」

（平成7年6月【1995年6月】指定）
（平成30年2月【2018年2月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
壱岐	長崎県壱岐市	蒸留酒

麦の香りと米こうじの甘みと厚みのある味わい

単式蒸留焼酎である「壱岐」は、麦由来のさわやかな香りと米こうじの甘く厚みのある味わいを有しています。

また、原料の水に由来するキレの良い飲み口を有しています。

麦畑

「壱岐」は麦焼酎発祥の地

長崎県壱岐市は、九州北方の玄界灘にある壱岐島を中心とした群島にあり、玄武岩層によって長い年月をかけて磨かれた地下水が豊かな地域です。壱岐の地下水により発酵が順調に促され、「壱岐」に厚みのある味わいを与えるほか、割水に用いることによりキレの良い飲み口を引き立たせています。

また、歴史の記録の上で、麦を原料とした焼酎は、長崎県壱岐市のものが最も古く、日本における「麦焼酎発祥の地」とされています。「壱岐」は伝統的に米こうじと大麦から製造され、その原料は１：２の比率で用いられており、この伝統的な製法が「壱岐」の特性を確立させている１つの要因となっています。

原料及び製法等

原料

- 穀類は大麦のみを用いたものであること
- こうじは米から製造された米こうじのみを用いたものであること
- もろみに用いるこうじと穀類の重量比が概ね1：2となっていること
- 長崎県壱岐市内で採水した水のみを用いたものであること

製法等

- 長崎県壱岐市内で原料の発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米こうじ及び水を原料として発酵させた一次もろみに、蒸した穀類及び水を加えて更に発酵させた二次もろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの

管理機関

地理的表示「壱岐」の特性を維持するため、壱岐焼酎管理委員会が「地理的表示『壱岐』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

【壱岐焼酎管理委員会】

＜住　　所＞長崎県壱岐市郷ノ浦町東触639番地３
壱岐酒造協同組合内

＜電話番号＞**0920-47-0423**

（表示例）

錦　浜

猿岩（玄武岩）

地理的表示「球磨」

（平成7年6月【1995年6月】指定）
（平成30年2月【2018年2月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
球磨	熊本県球磨郡及び人吉市	蒸留酒

米由来のまろやかな甘さを感じる米焼酎

単式蒸留焼酎「球磨」は、総じて米由来のまろやかな甘さを感じる味わいと清涼感のある香味を有しています。

その中でも、常圧蒸留したものは香ばしさを伴った米特有の香りを有しており、減圧蒸留したものは、果実様の香りを有しています。

焼酎製造に適した球磨盆地の気候風土と球磨川水系の水

熊本県球磨郡及び同県人吉市は、九州中央部の九州山地に囲まれた球磨盆地にあり、日本列島では低い緯度でありながら冬季の平均気温が低く、寒暖の差が大きい。濃霧の日も多く、この環境により、比較的低温での発酵及び適度な環境による貯蔵が可能となり、清涼感のある香味を有する焼酎の製造に適しています。

球磨盆地

また、球磨盆地を流れる球磨川水系の水は、焼酎製造に適した軟水であり、「球磨」は、この地域の水を使用することにより、米由来のまろやかな甘さを引き立たせています。

原料及び製法等

原料

- 米は国内産米のみを使用していること
- こうじは国内産米から製造された米こうじのみを使用していること
- 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で採水した水のみを使用していること

稲穂（国内産米）

製法等

- 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米、米こうじ及び水又は米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること
  ただし、米こうじ及び水を原料としたもろみについては、その一次もろみに米こうじ及び水を加えて更に発酵させたものに限る

球磨焼酎の酒器
（ガラとチョク）

管理機関

地理的表示「球磨」の特性を維持するため、球磨焼酎管理委員会が「地理的表示『球磨』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

（表示例）

【球磨焼酎管理委員会】

＜住　　所＞熊本県人吉市麓町５番地１
球磨焼酎酒造組合内

＜電話番号＞**0966-22-5059**

地理的表示「薩摩」

（平成17年12月【2005年12月】指定）
（平成30年2月【2018年2月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
薩摩	鹿児島県 （奄美市及び大島郡を除く）	蒸留酒

華やかで芳醇な香りを有する芋焼酎

単式蒸留焼酎「薩摩」は、原料のさつまいもの産地と焼酎の製造地が同じ鹿児島県のため、良質で新鮮なさつまいもを使用することができます。「薩摩」は、華やかで芳醇な香りを有し、その香りと調和した甘く濃厚な味わいが特徴である。また、蒸留直後からなめらかな口当たりを有しています。

桜島（鹿児島市）と
鹿児島の酒器「黒千代香（くろじょか）」

鹿児島県の気候風土と醸造技術向上への取組

シラス台地が広く分布している鹿児島県は、水はけがよく地下水位が低い地域が多く、さつまいもの栽培に適していることから、江戸時代以降、さつまいもが広く栽培されており、日本最大の生産地である。このため、安定して原料のさつまいもが確保できる鹿児島県は、さつまいも焼酎の産地として適した地域です。

さつまいも畑

「薩摩」の製造技術は、鹿児島県工業技術センターが中心となり技術開発・普及に当たっているほか、鹿児島大学の焼酎・発酵学教育研究センターにおいてもさつまいも焼酎の研究開発や人材育成を行っています。

原料及び製法等

原料

- さつまいもは鹿児島県※で収穫したもののみを使用していること
- こうじは米こうじ又は鹿児島県※で収穫したさつまいもから製造されたさつまいもこうじのみを使用していること
- 鹿児島県※内で採水した水のみを使用していること

コガネセンガン

製法等

- 鹿児島県※内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- こうじ、さつまいも及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること

※奄美市及び大島郡を除く

薩摩焼酎宣言

管理機関

地理的表示「薩摩」の特性を維持するため、薩摩焼酎管理委員会が「地理的表示『薩摩』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

（表示例）

【薩摩焼酎管理委員会】

＜住　　所＞鹿児島市錦江町８番15号
鹿児島県酒造組合内

＜電話番号＞**099-222-1455**

地理的表示「琉球」

（平成7年6月【1995年6月】指定）
（平成30年2月【2018年2月】変更）（令和2年9月【2020年9月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
琉球	沖縄県	蒸留酒

米こうじに由来する芳醇な味わい

「琉球」は、黒こうじ菌を用いた米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機により蒸留した蒸留酒であり、原料の米こうじに由来する適度な油分による芳醇な味わいを感じることができます。

特に、常圧蒸留したものの古酒（３年以上貯蔵したもの）は、黒こうじ菌の酵素により米から生じる成分に由来する甘いバニラ様の香りや松茸様の香り等が調和した、濃厚で奥の深い香りを有しています。

カラカラとちぶぐぁー

黒こうじ菌が生成する琉球の特性と沖縄の水が育む重厚な香味

沖縄県は高温多湿の気候で降水量も多い環境であるが、他のこうじ菌に比べクエン酸を多く生成する黒こうじ菌により健全な発酵が促され、その黒こうじ菌が生成する種々の成分により特性が形成されています。また、水も硬水でミネラル分が多く、微生物の働きが促進され、重厚な香味が形成されます。

琉球王国当時に交易国との文化交流から様々な技術がもたらされており、蒸留酒の製法は 500 年以上前に東南アジアや大陸から伝来したと言われています。

また、蒸留後に年月をかけて熟成する文化があり、３年以上貯蔵したものは「古酒（クース）」と呼ばれ、古酒を育てる「仕次ぎ」と呼ばれる技術も定着しています。

沖縄の海の風景

原料及び製法等

原料

- こうじはAspergillus luchuensisに属する黒こうじ菌の生育した米こうじのみを用いたものであること
- 沖縄県内で採水した水のみを使用していること

黒こうじ菌が生育した米こうじ

製法等

- 沖縄県内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること

貯蔵用の甕

酒類の品目に関する事項

- 単式蒸留焼酎、原料用アルコール

管理機関

地理的表示「琉球」の特性を維持するため、ＧＩ琉球管理委員会が「地理的表示『琉球』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

（表示例）

【ＧＩ琉球管理委員会】

＜住　　所＞沖縄県那覇市港町２丁目８番９号
沖縄県酒造組合内

＜電話番号＞**098-868-3727**

地理的表示「北海道」

（平成30年6月【2018年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
北海道	北海道	ぶどう酒

大地の恵みから醸される豊かな酸味と果実の香り

白ワインは、青リンゴや柑橘系の果実の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快な味わいです。

赤ワインは、スパイスや果実の香りを有しているもの、軽快な熟成香を有しているものがあり、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有しています。

ロゼワインは、豊かな果実の香りを有し、辛口のものではその酸味が鮮明に感じられ、フルーティで爽やかです。

いずれのワインも、総酸値に関して一定の基準を設けることにより、北海道特有の酸味の豊かさを数値で明確化しています。

北海道の気候風土と栽培方法の確立

北海道のぶどう栽培地では、４月から10月の日照時間が長く、１日の気温の変化が大きいです。さらに、ぶどう生育期は総じて冷涼な気候であり、降水量も少ないことから、糖度が高く有機酸を豊富に含有するぶどうが健全な状態で収穫できます。

また、ワイン製造業者の独自努力や北海道ワイナリー協会の活動によって豪雪・厳寒などの気候に対応した栽培方法が確立されているほか、北海道の自然環境に適応したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の開発が積極的に行われています。

これらの気候風土や栽培方法により、豊かな酸味や果実の香りを有する北海道のワインの特性が形作られてきました。

原料及び製法等

原料

- 北海道で収穫されたぶどうのみを使用していること
- ぶどう品種はケルナー、ナイヤガラ、山幸、ピノ・ノワールなど、指定品種（57品種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること

ケルナー

ナイヤガラ

山幸

ピノ・ノワール

製法等

- 北海道内で製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- アルコール度数は14.5%以下であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること

管理機関

地理的表示「北海道」の特性を維持するため、地理的表示「北海道」使用管理委員会が、品質審査などの確認業務を行い、合格したワインだけが「北海道」を表示することができます。

【地理的表示「北海道」使用管理委員会】

＜住　　所＞北海道小樽市色内１丁目１番12号
小樽運河ターミナル
NPO法人ワインクラスター北海道内

＜電話番号＞**0134-64-5581**

＜ウェブサイトアドレス＞ **winecluster.org**

（表示例）

GI Hokkaido

地理的表示「山形」
（令和３年6月【2021年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
山形	山形県	ぶどう酒

四季の恵みから生まれるぶどう本来の香りと爽やかな酸の余韻

白ワインは、花や柑橘系の香りの中に、ぶどう果実由来のアロマが感じられ、豊かな酸の余韻が爽やかです。

赤ワインは、ぶどう果実由来のアロマを有するほか、長期熟成したものは果実香と調和する熟成香を有し、味わいは、爽やかな酸味と穏やかな渋みを有しています。

ロゼワインは、豊かなぶどう果実由来のアロマを有し、味わいは、フルーティで軽やかです。甘口は、ぶどう本来の甘味と酸味のバランスが良く、辛口は、爽やかな酸味が鮮明です。

山形の気候風土と醸造技術向上への取組

山形県のぶどう栽培地は、水田に適さない平地と山地の中間地域が中心です。土壌は、傾斜地で水はけがよく、生育期の日照時間、気温、降水量などぶどうの栽培に適した気象条件が揃い、有機酸を含んだ、健全な状態のぶどうを収穫できます。

1980年頃から高品質なワイン用品種の栽培に取組むとともに、本格的なワイン醸造が拡大しました。山形県ワイン酒造組合の誕生と山形県若手葡萄酒産地研究会の醸造技術向上の活動、山形県農業総合研究センターや山形県工業技術センターとの連携による栽培・醸造技術の共有によって山形ワインの特性である爽やかな酸味を有するワインの品質向上が図られてきました。

原料及び製法等

原料

- 山形県内で収穫されたぶどうのみを使用していること
- ぶどう品種はデラウェアやマスカット・ベーリーA、メルロー、ヤマ・ソービニオンなど、指定品種（５１品種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること

デラウェア

メルロー

ヤマ・ソービニオン

製法等

- 山形県内で製造、貯蔵及び容器瓶詰が行われていること
- アルコール度数は7.0%以上20.0%未満であること
- 揮発酸は1.5g/L以下であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること

管理機関

地理的表示「山形」の特性を維持するため、ワイン地理的表示「山形」使用管理委員会が「地理的表示『山形』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【ワイン地理的表示「山形」使用管理委員会】

＜住　　所＞山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
株式会社 高畠ワイナリー内

＜電話番号＞**0238-57-4800**

＜ウェブサイトアドレス＞
https://giyamagata-wine.jp/

（表示例）

GI YAMAGATA
GEOGRAPHICAL INDICATION

地理的表示「山梨」

（平成25年7月【2013年7月】指定）
（平成29年6月【2017年6月】変更）

名称	産地の範囲	酒類区分
山梨	山梨県	ぶどう酒

ぶどう本来の品種特性がよく現われたバランスの良いワイン

＜代表的なワイン＞

甲州を原料とした白ワインは、香り豊かで口中で穏やかな味わいを感じることができ、辛口の甲州ワインはフルーティーな柑橘系の香りと、はつらつとした酸味を有しています。

マスカット・ベーリーＡを原料とした赤ワインは、鮮やかな赤紫色の色調を有し、甘さを連想させる華やかな香りと穏やかな渋味を有しています。

山梨県の気候風土と栽培方法等の工夫

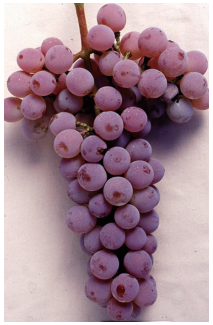
山梨県の気候・風土はぶどう栽培に適しており、ぶどうの着色は良く、秋の冷風が糖度をはじめとする品質全体に良い影響を与えています。

山梨県では、山梨県ワイン酒造組合が中心となって、山梨の自然環境に根付くようぶどうの栽培方法の工夫や品種選抜を行ってきたことにより、ぶどう本来の品種特性がよく現われたバランスの良いワインが形作られてきました。

原料及び製法等

原料

- 山梨県で収穫されたぶどうのみを使用していること
- ぶどう品種は甲州、マスカット・ベーリーＡ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなど、指定品種（42品種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること



甲州

マスカット・ベーリーA

カベルネ・ソーヴィニヨン

シャルドネ

製法等

- 山梨県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- アルコール度数は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること

管理機関

地理的表示「山梨」の特性を維持するため、地理的表示「山梨」管理委員会が官能審査などの品質審査や表示審査を行い、合格したワインだけが「GI Yamanashi」を表示することができます。

【地理的表示「山梨」管理委員会】

＜住　　所＞山梨県甲府市東光寺3-13-25
地場産業センター2階
山梨県ワイン酒造組合内

＜電話番号＞**055-233-7306**

＜ウェブサイトアドレス＞ **www.wine.or.jp/**

地理的表示「長野」

（令和３年6月【2021年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
長野	長野県	ぶどう酒

ぶどうの品種ごとの本質的な特性がはっきりと表れたワイン

赤ワインは、総じて濃い色調を有し、骨格のあるタンニンと適度な酸味を備えた凝縮感の高い味わいです。

また、白ワインは、ぶどう品種の持つ特徴香がよく表現されており、フレッシュで生き生きとした酸を備えています。

さらに、長野ワインの中でも「プレミアム」と称するワインは、ぶどう品種ごとの本質的な香味の特性を生かした上で、華やかで気品のある香りと厚みのある果実味が調和した味わいを有し、しっかりとした余韻を感じることができます。

長野県の気候風土とワイン振興

平均標高が1,000mを超える長野県では、ぶどう栽培地の多くが標高500m以上の高地にあり、水はけの良い土壌と冷涼で昼夜の寒暖差が大きい気候条件は、ぶどうの栽培に適しています。この気候条件のもと、白ワイン用ぶどうは適度な有機酸を含有しつつも糖度が高く、また、赤ワイン用ブドウにおいてはアントシアニン含量が豊富で高品質なぶどうが生産されており、その生産量は日本有数となっています。

また、長野県では、長野県産ワインのブランド化と長野県ワイン産業の振興に向け、長野県庁が「長野県原産地呼称管理制度」の創設、「信州ワインバレー構想」の策定に当たるなど、産官学協働でワイン振興を図っています。

原料及び製法等

原料

- 長野県で収穫されたぶどうのみを用いたものであること
- ぶどう品種は、メルロー、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど指定品種（50品種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること

製法等

- 長野県内で製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- アルコール度数は7.5%以上（プレミアムは8.0%以上）であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること
- 一定の要件を満たしたワインにのみ、「長野ワインプレミアム」と表示することができる

管理機関

地理的表示「長野」の特性を維持するため、長野県原産地呼称管理委員会が「地理的表示『長野』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【長野県原産地呼称管理委員会】

＜住　　所＞長野県長野市大字南長野字幅下692番2
産業労働部産業技術課内

＜電話番号＞**026-235-7126**

（表示例）

Geographical Indication NAGANO WINE

地理的表示「大阪」
（令和３年6月【2021年6月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
大阪	大阪府	ぶどう酒

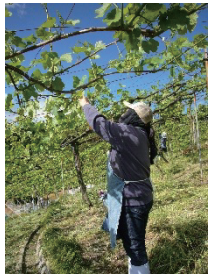
新鮮で美しいぶどう由来の凝縮された果実味と穏やかな酸味

大阪のワインは、デラウェア等の食用ぶどうを主体とし、醸造用ぶどうの生産にも長年培われた食用ぶどう栽培技術を活かすことで、ワイン原料に新鮮で美しいぶどうを用いています。

デラウェアを原料としたワインは、爽快でみずみずしい香りと豊満な甘みがあります。

また、食用ぶどう品種以外を原料とした白ワインは、豊かでフルーティーな香りがあり、赤ワインは芳醇な香りと柔らかな果実味をほどよいタンニンが引き締め、しっかりしたボディが感じられます。

大阪府の気候風土と確かな醸造技術



大阪府のぶどう産地は、日照時間が十分に確保でき、年間を通じて温暖で降水量が少ない気候です。

特に、夏季は降水量が際立って少なくなるため、ぶどうの健全な生育に適しており、1880年頃からぶどうの一大産地として発展してきました。

1914年には、規格外の食用ぶどうを活用するため、初めて本格的な醸造所が作られ、甲州種やデラウェアなどの食用ぶどうを原料としたワイン醸造が行われてきました。

その後も、大阪の気候風土に適する欧州種のぶどう栽培や「ワインのためのぶどう」作りに取り組み、原料ぶどうの品質向上に力を注いできました。

近年では、大阪府環境農林水産総合研究所や産地内のワイン製造者が連携し、醸造技術の向上を図っています。

原料及び製法等

原料

- 大阪府で収穫されたぶどうのみを使用していること
- ぶどう品種は、デラウェア、マスカット・ベーリーA、甲州、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンなど、指定品種（36種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること

デラウェア

製法等

- 大阪府内で製造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- アルコール分は9.0%以上（甘口のものは4.5%以上）であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること

管理機関

地理的表示「大阪」の特性を維持するため、地理的表示「大阪」管理委員会が、品質審査などの確認業務を行い、合格したワインのみが「大阪」を表示することができます。

（表示例）

【地理的表示「大阪」管理委員会】

＜住　　所＞大阪府柏原市太平寺２丁目９番14号
カタシモワインフード株式会社内
大阪ワイナリー協会事務局

＜電話番号＞**072-971-6334**

＜ウェブサイトアドレス＞ **https://www.osaka-winery.com**

大阪平野を一望するぶどう畑

ワイン製造者

地理的表示「和歌山梅酒」

（令和２年９月【2020年9月】指定）

名称	産地の範囲	酒類区分
和歌山梅酒	和歌山県	その他の酒類

梅の濃厚なエキスと酒類が調和した力強い味わい

和歌山梅酒は、和歌山県内で収穫された新鮮な青梅又は完熟梅の豊かで厚みのある香りが、酒類中のアルコールの刺激的な香りを包み込むことにより、口に含む瞬間に爽やかな風味となって広がっていきます。

適度な糖類の甘味と梅の酸味によるやや長めの心地よい余韻により口腔や鼻腔が整えられ、次に口に運ばれる食事の味わいを引き立てることができ、食前酒としても最適です。

和歌山県の気候風土と梅酒製造の発展

みなべ地域の梅林

和歌山県は山地が多く、古くから果樹栽培が盛んに行われてきました。中でも、梅は傾斜地でも効率的に育ち、和歌山県の温暖かつ年間降水量の多い気候により、大きく、高品質な梅の栽培が可能であったことから、和歌山県田辺市、日高郡みなべ町を中心にその栽培が広がっていきました。

和歌山梅酒は、酒類製造業者が春から夏の清酒製造の閑散期に梅酒の製造を始めたことにはじまり、その後も梅酒製造業者や梅栽培農家等が一体となり、梅酒に適した梅の栽培方法や梅酒に係る研究などを重ねることにより、その特性の維持と品質の向上を図ってきました。

原料及び製法等

原料

- 酒類に浸漬する梅の実には、和歌山県内で収穫された新鮮な青梅又は完熟梅のみを用いたものであること
- 梅の実を浸漬する酒類は、酒税法第３条に規定する清酒、連続式蒸留焼酎、単式蒸留焼酎、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール又はスピリッツを用いたものであること
- 酒類及び梅の実以外の原料は、梅の果肉、梅の果汁、糖類、含糖質物（合成甘味料を除く。）及び炭酸のみであること

製法等

完熟した梅（和歌山県産）

- 梅の実は浸漬する酒類１KL当たり300KG以上使用すること
- 梅の実の酒類への浸漬は和歌山県内で行うこと
- 梅の実の酒類への浸漬期間は少なくとも90日以上とすること
- 梅の実を浸漬している酒類中で意図的に破砕や圧搾をしないこと
- 浸漬している酒類から取り出した梅の実を再度仕込みに用いないこと
- 酒造工程上、貯蔵する場合は和歌山県内で行うこと

酒類の品目に関する事項

- リキュール

管理機関

地理的表示「和歌山梅酒」の特性を維持するため、GI和歌山梅酒管理委員会が定期的に品質審査を行います。

※　同管理機関では、和歌山梅酒の「長期熟成」についても証明を行います。

（表示例）

GI 和歌山梅酒
WAKAYAMA
UMESHU
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

【GI 和歌山梅酒管理委員会】
<住　　所> 和歌山県和歌山市雑賀屋町 16
<電話番号> 073-431-8689
<ウェブサイトアドレス>https://giwakayama.com

その他

海外における酒類の地理的表示の保護に向けて

酒類の地理的表示制度は、WTOにおけるTRIPS協定により知的財産権として認められた制度であり、海外でその名称を保護していくために有効な制度です。

国税庁では、日本産酒類の地理的表示が海外においても適切に保護されるよう、国際交渉を通じ働きかけを行っています。

【海外における日本産酒類の地理的表示保護の例】

○　平成31年2月に発効した日EU･EPAにおいて、酒類の地理的表示の相互保護を実現しました（令和7年3月現在、日本側23産品、EU側169産品を相互保護しています。）。

○　令和2年1月に発効した日米貿易協定において、米国が日本産酒類の地理的表示の適正な表示の確保に向けた検討手続を進めることを約束しました（令和7年3月現在、3産品について適正な表示の確保を確認しています。）。

○　令和3年1月に発効した日英EPAにおいて、酒類の地理的表示の相互保護を実現しました（令和7年3月現在、日本側23産品、英国側23産品を相互保護しています。）。

国税庁長官が指定した地理的表示の一覧や諸外国との間で相互保護に合意している地理的表示の一覧については、国税庁ホームページに掲載しています。
（https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm）をご覧ください。