



Japan. "Kampai" to the world.



JAPAN

GI

[Geographical Indications]

你知道酒的
地理标志 (GI) 吗?



国税庁

简介

酒精饮料的地理标志系统是一种系统，当酒精饮料的既定质量和社会评价与其生产区域有本质联系(主要归因于)时，可以独家命名其生产区域名称。

在酒精饮料上使用地理标志不仅表明它是否是正确的生产区域，还表明它的质量符合某些标准，值得信赖。

今后，通过该制度的广泛应用，日本各地的特色酒类将被国内外广泛认可，日本产酒类的品牌价值将不断提高。



Japan. “Kampai” to the world.

酒的地理标志 (GI) 是指?

※GI... Geographical Indication

例如，很多人都知道为了称为“香槟”，必须在特定的地区内，满足一定的标准和品质进行生产。

如上所述，“地理标志 (GI)”表示酒为“正确的产地”和满足“一定标准”所生产。

酒的地理标志 (GI) 表示



酒为正确的产地

满足一定标准的品质



可以正确选择当地品牌产品。

※酒类的地理标志是根据产地的申请由国税厅长官进行认定。
不正当使用地理标志由行政机关进行取缔。

GI酒类

正确的产地
品质



保证



行政

不正当使用



- 非正确产地的产品
- 品质不达标的产品
- 消费者误认为GI的标示

取缔

地理标志依据“国家的权威”。可以根据此标示选择正确的商品。

消费者

保护地方品牌价值，方便向消费者传播地方酒的特性!

生产者

酒类地理标志制度的构成

Q. 酒类的地理标志是什么样的制度?

A. 促进地区共有财产“产地名”正确使用的制度。确立产地的特性，根据产地的申请，由国税厅长官进行认定，可独占使用产地名。
对于产地来说，地区品牌的确立可带来“与其他酒类的差异化”，对消费者来说，可保证确定的品质，有“可靠性提升”的效果。
※条件是在产地内生产，满足生产标准。

确立的特性

此酒类的产地

有本质上的联系

可以独占标示该产地名称

Q. 为什么制定这项制度?

A. **各国**
起源于欧洲等地自古以来作为国际贸易主要商品进行交易的葡萄酒“原产地称谓制度”。为了防止产地名的不正当使用，法国等葡萄酒主产国制定了可自称产地名的标准，确保了制造商和消费者双方的利益。

日本
WTO（世界贸易组织）成立之际，保护葡萄酒和蒸馏酒的地理标示被指定为加盟国的义务，平成6年国税厅制定了该项制度。平成27年进行了重新评估，所有酒类都受到该项制度的约束。

在欧洲，波尔多葡萄酒和基安蒂葡萄酒名气很响!



Q. 怎样标志呢?

A. 【标示例】如果是地理标志“东京”



地理标志名称的一处以上同时标明以下任意一个文字。

①“地理标志”

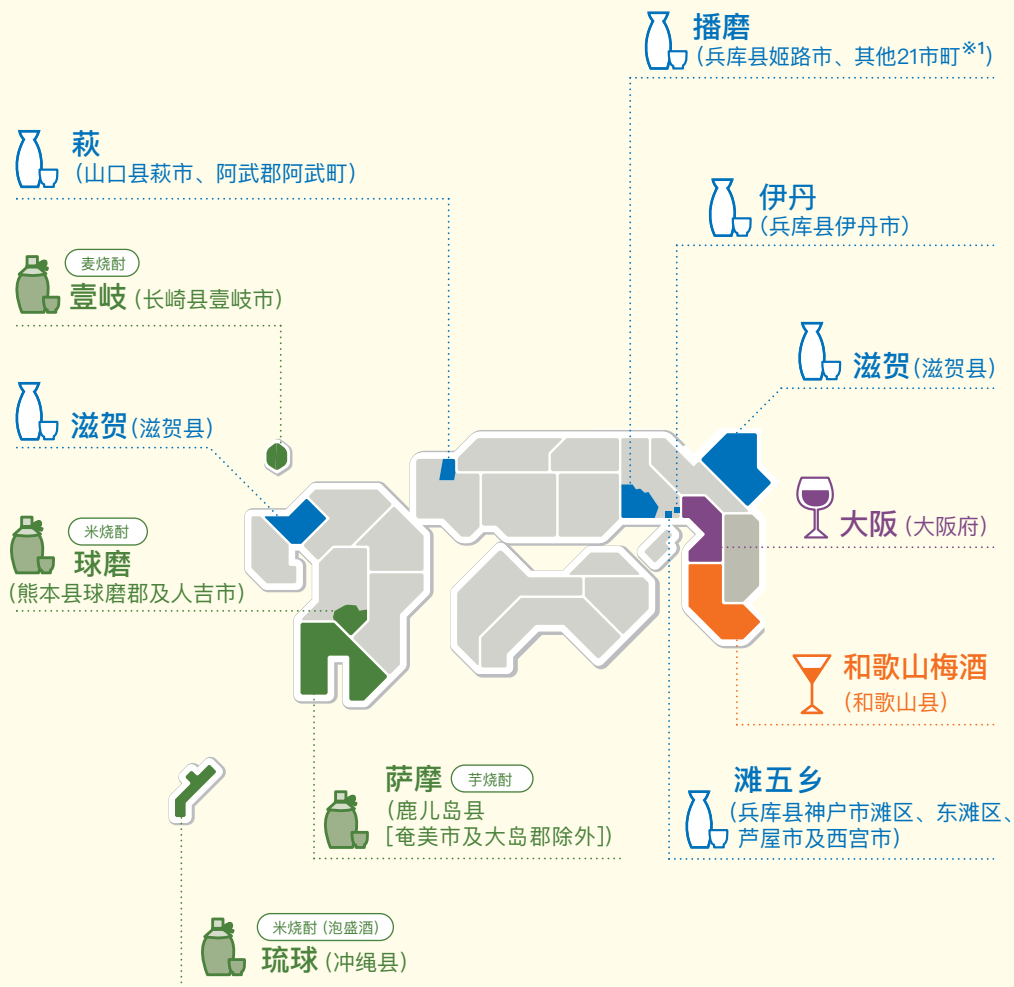
②“Geographical Indication”

③「GI」

酒类地理标志的指定状况

(2025年3月现在)

※括号为产地范围

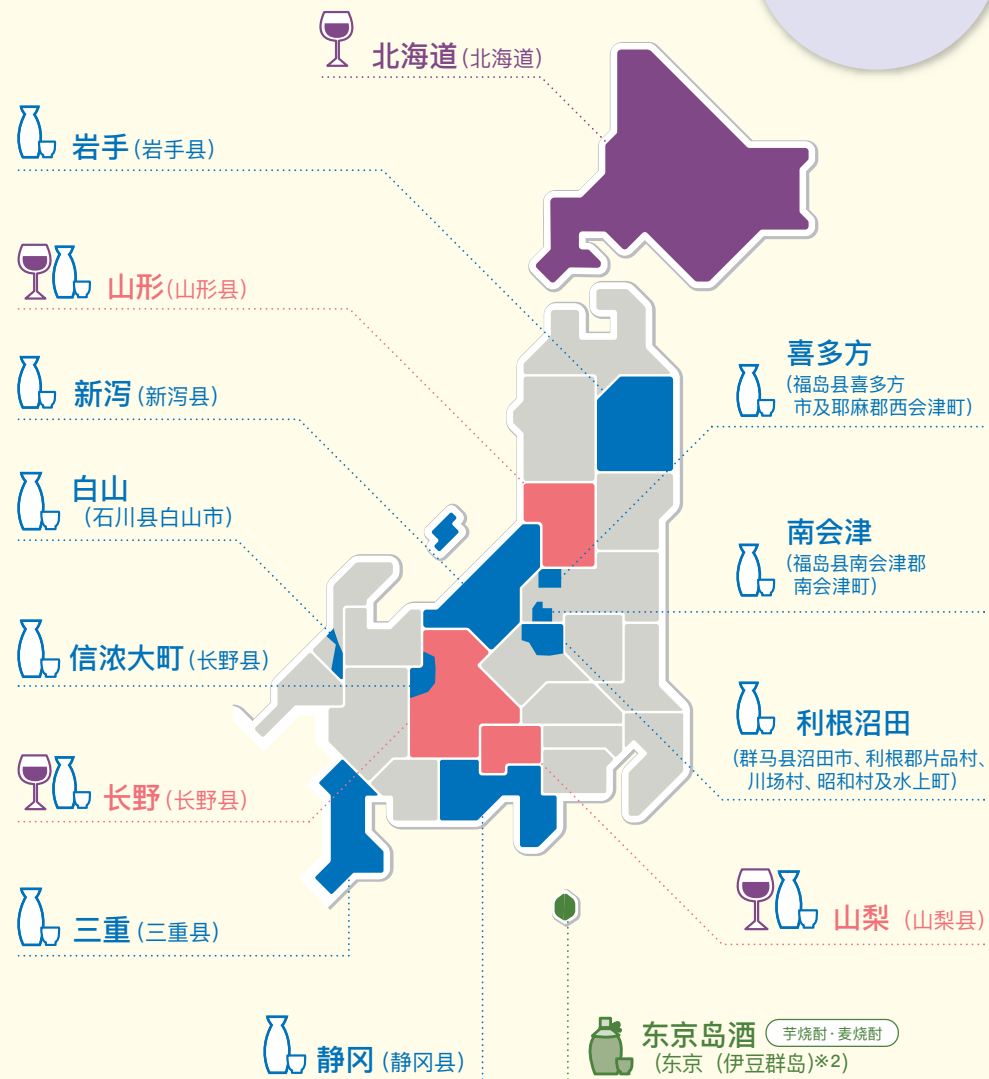


※1 兵库县相生市、加古川市、赤穂市、西脇市、三木市、高砂市、小野市、加西市、宍粟市、加东市、龙崎市、明石市、多可町、稻美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町及佐用町

酒类分类

- 清酒(19)
- 蒸馏酒(5) (烧酎、泡盛)
- 葡萄酒(5)
- 其他酒类(1) (利口酒)

清酒(日本)



※2 东京都大岛町、利岛村、新岛村、神津岛村、三宅村、御藏岛村、八丈町、青岛村

■ 清酒特性等一览表

名称	指定日期 (变更日期)	特性	原 料		原 料			制 法 等	刊登页面
			大米·米曲	水	酒精	酵母	其他		
日本酒 (日本国)	2015年12月25日	仅使用日本国产米, 而且在日本国内酿造的清酒	日本国产米	产地内采水					11~12
岩 手	2023年9月25日	口感柔软, 来自大米的醇厚味道	全岩手清酒 产地内产米	产地内采水	不可使用	产地内培育的酵母	产地内培育的曲霉	特定名称酒	13~14
			日本国产米						
山 形	2016年12月16日	柔和透明的酒质	日本国产米	产地内采水					15~16
喜多方 (福岛县)	2024年12月20日	柔和、圆润且芳醇的香味	产地内产米 ·3等以上	产地内采水	不可使用			特定名称酒	17~18
南会津 (福岛县)	2024年8月30日	余味清爽的果香	产地内产米 ·3等以上	产地内采水	不可使用			特定名称酒	19~20
利根沼田 (群馬县)	2021年1月22日	具有透明感的味道和适度鲜味	产地内产米 ·雪穗高·五百万石 ·越光	产地内采水, 除沉淀 及过滤之外未进行 过物理及化学 处理的水	不可使用	·群马KAZE酵母 ·群马G2酵母 ·藏付酵母	用清酒代替水的情况下, 只能用左记原料制造的 清酒。		21~22
新 潟	2022年2月7日	杂味少、味道优雅的酒质	日本国产米	产地内采水					23~24
山 梨	2021年4月28日	得天独厚的自然条件中诞生的 柔和清爽味道	山梨酒 产地内产米 ·3等以上	在下游水系内, 从县指定的地域 产业资源的水系采水	不可使用				25~26
			日本国产米 ·3等以上	从特定水系采水 ·南阿尔卑斯山麓 ·富士北麓·富士 ·御坂·御坂北麓 ·八岳山麓·秩父山麓	米重量的10%以内				
长 野	2021年6月30日	杂味少的浓郁味道和优雅 柔和的香味	产地内产米 ·3等以上	产地内采水					27~28
信浓大町 (长野县)	2023年6月30日	来自大米的特色香味突出的酒	在大町市及相邻的 北安昙郡松川村中的 特定水田收获的 美山锦、人心地、 金纹锦、山惠锦 ·3等以上	产地内采水	米重量的10%以内			米饭必须用蒸笼蒸熟。 米饭必须在生产区的 曲室中制作。	29~30
白 山 (石川县)	2005年12月22日 (2025年3月31日)	发挥大米的鲜味, 带来浓郁醇厚	日本国产酒米 ·1等 (若为产地内产米, 则为3等) 以上 (精米比率70%以下)	产地内采水			如标示“酿造白山”, 则必须仅使用石川县 白山市产的大米及米曲 《农产品检查法》 被评定为3等以上的)		31~32

*各地区的生产标准请确认国税厅官网 (https://www.nta.go.jp/english/taxes/liquor_administration/geographical/02.htm)

(Information for Taxpayers > Information on Liquor Administration > Geographical Indication (GI) > Information on GIs protected in Japan).

■ 清酒特性等一览表

名称	指定日期 (变更日期)	特性	原 料		原 料			制 法 等	刊登页面
			大米·米曲	水	酒精	酵母	其他		
静冈	2023年11月30日	清澈圆润的酒质， 口感淡丽柔和，鲜味适中	日本国产米 ·3等以上	产地内采水	米重量的10%以内	静冈酵母		特定名称酒	33~34
三重	2020年6月19日	充满暖意的芳醇酒质	日本国产米 ·3等以上	产地内采水	米重量的10%以内			特定名称酒	35~36
滋贺	2022年4月13日	源自大米的醇厚甜味和鲜味	产地内产米 ·3等以上	产地内采水	不可使用			特定名称酒	37~38
滩五乡 (兵库县)	2018年6月28日 (2020年8月17日)	回味无穷的酒质	日本国产米 ·3等以上	产地内采水	米重量的25%以内				39~40
播磨 (兵库县)	2020年3月16日	源自兵库县产山田锦的轻快酒体	兵库县产山田锦	产地内采水					41~42
伊丹 (兵库县)	2024年11月29日	甜味、鲜味、酸味均衡、 爽口的味道	日本国产米	产地内采水	米重量的10%以内		过滤剂使用活性炭	特定名称酒	43~44
萩 (山口县)	2021年3月30日	源自大米的馥郁高雅的鲜味	产地内产米 ·3等以上	产地内采水					45~46
佐贺	2021年6月14日	大米的鲜味满满的香醇酒	TheSAGAi认定酒 产地内产米 ----- 日本国产米	产地内采水					47~48

■ 蒸馏酒的特性等一览表

名称	指定日期 (变更日期)	特性	原 料		原 料		制 法 等	刊登页面
			谷类·薯类等	酒曲	水	其他		
东京岛酒 (东京 (伊豆群岛))	2024年3月13日	(芋烧酎/麦烧酎) 有着来自麦曲的味道和柔软 轻快的余韵	·甘薯 (日本国产) ·麦子	麦曲	产地内采水		原酒及产品的贮藏常温下进行。 以麦子或甘薯、酒曲及水为原料发酵的醪糟， 用单式蒸馏器蒸馏出的烧酎，或与此类酒混合而成	49~50
壹岐 (长崎县)	1995年6月30日 (2018年2月27日)	(麦烧酎) 麦香和米曲的甜味和醇厚的味道	大麦	米曲	产地内采水	用于醪糟的米曲和大麦 的比率大概为1: 2	以米曲和水为原料发酵的一次醪糟，再加上蒸谷物和 水再发酵的二次醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成	51~52
球磨 (熊本县)	1995年6月30日 (2018年2月27日)	(米烧酎) 有着来自大米的醇厚甘甜味道和 清凉感香味的米烧酎	大米 (日本国产)	米曲(日本国产大米)	产地内采水		以大米、米曲和水或者米曲和水为原料发酵的 醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成 但对于以米曲和水为原料的醪糟，仅限于在其一 次醪糟中加入米曲和水后再发酵而成	53~54
萨摩 (鹿儿岛县)	2005年12月22日 (2018年2月27日)	(芋烧酎) 融合了甘薯的鲜美和醇厚香气， 甘甜浓郁的甘薯烧酎	甘薯 (产地内产)	米曲 甘薯曲(产地内产甘薯)	产地内采水		以酒曲，甘薯和水为原料发酵而成的醪糟，用单式 蒸馏器蒸馏而成	55~56
琉球 (冲绳县)	1995年6月30日 (2020年9月14日)	(泡盛酒) 源自米曲的芳醇味道		使用Aspergillus luchuensis 属黑曲霉菌生长的米曲	产地内采水		以米曲和水为原料发酵而成的醪糟，用单式蒸馏 器蒸馏而成	57~58

*各地区的生产标准请确认国税厅官网 (https://www.nta.go.jp/english/taxes/liquor_administration/geographical/02.htm)

(Information for Taxpayers > Information on Liquor Administration > Geographical Indication (GI) > Information on GIs protected in Japan).

■ 葡萄酒的特性等一览表

名称	指定日期 (变更日期)	特性	原料		原料 辅糖等	制法等			刊登页面
			葡萄品种	糖度		酒精度数	挥发性酸	其他	
北海道	2018年6月28日	大地恩惠酿成的浓郁酸味与果实香味	肯纳、尼亚加拉、山幸、黑皮诺等57个指定品种 (产地内产葡萄)	仅使用一定糖度以上的葡萄	辅糖、辅酸等有一定的限制	14.5%以下	1.5g/L以下		59~60
山形	2021年6月30日	四季恩惠中诞生的葡萄本来的香味和清爽酸甜的余韵	德拉瓦尔、贝利A麝香、梅洛等51个指定品种 (产地内产葡萄)	仅使用一定糖度以上的葡萄	辅糖、辅酸等有一定的限制	· 不含辅糖: 7.0%以上, 低于20.0% · 含辅糖: 上限值低于15.0% · 甜型: 下限值4.5%以上	1.5g/L以下		61~62
山梨	2013年7月16日 (2017年6月26日)	葡萄原有品种特性得到充分发挥的近乎完美的葡萄酒	种仅限于甲州、贝利A麝香、赤霞珠等42个指定品种 (产地内产葡萄)	仅使用一定糖度以上的葡萄	辅糖、辅酸等有一定的限制	· 不含辅糖: 8.5%以上, 低于20.0% · 含辅糖: 上限值低于15.0% · 甜型: 下限值4.5%以上	· 红葡萄酒: 1.2g/L以下 · 白葡萄酒及玫瑰葡萄酒: 1.08g/L以下		63~64
长野	2021年6月30日	高级品 此外, 高雅的香味和醇厚的果实味有机混合的味道, 能感受到浓郁的余韵	梅洛、霞多丽、赤霞珠等50个指定品种 (产地内产葡萄)	仅使用糖度满足较GI长野更严格标准的葡萄	根据较GI长野更严格的标准, 辅糖、辅酸等有一定的限制	· 不含辅糖: 8.0%以上, 低于20.0% · 含辅糖: 低于15.0%	1.2g/L以下	仅限无泡葡萄酒	65~66
		发挥各普通品种的本质香味特性的葡萄酒		仅使用一定糖度以上的葡萄					
大阪	2021年6月30日	由新鲜华美的葡萄浓缩的果味和温和酸味	德拉瓦尔、贝利A麝香、甲州、梅洛等36个指定品种 (产地内产葡萄)	仅使用一定糖度以上的葡萄	辅糖、辅酸等有一定的限制	· 9.0%以上 · 甜型: 4.5%以上	0.98g/L以下		67~68

■ 其他酒类的特性等一览表

名称	指定日期 (变更日期)	特性	原料		原料 除上述外	制法等			刊登页面
			梅子果实	酒类		每1kl酒类使用300kg以上的梅子果实	· 浸泡90天以上 · 浸泡过的梅子果实禁止再次浸泡	不故意破碎或压碎酒类中浸泡的梅子果实	
和歌山梅酒	2020年9月7日	梅子的浓厚精华与酒类相调和的强有力味道	仅限新鲜青梅或成熟梅 (产地内产梅子)	清酒、烧酎、威士忌、白兰地、原料用酒精、烈性酒	梅子果肉、梅子果汁、糖类、不包括合成甜味剂的含糖质、碳酸	每1kl酒类使用300kg以上的梅子果实	· 浸泡90天以上 · 浸泡过的梅子果实禁止再次浸泡	不故意破碎或压碎酒类中浸泡的梅子果实	69~70

*各地区的生产标准请确认国税厅官网 (https://www.nta.go.jp/english/taxes/liquor_administration/geographical/02.htm)

(Information for Taxpayers > Information on Liquor Administration > Geographical Indication (GI) > Information on GIs protected in Japan.)

■ 联合国教科文组织非物质文化遗产“传统酿酒技艺”

2024年12月, 日本的“传统酿酒技艺”被列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录。

日本的“传统酿酒技艺”是日本得天独厚的气候风土孕育而的, 采用曲霉进行独特技术, 并沿用于日本酒、烧酎、泡盛、味醂等酒类的酿造。

“传统酿酒技艺”在漫长的历史中, 经由细腻的感性和卓越的技术不断打磨, 是日本引以为傲的文化。



藏于: 税务大学校税务信息中心(租税资料室)

地理标志“日本酒”

(2015年 12月指定)

名称	产地范围	分类
日本酒	日本国	清酒

“日本酒”是由珍贵的大米酿造的特别饮料，自古以来就有在红白喜事和每年定例活动中饮用的习俗，作为日本的传统酒在我们的生活和文化中根深蒂固。

以此为依据，国税厅于2015年12月将“日本酒”指定为日本的地理标志。

指定后的效果

原料大米仅使用日本国产米，而且在日本国内酿造的清酒，才能独占自称“日本酒”



- 1 使用外国产大米的清酒、日本以外酿造的清酒流入日本国内市场后无法标示“日本酒”，所以很容易区分。
- 2 对海外可以宣传“日本酒”是值得信赖的日本高品质酒。
- 3 在海外为了保护地理标志“日本酒”，通过向各国进行国际交涉，使得“日本酒”和日本以外酿造的清酒之间的差异化成为可能。可以提升“日本酒”的品牌价值。

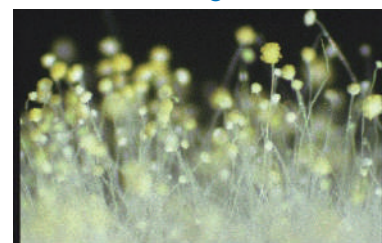
(注)在酒类的容器或包装上标志地理标志“日本酒”时，不需要同时标志“明确地理标示的标志”（“地理标志”、“GI”等）。

对于“日本酒”在日本的内需提振和促进向海外出口做出巨大贡献

日本酒 "的特点。

曲霉菌

米曲使用的曲霉菌属于Aspergillus属，用它制造的米曲对大米进行糖化是日本酒的独特工艺，据说是在室町时代和江户时代之间形成的。日本酒的质量受所用曲霉菌的类型影响，因为产生糖和氨基酸的酶的平衡因曲霉类型而异。

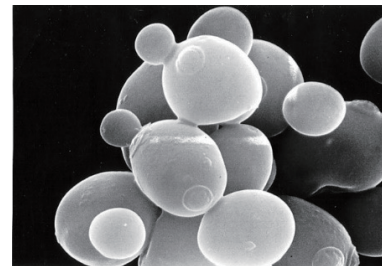


©(独)酒類総合研究所

日本酒的米曲霉

酵母

就酒精发酵所需的酵母而言，自明治时代以来，一般都使用被选定为适合“日本酒”生产的酵母。日本酒“的质量受所用酵母类型的影响，因为不同类型的酵母产生不同的香气和口感成分。



©(独)酒類総合研究所

酵母

米曲和酵母的相互影响（并行复发酵）

在日本酒的醪糟中，米曲里的酶对大米的糖化作用和酒精发酵能力强的酵母的酒精发酵作用是同时进行的，因此日本酒的酒精含量很高，这在酿造酒中很少见的。



©(独)酒類総合研究所

发酵过程中的醪糟

地理标志“岩手”

(2023年 9月指定)

名称	产地范围	分类
岩手	岩手县	清酒

口感柔软，来自大米的醇厚味道

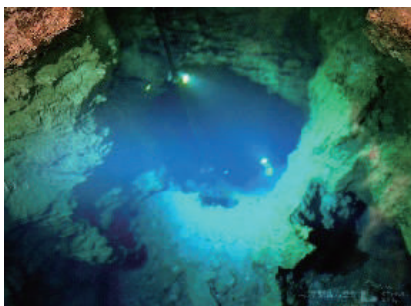
岩手的清酒口感柔和，是具有来自大米的芳醇鲜味的酒。入口后，来自大米的浓郁鲜味温和地扩散，同时有青竹和新绿等清爽的香味，纯米吟酿酒和吟酿酒更能感受到青苹果和洋梨等鲜嫩果实的香味。

因为不管是日式还是西式，都能衬托出各种料理的食材的味道，所以适合在食中喝酒。

岩手县的气候风土和通过“南部杜氏”提高酿造技术的措施

在岩手县，以海拔2,000米的岩手山为代表的奥羽山脉南北相连，此外，日本为数不多的古生代(约2亿~5亿年前)地层和新地层的堆积物混杂在一起，因此涌出的地下水和地下水矿物质丰富，是岩手酒不可或缺的元素。

此外，直到明治维新(1800年代后半期)为止一直统治这个地区的南部努力招揽商人，成为创造日本最大规模的杜氏集团“南部杜氏”的契机，这个杜氏集团的高超酿造技术得到了支持。现在，在历史中培养起来的南部杜氏的技术等传承下来，传给下一代。



龙泉洞底湖

原料及制法等

原料

- 米及米曲只使用国内产的米
- 仅使用在岩手县内采集的水
- 原料不使用糖类等

【全岩手清酒】

- 米及米曲只使用岩手县内产的米
- 仅使用在岩手县内采集的水
- 使用在岩手县内育种的曲霉、酵母
- 原料不使用糖类等



岩手山与水稻

制法等

- 在岩手县内进行酿造、储藏及容器灌装

【全岩手清酒】

- 在岩手县内进行酿造、贮藏以及容器灌装
- 仅以白米、米曲和水为原料制造的

管理机构

为了维持地理标志“岩手”的特性，地理标志岩手管理机构对是否符合“地理标志‘岩手’生产标准”的“酒类的原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)

【地理标志岩手管理机构】

<地 址>岩手县盛冈市马场町4-19
(岩手县酒造协同组合内)

<网站地址>

<https://iwatesake.jp>



【全岩手清酒】

地理标志“山形”

(2016年 12月指定)

名称	产地范围	分类
山形	山形县	清酒

柔和透明的酒质

山形的清酒整体上有着柔软透明的酒质。纯米酒·本酿造酒的特点是酸味和鲜味相得益彰，味道醇厚、柔和。

纯米吟酿酒、吟酿酒的特点是口感柔和，除了香蕉味之外，还有山形县特产苹果、甜瓜、西洋梨等水果的香味，透明感也更加显著。



富士苹果



西洋梨

沙丘甜瓜 (庄内地区)

山形县的气候风土及提高酿造技术的举措

山形县冬季积雪较多，这成为山脉地带特有的优质地下水。水质是适合酿酒的软水，“具有透明感”的酒质是用酿造水酿制而成。另外，寒冷的山形冬天，适宜于酿酒中重要的“杂菌繁殖抑制”和“低温长期发酵”，山形县可以说是最适合“吟酿造”之地。

另外，县内以山形县工业技术中心和山形县酒造组合为中心，致力于开展人才培养和酿造技术的提高。其结果是全县的酿造技术整体提高，形成了山形县特有的柔和透明的清酒特性。

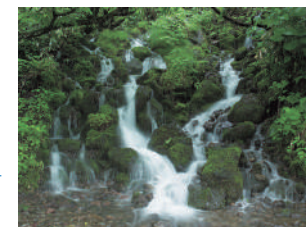


藏王的树冰 (山形市)

原料及制法等

原料

- 大米及米曲是日本国产米
- 仅使用山形县内采取的水
- 原料不使用糖类等



月山附近的小瀑布 (西川町)

制法等

- 在山形县内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

为了维护地理标志“山形”的特性，山形县酒造协同组合定期进行品质审查。

(标志例)



【山形县酒造协同组合】

<地 址> 山形县山形市绿町1丁目7番46号

<网站地址> <https://yamagata-sake.or.jp>



地理标志“喜多方”

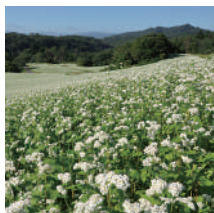
(2024年12月指定)

名称	产地范围	分类
喜多方	福岛县喜多方市及耶麻郡西会津町	清酒

柔和、圆润且芳醇的香味

喜多方的纯米酒，总体上具有柔和圆润的口感和芳醇的鲜味，能够感受到苹果和香蕉等水果的芳香。

含在嘴里时，清爽的甘甜弥散，因其轻快又爽口的余味，凸显出时令的蔬菜和野菜特别是在东北地区产量首屈一指的喜多方的芦笋所具有的甘甜，而且与以使用本地收获的荞麦等制作的山都荞麦面为代表的荞麦面料理等充分利用素材创造出的朴素风味的菜肴非常搭。



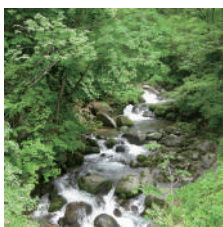
喜多方的气候风土与提升酿造技术的措施

喜多方（福岛县喜多方市和邻接的该县耶麻郡西会津町）位于福岛县的西北部，是三面环山的地区。

这些群山中堆积的大雪渗透到地层中，成为该地区的具有柔和圆润的口感和芳醇的鲜味的酒质所不可或缺的、非常软质且口感柔和的丰富潜流水。

此外，这一带是盆地特有的气候，大米的抽穗期间（7月-9月）的昼夜温差接近10度，因此米粒内淀粉积蓄充实，容易培育出带有甘甜的大米，再加上适合酿酒的冬季的严寒，形成了具有柔和圆润的口感和芳醇的鲜味且余味无穷的酒质。

喜多方的酿酒，现在在“喜多方杜氏组合”中，在尊重传统的技法的同时，积极地采纳新技术和理论，互相共享信息，以谋求酒质的提高。



原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用喜多方市及耶麻郡西会津町收获的大米根据农产品检查法评定为3等以上
- 仅使用喜多方市及耶麻郡西会津町内采集的水
- 原料不使用酒精及糖类等

制法等

- 香味及色泽良好“特定名称酒”
- 仅以大米、米曲和水为原料进行酿造
- 在喜多方市及耶麻郡西会津町内进行酿造，储藏及容器灌装



管理机构

为了维持地理标志“喜多方”的特性，GI喜多方清酒管理协议会对是否符合“地理标志‘喜多方’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)

【GI喜多方清酒管理协议会】

<地 址> 福岛县喜多方市字北町2932番地
(梦心酒造株式会社内)



地理标志“南会津”

(2024年 8月指定)

名称	产地范围	分类
南会津	福岛县南会津郡南会津町	清酒

余味清爽的果香

南会津的纯米酒，总体上，口感柔和，由来自大米的柔和甜味、南会津独有的水质以及酿造环境（大雪）激发出作为酵母的特点的果味，具有余味清爽的特点。

颜色从透明到淡金色，特别是将纯米大吟酿酒和纯米吟酿酒含在口中时，高级的甜香便柔和地在口中扩散开来，也能感受到让人联想到苹果、甜瓜等果实的清爽香味。另外，通过甜味和香味的调和，能够享受清爽的余韵。

南会津町的气候风土与提升酿造技术的措施

南会津町位于东北地区的最南侧，是四周被陡峭的群山包围的大雪地带。

该地区位于阿贺川和伊南川的上游区域，因此能够丰富提供矿物质成分的溶入较少的平均硬度约 30 (mg/L) 的软水。

再加上夏天昼夜温差较大，也有丰富的融化雪水，因此水稻种植很盛行，出产了能感受到大米鲜味的原料米。

该地区的酿酒从江户时代的元禄年间（1688 年至 1704 年）就开始进行，现在，与福岛县高科技广场会津若松技术支援中心联合继续进行发展，将温度管理和曲子的酵素效价等数值化、数据化，采取科学视角，谋求更进一步提高酒质等。

原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用南会津町收获的大米（根据农产品检查法评定为 3 等以上）
- 仅使用南会津町内采集的水
- 原料不使用酒精及糖类等

制法等

- 香味及色泽良好“特定名称酒”
- 仅以大米、米曲和水为原料进行酿造
- 在南会津町内进行酿造，储藏及容器灌装



管理机构

为了维持地理标志“南会津”的特性，地理标志南会津管理协议会对是否符合“地理标志‘南会津’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)

【地理标志南会津管理协议会】

<地 址> 福岛县南会津郡南会津町界字中田646-1
(花泉酒造株式会社内)



地理标志“利根沼田”

(2021年 1月指定)

名称	产地范围	分类
利根沼田	群馬县沼田市、利根郡片品村、川场村、昭和村及水上町	清酒

具有透明感的味道和适度鲜味

利根沼田的清酒在有透明感的味道中，能感受到适度鲜味的酒质，色彩基调总体上为具有透明感的淡金色水晶。

余韵中除了没有杂味的鲜味和甜味之外，还能感受到微微的苦味，让人联想到利根沼田收获的山菜和青菜。



利根沼田的气候风土及提高品质的举措

利根沼田位于群馬县的北部，夏天日照时间长，冬天严寒。通过武尊山等近邻群山的丰富软水是透明感酒质的主要原因。

此外，日照时间长和全天温差大等原因造就了高品质大米的产地，加上冬天的严寒，构成了适合造酒的环境。

另外，自古以来酒窖之间就有着密切的交流，在所有酒窖都成为酒厂和酒厂员工的现在，通过酿酒技术的研究和积累，努力保持并提高这个地区特有的酒质。



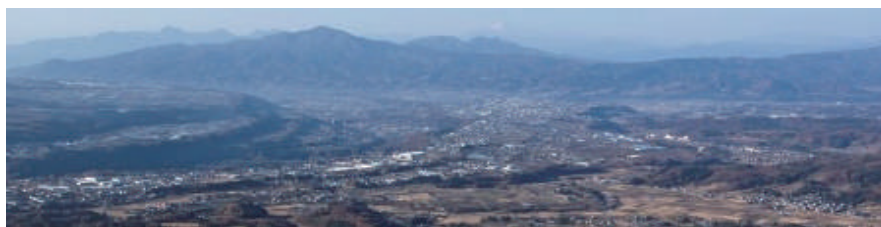
原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用利根沼田范围内收获的以下商标或品种的大米
·雪穗高 ·五百万石 ·越光
- 酿酒水仅使用利根沼田范围内的采水、除沉淀及过滤之外未进行过物理及化学处理的水
- 发酵时使用的酵母仅使用以下种类
·群馬KAZE酵母 ·群馬G2酵母 ·藏付酵母
(限于在利根沼田范围内采集培养之物。)
- 原料不使用酒精及糖类等
- 如果用清酒代替水时，请仅使用上述原料酿造的清酒

制法等

- 在利根沼田的范围内进行酿造、储藏及容器灌装的制法等



管理机构

为了维护地理标志“利根沼田”的特性，GI利根沼田协议会定期进行品质审查。

(标志例)

【GI 利根沼田协议会】

<地 址> 群馬县沼田市白泽町高平 1306-2

(大利根酒造有限会社内)



地理标志“新潟”

(2022年 2月指定)

名称	产地范围	分类
新潟	新潟县	清酒

杂味少、味道优雅的酒质

新潟的清酒总体上有着淡丽酒质。

杯子中冒出的香味，好像晨雾一般的柔和，含在嘴里让人感觉到淡雪滑溜融化的味道，大米中产生的淡淡甜味与其他高雅鲜味混合在一起，余韵若即若离。

这种杂味少、味道优雅的酒质被称为淡丽酒。

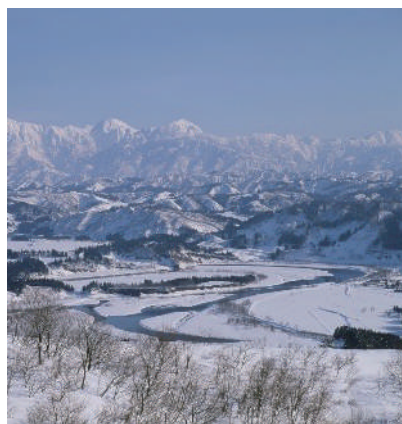


新潟的气候风土与提升酿造技术的举措

新潟县使用来自暴雪地带丰富的软水，积雪带来的稳定适度低温是清酒酿造中使用的麴菌和酵母等微生物的最佳生存环境，从而形成新潟的淡丽酒质。

另外，江户时代起兴盛的“越后杜氏”技术得到了官民一致的传承，发展出了在各种条件下都能酿造高品质清酒的技术。

在此技术支撑基础上与时俱进，形成并维护了新潟独特的清酒特性。



原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用日本国产米
- 仅使用新潟县内采取的水
- 原料不使用糖类等

制法等

- 在新潟县内进行酿造、储藏及容器灌装



管理机构

为了维持地理标志“新潟”的特性，新潟县酒造协同组合对是否符合“地理标志‘新潟’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

【新潟县酒造协同组合】

<地 址> 新潟县新潟市中央区东中通 2 番町 292-2

<网站地址> www.niigata-sake.or.jp/

(标志例)



日本酒的盛典“新潟酒之阵”

地理标志“山梨”

(2021年4月指定)

名称	产地范围	分类
山梨	山梨县	清酒

得天独厚的自然条件中诞生的柔和清爽味道

高山和地层等得天独厚的自然条件中形成的软水作为酿酒水源使用，加上冬天酿造期的低温，发酵过程平稳，杂味少，香味和鲜味恰到好处，有着柔和透明的清爽味道。



山梨县的气候风土与提升酿造技术的举措

山梨县由富士山、南阿尔卑斯山、八岳、奥秩父等2000米至3000米级的群山环绕，森林占据了县土地的约78%。

富士山等高山上的雨雪滋润着森林，经过漫长岁月在山麓下层的花岗岩、玄武岩、安山岩等地层自然过滤，成为含有适度矿物质成分的伏流水，形成了多个水系。

成分根据水系会有微妙差异，但成分都很丰富，品质优良，总体上是清爽的软水。山梨县是日本最大的矿泉水产地，这也说明了山梨县水质优良。

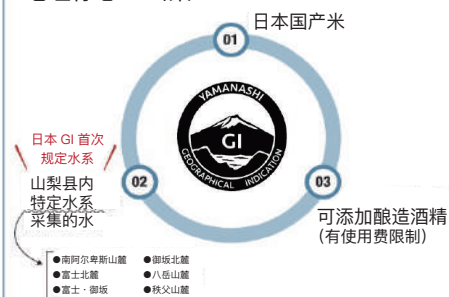
经管理机构认可的地理标志“山梨”中，原料仅限于山梨县产米等，满足了更严格条件而获得山梨县原产地名称日本酒管理委员会认定的是，可以一并标志“山梨酒”。

原料及制法等

原料

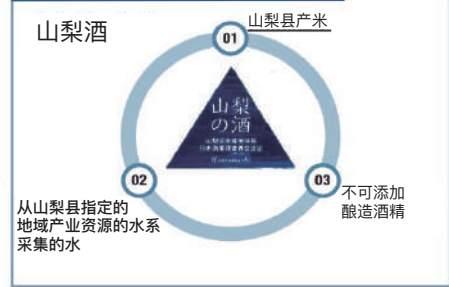
GI YAMANASHI

地理标志“山梨”



山梨县原产地名称日本酒管理委员会认定日本酒

山梨酒



提供：山梨县酿酒协同组合

制法等

●在山梨县内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

山梨县酒造协同组合为了维护地理标志“山梨”的特性，除对所使用的水系进行确认之外，还进行功能审查等品质审查。

(标志例)

地理的表示 山梨

【山梨县酒造协同组合】

<地 址> 山梨县甲府市国母4-15-5

<网站地址>

www.yamanashi-sake.jp



地理标志“长野”

(2021年 6月指定)

名称	产地范围	分类
长野	长野县	清酒

杂味少的浓郁味道和优雅柔和的香味

长野的清酒总体上是杂味少的浓郁味道与优雅柔和的香味有机混合的酒质。

浓缩了大米美味的浓郁味道，光喝清酒就可以获得充分的满足感，与浓郁味道的料理搭配，可以加深料理的美味。

优雅柔和的香味不影响菜肴风味，而在口中留下优雅柔和的余韵。



长野县的气候风土与提升酿造技术的举措

日本屈指可数的高山环绕的长野县属内陆性气候，全天温差大，可以收获含丰富淀粉质适合酿酒的大米。大米和群山中流出的清冽水源，造就了杂味少的浓郁味道与优雅柔和的香味有机混合的酒质。

长野县工业技术综合中心和长野县酿酒组合联合在长野县举办“酿酒技师培训讲座”。

长野县政府为取得长野县产清酒的品牌化，设立了“长野县原产地名称管理制度”等，官民、地方一体化进行人才培养和酿造技术的提高，以维护和提升长野原有的清酒特性。



原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用长野县收获的大米
- 仅使用长野县内产精米
- 仅使用长野县内采取的水
- 原料不使用糖类等



(阿尔卑斯捣精工厂)

制法等

- 在长野县内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

为了维持地理标志“长野”的特性，长野县原产地名称管理委员会对是否符合“地理标志‘长野’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

【长野县原产地名称管理委员会】

<地 址> 长野县长野市大字南长野字
幅下 692 番 2
产业劳动部产业技术课内

(标志例)



地理标志“信浓大町”

(2023年 6月指定)

名称	産地の範囲	酒類区分
信浓大町	长野县大町市	清酒

来自大米的特色香味突出的酒

信浓大町的清酒具有地理标志“长野”(清酒)的特性,来源于大米的独特香味很突出,色调以无色或淡金色那样有透明感的颜色为基调。

含在嘴里,可以感受到鲜味与甜味、苦味平衡的余韵,主要是与带有苦味、酸味、鲜味的食材的搭配很好,适合作为餐中酒。



信浓大町的气候风土和提高品质的措施

信浓大町地区位于长野县西北部,是北阿尔卑斯山麓的地区。以北阿尔卑斯的融雪水为中心,该地区拥有能够确保丰富水量的特点。

地区内的所有酒窖,为了充分利用当地的水、当地的米”酿酒,与农户建立了紧密的合作关系。水田采用特定的契约栽培方式,并推行水稻的深水栽培,以提升原料的质量。通过这些努力,酒窖每天都在为酿造更高品质的酒而不懈奋斗。



原料及制法等

原料

- 大米及米曲是在大町市及相邻的北安云郡松川村中的特定水田收获的以下品种(均被评定为3等以上),是在长野县内碾成的米
·美山锦 ·人心地 ·金纹锦 ·山惠锦
- 仅使用在长野县大町市内采集的水
- 原料不使用糖类等

制法等

- 在大町市内进行酿造、储藏及容器灌装。
- 米和米曲用的米是用全杠杆蒸的
- 酒曲是在长野县大町市内设置的酒曲室中,使用制曲而成



管理机构

为了保持地理标志“信浓大町”的特性,GI信浓大町管理协议会定期进行品质审查。
(我们还确认了地理标志“长野”(清酒)。

【GI 信浓大町管理协议会】

<地 址> 长野县大町市大町 2512-1
(白马锦酒造株式会社转交)

(标志例)



地理标志“白山”

(2005年 12月指定)

(2017年 11月变更) (2025年 3月变更)

名称	产地范围	分类
白山	石川县白山市	清酒

发挥大米的鲜味，带来浓郁醇厚

白山清酒具有充分利用大米美味的浓郁醇厚。

其中，纯米吟酿酒、吟酿酒具有温和的果香和恰到好处的酸味，浓郁的味道与醇厚相结合，让饮者感受到其品味。



水稻（白山市三屋野地区）

白山市的气候风土和栽培方法等的钻研

石川县白山市的灵峰白山在1300多年前就成为当地人的信仰之山，以此为水源的手取川扇状地拥有丰富的地下水。这里的地下水钙含量高，钾含量少，所以在酿酒过程中发酵平稳，并促进大米的溶解，体现出大米的鲜味，形成了醇厚的白山特有的酒质。



灵峰白山

白山清酒自古以来就因其高品质受到好评，白山地区的清酒酿造业者一直致力于开发味道浓郁醇厚的清酒，通过技术开发人员的努力和山废酿造等让饮者感受到了白山清酒的品味。自2005年起推出了当地品牌“白山菊酒”，以维护品牌特性和进一步提升品质。

原料及制法等

原料

- 大米及米曲须为日本国产米（酿造用糙米评为1等以上，精米比率在70%以下）
- 仅使用石川县白山市内采取的水
- 原料不使用糖类等

制法等

- 石川县白山市内进行酿造、储藏及容器灌装
- 不进行液化酿造
- 使用酒母酿造
- 麴米的使用比例在20%以上
- 如标示为“酿造白山”，则米及米曲必须仅使用石川县白山市产的大米（依据《农产品检查法》被评定为3等以上的）。



菊花与酒盅（菊花酒）



手取峡谷（白山市吉野）

(注)1 “液化酿造”指的是挂米不进行蒸煮，而是使用酶液化后的酿造方法。

(注)2 “酒母”是指为保证清酒酿造，使用米、米曲及水使酵母繁殖而成的酒母。

(注)3 “麴米使用比例”指的是根据“清酒的制法品质表示基准（1989 国税厅告示第8号）”第1项第3号所示

管理机构

为维护地理标志“白山”的特性，GI白山清酒管理机构定期进行品质审查。

(标志例)

【GI白山清酒管理机构】

<地 址> 石川县白山市东新町12号
白山酒造组合内

<网站地址>
www.sake-hakusan.info/



地理标志“静岡”

(2023年 11月指定)

名称	产地范围	分类
静岡	静岡县	清酒

清澈圆润的酒质，口感淡丽柔和，鲜味适中

静岡的清酒总体上含有的酸很少，能感受到淡丽温和的鲜味，是干净圆润的酒质。香味多是以香蕉为基调的温和的东西，在纯米吟酿酒和吟酿酒中可以感受到甜瓜等的果香。另外，柔软的口感和清爽的余韵并存，适合作为不会让人喝腻，持续突出食材特征的食中酒。



活用静岡食材的料理

静岡县的气候风土和提高酿造技术的措施

在富士山和赤石山脉（南阿尔卑斯山）等山脉中储存的水变成软水和泉水，产生淡雅圆润的酒质。

此外，静岡酵母是通过静岡县工业试验场（现在：静岡县工业技术研究所沼津工业技术支持中心）和县内酿酒公司之间的公共和私人框架开发的，并且获得了适合静岡酵母的酿造技术。通过提高整个县的技术能力，形成和维持了类似静岡的清酒的特征。

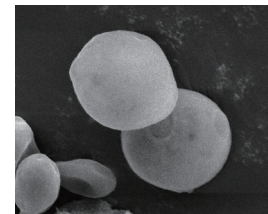


从三保松原眺望富士山

原料及制法等

原料

- 大米及米曲只能使用国内产大米（根据农产品检查法被评定为3级以上的大米）
- 仅使用静岡县内采取的水
- 用于发酵的酵母使用静岡酵母



静岡酵母 (HD-1)

制法等

- 香味及色泽良好的“特定名称酒”
- 在静岡县内进行酿造、储藏及容器灌装

(注) “特定名称酒”是指吟酿酒、纯米酒以及本酿造酒，是指符合“清酒的制法品质表示基准”（1989年国税厅告示第8号）第1项表中所列的制法品质要件的酒。

管理机构

为了保持地理标志“静岡”的特性，静岡县酒造协同组合定期进行品质审查。

【静岡县酒造协同组合】

<地 址> 静岡县静岡市葵区清闲町4-18

<网站地址>

<https://www.shizuoka-sake.jp/>



(标志例)



地理标志“三重”

(2020年 6月指定)

名称	产地范围	分类
三重	三重县	清酒

充满暖意的芳醇酒质

三重清酒总体上充满暖意，酒质醇美。含在嘴里满口鲜味，口感顺滑，让人感觉到酒的芳醇，同时甜味和辛味都十分温和，不受温度影响的暖意扩散到口中。

从酒质来看，适合作为餐中酒与贝类、甲壳类等一起享用。



鲍鱼和伊势虾

三重县气候风土与提升酿造技术的举措

三重县受夏季黑潮影响气候温暖，加上冬季“铃鹿下降风”等干燥寒冷季节风带来的凉爽气候，以及铃鹿山脉等超过 1000 米的山脉上堆积的积雪和多雨地带纪伊山地的雨水所带来的丰富优质水资源形成了暖意十足的芳醇酒质。

此外，近年来除了与三重县工业研究所合作，致力于开发独自的清酒酵母外，还开发了适合三重气候风土的酿造技术。年轻技术人员通过在“三重县清酒研究会”上钻研最新酿造技术，提升了酿酒技术人员的资质。



赤目四十八瀑布（名张市）

原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用日本国产米（根据农产品检查法被评定为3等以上）
- 仅使用三重县内采取的水



伊势神宫
(宇治桥的大鸟居)

制法等

- 香味及色泽良好的“特定名称酒”
- 三重县内进行酿造、储藏及容器灌装

(注)“特定名称酒”是指吟酿酒、纯米酒及本酿造酒，属于“清酒的制法品质标示标准”（平成元年国税厅告示第8号）第1项表中所示的符合制法品质要求的酒。

管理机构

为了维护地理标志“三重”的特性，三重县酒造协同组合定期进行品质审查。

<符号标记>

旭日从伊势神宫内宫的宇治桥大鸟居升起，象征着空疏之下向神供奉神酒的酒杯，旭日中描绘着长寿和生意兴隆的吉祥物熨斗鲍鱼扎成的“束熨斗”。

熨斗鲍鱼在约 2000 年间一直向伊势神宫奉献。

(标志例)



【三重县酒造协同组合】

<地 址> 三重县津市大谷141番地之4



<网站地址> www.mie-sake.or.jp/

地理标志“滋贺”

(2022年 4月指定)

名称	产地范围	分类
滋贺	滋贺县	清酒

源自大米的醇厚甜味和鲜味

滋贺县的清酒，入口柔和甘醇，鲜味丰盈，酸味浓厚，可在多个温度下享用，如凉酒、烫酒等。

纯米酒香气适中，除了大米的香味之外，还能感受到酵母所形成的果实般香气，而纯米吟酿酒则具有华丽的果实般吟酿之香。无论是纯米酒，还是纯米吟酿酒，其酒质均实现了甜味、鲜味、酸味和香气的均衡，让人百喝不厌。



滋贺县的气候风土以及振兴需求、培养产业的措施

滋贺县内，比良·比叡·伊吹山地及铃鹿山脉等 1,000m 级高山将琵琶湖围于其中，形成了丰富而优质的地下水，也成就了本地的优质大米。

江户时代，在连接京都和江户的东海道、中山道等街道沿线和宿场町，酿酒活动开始蓬勃发展。进入明治时代后，天津市成立了能登众（能登杜氏）的斡旋所“北国屋”，由此开始，众多能登杜氏在滋贺县的酒窖内开始酿酒，酿酒师傅们亦相互切磋。

近年来，政府与民间携手为振兴滋贺县的清酒需求、培育滋贺县的清酒产业而不断努力，如制定了《以近江当地酒为招待用酒、促进当地酒发展的条例》（2016年3月28日滋贺县条例第13条）。



原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用滋贺县本地大米（根据日本农产品检查法被评定为3等以上）
- 仅使用滋贺县内采取的水
- 原料不使用酒精及糖类等



制法等

- 在滋贺县内进行酿造、储藏及容器灌装
- 仅以白米、米曲霉及水为原料酿制而成

管理机构

为维护地理标志“滋贺”的特性，滋贺县酒造协同组合定期进行品质审查。

（标志例）

【滋贺县酒造协同组合】

<地 址> 滋贺县大津市打出滨 2-1
合作滋贺 21

<网站地址>

<https://shiga-sake.net>



地理标志“滩五乡”

(2018年 6月指定)
(2020年 8月变更)

名称	产地范围	分类
滩五乡	兵库县神户市滩区、东滩区、芦屋市及西宫市	清酒

回味无穷的酒质

滩五乡的清酒总体上味道温和协调，让人有回味无穷的感觉。其中储藏酒到秋天过后香味俱全，口感醇厚，百喝不厌。

秋天酿成的酒，也未对储藏容器内与外界气温相同的清酒进行加热处理，直接出货的酒称为“冷卸”，滩五乡传统上是9月后出货。

另外，纯米吟酿酒和吟酿酒的优美果实香味和醇厚味道相得益彰，香味调和，上等酒质让人回味无穷。



住吉川上流

滩五乡的气候风土和提升品质的举措

滩五乡地区，冬季为“六甲下降风”呼啸盛行的地形，这种地形带来了极其适合寒冷构造的气候。

另外，通过这个地区的地层涌出的地下水，适度含有酵母的生长所必需的矿物质，带来了适合酿酒的硬水。将地下水作为酿制水酿酒，可促进健康发酵，协调味道要素，形成回味无穷的酒质。

滩五乡有日本三大酒厂之一的丹波酒厂，传统酿酒技术和技术人员、研究人员的民间组织“滩酒研究会”致力于人才培养和酿酒技术的提升，滩五乡酿酒组合和自治体通力合作进行区域内地下水的调查研究和质量维护，依靠这些官民、地区一体化的举措等，滩五乡特有的清酒特性穿越时空一直传承至今。



丹波酒厂

原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用日本国产米
(根据农产品检查法规定为3等以上)
- 仅使用滩五乡内采取的水
- 原料不使用糖类



宫水发祥地“梅之木井”

制法等

- 在滩五乡内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

为了维护地理标志“滩五乡”的特性，滩五乡酒造协同组合定期进行品质审查。

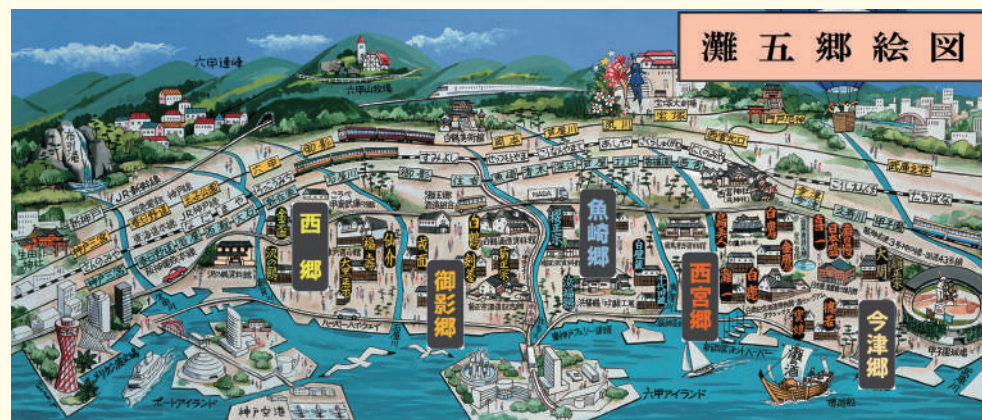
【滩五乡酒造协同组合】

<地 址> 兵库县神户市东滩区御影本町5丁目10番11号

<网站地址> www.nadagogo.ne.jp/



(标志例)



地理标志“播磨”

(2020年 3月指定)

名称	产地范围	分类
播磨	兵库县姬路市、相生市、加古川市、赤穂市、西胁市、三木市、高砂市、小野市、加西市、宍粟市、加东市、龙野市、明石市、多可町、稻美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町及佐用町	清酒

兵库县产的“山田锦”带来的清纯佳酿

播磨清酒总体上口感柔和圆润，具有苦涩味少，味道细腻醇厚，和丰富的浓郁香味。兵库县产的“山田锦”用于米曲霉，可赋予舒适的酸味，让人感到回味无穷。

特别是纯米吟酿酒、吟酿酒，可将甜美的苹果般的果实香甜与令人心情舒畅的酸味相融合，让口感变得更佳。



山田锦的水稻

播磨的气候环境和保护“山田锦”采取的措施

在播磨的谷仓地带，矿物质含量多的粘土质农地一望无际，大米成熟期一天的温差变化大。这些气候环境让作为清酒原料的“山田锦”变成脂肪和蛋白质少的白心形状，为酿造提供了良好条件。

另外，昭和11年诞生的“山田锦”，到目前为止都是对原种进行管理，根据主要农作物种子生产条例（兵库县条例第31号）对大米品质进行严格管理保证，使“山田锦”扎根于兵库县。



昭和40年代的酒米试验地
(兵库县立农林水产技术综合中心)

原料及制法等

原料

- 作为原料的大米及米曲仅使用在兵库县收获的“山田锦”（根据主要农作物种子生产条例（兵库县条例第31号）审查完毕的种子栽培收获）。
- 仅使用播磨内采取的水
- 原料不使用糖类等

(注) 所谓“根据主要农作物种子生产条例(兵库县条例第 31号)审查完毕”，是指已经审查所生产的种子，确保作为奖励品种应具备的品质。

制法等

- 播磨内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

为维护地理标志“播磨”的特性，播磨酒研究会定期进行品质审查。

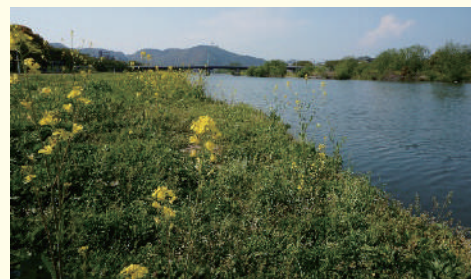
【播磨酒研究会】

<地 址> 兵库县姬路市北条永良町 246
(姬路酿酒组合内)

<网站地址> <https://www.gi-harima.jp/>



(标志例)



产地内的河流（梦前川）



播磨国风土记中有酿酒记录的庭田神社

地理标志“伊丹”

(2024年 11月指定)

名称	产地范围	分类
伊丹	兵库县伊丹市	清酒

甜味、鲜味、酸味均衡、爽口的味道

伊丹的清酒总体上，当含在嘴里时，由甜味和鲜味构成的浓郁弥漫开来，同时适度的酸味和苦味带来的余韵清新，为整体味道赋予收束感，由此能够在来自原料大米的甜味中感受到清新干净的味道。

其中，使用少量酒精的吟酿酒、本酿造酒是甜味、鲜味、酸味均衡的、更加爽口的美酒。

在江户时代诞生品牌“丹酿”的伊丹的技术革新

伊丹的酿酒除了含有适量矿物质成分的地下水和冬天干燥的气候之外，还依靠伊丹酿酒师的技术创新而发展起来。使用木灰吸附清酒中的物质、使之沉淀的“木灰澄清法”以及为了在运输到江户时仍保持品质而在醪糟中添加烧酒的“柱烧酎”，是虽然改变了形式但仍传承至今的重要技术。

根据描绘江户时代平民生活的文献等，据说曲子米和挂米两者都使用了高精白米的“伊丹诸白”，因其品质高，而被称为“丹酿”，当时在江户备受欢迎。与此同时，由于在日本全国开始出现仿制品，因此领主近卫氏于1743年设立了与现在的地理标志（GI）相似的制度，使用“伊丹御改所”的烙印与仿制品区别开来。

从黎明期到近代的酿酒的实际情况详细记载在古文献中，其制造方法传承至今，这些都备受好评，2020年将“伊丹诸白”和“滩之生一本”运至江户的酒诞生的铭酿地——伊丹和滩五乡”认定为日本遗产。

原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用日本国产米
- 仅使用在兵库县伊丹市内采集的水
- 原料中使用少量酒精
- 原料不使用糖类

制法等

- 香味及色泽良好的“特定名城酒”
- 在兵库县伊丹市内进行酿造，储藏及容器灌装
- 过滤剂使用活性炭

(注) “特定名称酒”是指吟酿酒，纯米酒及本酿造酒，是指符合“清酒的制法品质表示基准”（1989年国税厅告示第8号）第1项表中所列的制法品质要件的酒



◀ 樽廻船の模型

伊丹御改所烙印▶



*两者为伊丹博物馆所藏

管理机构

为了维持地理标志“伊丹”的特性，伊丹酒造协同组合对是否符合“地理标志‘伊丹’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)

【伊丹酒造协同组合】

<地 址> 兵库县伊丹市伊丹 1-1-19

<网站地址> <https://itami-sake.com>



地理标志“萩”

(2021年 3月指定)

名称	产地范围	分类
萩	山口县萩市及阿武郡阿武町	清酒

源自大米的馥郁高雅的鲜味

萩的清酒总体上以来自大米的馥郁高雅的鲜味和清爽的酸味为主体，余韵中保留一定的鲜味，因其酒精感自如自在，不会妨碍到进餐，是一款喝酒不会疲劳的酒质。

其中的吟酿酒能够感受到果香。

此外还能突出萩特产白身鱼等食品所具有的细腻味道。

萩地区的气候风土和地区整体的酿酒

山口县萩市及阿武郡阿武町散布着因“阿武火山群”火山活动形成的优质黏质土壤堆成的平坦台地，自古以来就盛行水稻耕作。近年来，酿酒厂协同当地的农户，开始种植蛋白质含量少的酒米。

酿酒所需要的水源，可以使用花岗岩等火山性岩石所产生的优质水。

酿酒技术由大津酒厂引入，即使是现在，钻研酿酒学和发酵学的技术人员还在努力维护和提高萩清酒的特性。

山口县萩市及阿武郡阿武町立足于江户时代开始的本地产销传统，除酒类生产商和酒米生产商外，地区分销商和消费者也积极参加插秧和稻米收割等活动，整个地区都参与酒类酿造。



平坦台地的田园风景



全区域参与稻米收割

原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用山口县萩市及阿武郡阿武町内收获的大米（根据农产品检查法评定为3等以上）
- 仅使用山口县萩市及阿武郡阿武町内采集的水
- 原料不使用糖类等



阿武川的河口扩展的三角洲

制法等

- 山口县萩市及阿武郡阿武町内进行酿造、储藏及容器灌装

管理机构

为维护地理标志“萩”的特性，萩地区地理标志管理委员会定期进行品质审查。

(标志例)

【萩地区地理标志管理委员会】

< 地址 > 山口县山口市小郡上乡1755番地1
山口县酒造组合内

< 网站地址 > <http://y-shuzo.com>



萩城下町的白墙·海参墙



萩·明伦学舍

地理标志“佐贺”

(2021年 6月指定)

名称	产地范围	分类
佐贺	佐贺县	清酒

大米的鲜味满满的香醇酒

佐贺的清酒总体上保留着大米的馥郁鲜味，口感醇厚，喝在口中能感受到大米特有的甜味满满的香醇。从酒质来看，作为和料理一起品尝的餐中酒，与味道较浓的料理、甜味及鲜味酱油做成的甜辣料理很协调搭配。



新鲜墨鱼刺身

佐贺县的气候风土和品质提升、品牌化的举措

佐贺县位于九州西北部，其东北部到中央部耸立着背振山脉，西南部形成多良山系。背振山脉南侧至有明海有一望无际的佐贺平原，一年四季气候温暖，建成了许多水田，此地区生产的优质丰润大米、及来自背振山脉和多良岳等的伏流水，自古以来就被用于酿酒。



佐贺平原

近年来，以佐贺县为主体组织的“佐贺县原产地名称管理委员会”将经过严格审查后合格的清酒认定为“The SAGA认定酒”，在努力提高品质的同时，还实施“推进用佐贺县日本酒干杯的条例”等，官民一体致力于扩大“佐贺”清酒品牌的普及面。



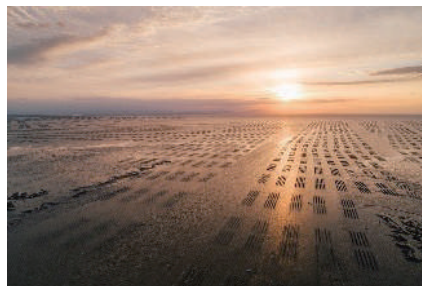
原料及制法等

原料

- 大米及米曲仅使用日本国产米
- 仅使用佐贺县内采集的水

制法等

- 在佐贺县内进行酿造、储藏及容器灌装



有明海



肥前浜宿・酒蔵街

管理机构

为了维持地理标志“佐贺”的特性，GI佐贺管理委员会对是否符合“地理标志‘佐贺’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

【GI佐贺管理委员会】

< 地 址 > 佐贺市站南本町6番14号
(佐贺县酒造组合内)



< 网站地址 > <http://www.sagasake.or.jp>

(标志例)



地理标志“东京岛酒”

2024年3月指定

名称	产地范围	分类
东京岛酒	东京都大岛町、利岛村、新岛村、神津岛村、三宅村、御藏岛村、八丈町及青岛村	蒸馏酒

来自麦曲的味道和柔软轻快的余韵

东京岛酒是以使用“麦曲”为特征的正宗烧酎，有“芋烧酎”“麦烧酎”“芋麦混合烧酎”三种。

有大麦的味道和草木一样的清凉感的味道，柔软轻快的余韵中能感受到浓郁和美味。

它也适合佐餐酒，例如与脂肪丰富的鱼的生鱼片和特产“Kusaya”非常搭配。



麦曲

太平洋火山岛孕育的柔和口感

据说东京岛酒的制造方法是在江户时代末期由萨摩的商人传来的。

在伊豆群岛，即使在烧酎的制造期（秋季至冬季）也相对温暖，这有利于醪糟的剧烈发酵，使烧酎生产易于扎根。

这种温暖的气候，在贮藏期对原酒的油分在岛内制造的烧酎中促进溶入赋予浓郁和鲜味。

此外，由于伊豆群岛是一个火山岛，年降水量大，面积小，用于生产的水很少溶解来自地质的矿物质，这产生了一个柔软的口感。



青岛

原料及制法等

原料

- 薯类中只使用了在国内收获的甘薯
- 在酒曲中只使用了麦子
- 仅使用伊豆群岛内采取的水



红东红薯



七福

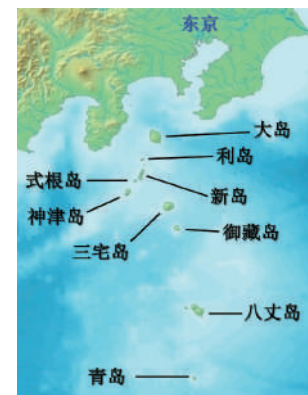
制法等

- 在伊豆群岛的岛上进行发酵、蒸馏、储藏及容器灌装
- 原酒及产品的贮藏常温下进行
- 将以麦子或甘薯、酒曲及水为原料发酵的醪糟，用单式蒸馏器蒸馏出的烧酎，或与此类酒混合而成的烧酎

管理机构

为了维持地理标志“东京岛酒”的特性，GI东京岛酒管理委员会对是否符合“地理标志“东京岛酒”生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)



【GI东京岛酒管理委员会】

<地 址> 八丈岛八丈町三根1299
八丈兴发株式会社内

地理标志“壹岐”

(1995年 6月指定)
(2018年 2月变更)

名称	产地范围	分类
壹岐	长崎县壹岐市	蒸馏酒

麦香和米曲的甜味和醇厚的味道

单式蒸馏烧酎“壹岐”具有来自麦子的清爽香味和米曲甜美厚实的味道。

另外还有来自原料水的清爽口感。



麦田

“壹岐”是麦烧酎的发祥地

长崎县壹岐市位于以九州北方玄界滩的壹岐岛为中心的群岛，是玄武岩层经过漫长岁月磨练的地下水丰富区域。壹岐的地下水促进了发酵的顺利进行，给“壹岐”带来醇厚味道，还可用于割水使得口感清爽。

另外，历史记录上以麦子为原料的烧酎数长崎县壹岐市最古老，因此被认为是日本“麦烧酎的发祥地”。“壹岐”传统上由米曲和大麦酿造而成，其原料以1:2的比例使用，这种传统制法成为确立“壹岐”特性的一个主要原因。



原料及制法等

原料

- 谷物仅使用大麦
- 酒曲仅使用由大米制成的米曲
- 用于醪糟的米曲和谷类的重量比大致为1:2
- 仅使用长崎县壹岐市内采取的水

制法等

- 长崎县壹岐市内进行发酵、蒸馏、储藏及容器灌装
- 以米曲和水为原料发酵的一次醪糟，再加上蒸谷物和水再发酵的二次醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成

管理机构

为维护地理标志“壹岐”的特性，壹岐烧酎管理委员会对符合“地理标志‘壹岐’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”开展审查业务。

(标志例)



【壹岐烧酎管理委员会】

<地 址>长崎县壹岐市乡之浦町东触639番地3
壹岐酒造协同组合内



锦 浜



猿岩 (玄武岩)

地理标志“球磨”

(1995年6月指定)
(2018年2月变更)

名称	产地范围	分类
球磨	熊本县球磨郡和人吉市	蒸馏酒

感受到来自大米的醇厚甜味的米烧酎

单式蒸馏烧酎“球磨”总体上有着来自大米的醇厚甘甜味道和清凉感香味。

其中，常压蒸馏烧酎有着伴随香味的大米特有米香，减压蒸馏烧酎有着果实般的香味。

适合烧酎酿造的球磨盆地的气候风土和球磨川水系的水

熊本县球磨郡和该县人吉市位于九州中央的九州山地所环绕的球磨盆地，在日本列岛虽然纬度低，但冬季平均气温低，冷暖温差大。

浓雾天也多，在此环境可以在较低温度下发酵和适度环境中储藏，适合酿造有清凉感香味的烧酎。

另外，流经球磨盆地的球磨川水系的水是适合烧酎酿造的软水，“球磨”采用该地区的水，可以衬托大米的醇厚甘甜。



球磨盆地

原料及制法等

原料

- 大米仅使用日本国产米
- 酒曲仅使用日本国产米酿造的米曲
- 仅使用熊本县球磨郡或该县人吉市内采取的水



稻穗（日本国产米）

制法等

- 熊本县球磨郡或该县人吉市内进行发酵、蒸馏、储藏及容器灌装
- 以大米、米曲霉和水或者米曲和水为原料发酵的醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成。

但对于以米曲和水为原料的醪糟，仅限于在其一次醪糟中加入米曲和水后再发酵而成



球磨烧酎的酒器
(球磨传统酒具)

管理机构

为维护地理标志“球磨”的特性，球磨烧酎管理委员会对符合“地理标志‘球磨’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”开展审查业务。

(标志例)

【球磨烧酎管理委员会】

<地 址>熊本县人吉市麓町5番地1
球磨烧酎酒造组合内



地理标志“萨摩”

(2005年 12月指定)
(2018年 2月变更)

名称	产地范围	分类
萨摩	鹿儿岛县 (奄美市及大岛郡除外)	蒸馏酒

有华美芳香的芋烧酎

单式蒸馏烧酎“萨摩”因原料甘薯的产地和烧酎的酿造地都是鹿儿岛县，可以使用优质新鲜的甘薯。“萨摩”有着华美芳醇的香味，其特征是与香味相调和的甘甜浓厚的味道。而且，蒸馏后即有柔滑的口感。



樱岛(鹿儿岛市)
和鹿儿岛的酒器“黑千代香”

鹿儿岛县的气候风土和提升酿造技术的举措

白子台地广泛分布的鹿儿岛县，有许多排水良好、地下水位低的区域，适合甘薯的栽培。自江户时代以来，鹿儿岛广泛栽培甘薯，成为日本最大的生产地。因此，能够确保稳定原料甘薯的鹿儿岛县成为甘薯烧酎产地的适宜地区。



甘薯地

“萨摩”的酿造技术由鹿儿岛县工业技术中心引领进行技术开发和普及，鹿儿岛大学的烧酎·发酵学教育研究中心也进行甘薯烧酎的研发和人才培养。

原料及制法等

原料

- 仅使用鹿儿岛县*收获的甘薯
- 仅使用大米曲或鹿儿岛县*收获的甘薯制成的甘薯曲
- 仅使用鹿儿岛县*内采取的水



黄金千贯

制法等

- 鹿儿岛县*内进行发酵、蒸馏、储藏及容器灌装
- 以酒曲、甘薯和水为原料发酵而成的醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成

※奄美市及大岛郡除外



萨摩烧酎宣言

管理机构

为维护地理标志“萨摩”的特性，萨摩烧酎管理委员会对符合“地理标志‘萨摩’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”开展审查业务。

(标志例)

【萨摩烧酎管理委员会】

<地 址>鹿儿岛市锦江町8号15号
鹿儿岛县酒造组合内



地理标志“琉球”

(1995年 6月指定)
(2018年 2月变更) (2020年 9月变更)

名称	产地范围	分类
琉球	冲绳县	蒸馏酒

源自大米曲的芳醇味道

“琉球”是将使用黑曲霉菌的大米曲和水作为原料发酵而成的醪糟，由单式蒸馏器蒸馏而成的蒸馏酒，可感受到原料大米曲中适量油分带来的芳醇味道。

特别是常压蒸馏的陈年老酒（贮藏3年以上的酒）由于黑曲霉菌酶的作用，有着大米产生的成分生成的甘甜香草香味和松茸的香味相调和的浓郁而幽雅的香味。



琉球泡盛酒吧（卡拉卡拉）

冲绳的水孕育出浓郁的香味

冲绳县气候高温多湿，降水量也多。与其他曲霉菌相比，生成更多柠檬酸的黑曲菌可促进健康发酵，黑曲菌生成的各种成分形成其特性。另外，水也是硬水，富含矿物质，促进微生物的作用，形成浓郁的香味。

琉球王国当时在与交易国的文化交流中引进了各种各样的技术，据说蒸馏酒的制法是500多年前从东南亚和大陆传来。

另外，还形成了蒸馏后经过岁月成熟的文化，贮藏3年以上的酒被称为“陈年酒”，培育陈年酒的技术也逐渐成型。



冲绳的海景

原料及制法等

原料

- 曲霉仅使用Aspergillus luchensis所属的黑曲霉菌生长的大米曲
- 仅使用冲绳县内采取的水



黑曲霉菌生长的大米曲霉

制法等

- 在冲绳县内进行发酵、蒸馏、储藏及容器灌装
- 以大米曲霉和水为原料发酵而成的醪糟，用单式蒸馏器蒸馏而成



储藏缸

酒类的种类相关事项

- 单式蒸馏烧酎、原料酒精

管理机构

为维护地理标志“琉球”的特性，GI琉球管理委员会对符合“地理标志‘琉球’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”开展审查业务。

(标志例)

【GI琉球管理委员会】

<地 址> 冲绳县那霸市港町2丁目8番9号
冲绳县酒造组合内



地理标志“北海道”

(2018年6月指定)

名称	产地范围	分类
北海道	北海道	葡萄酒

大地恩惠酿成的浓郁酸味与果实香味

白葡萄酒有青苹果和柑橘类果实的香味和浓郁的酸味，果味舒爽。

红葡萄酒既有香辛料和果实香味，又有舒爽成熟香，带有醇厚酸味和温和涩味。

玫瑰葡萄酒有浓郁的果实香味，干型品种酸味感强，果味清爽。每种葡萄酒都有总酸标准，保证了北海道葡萄酒特有的丰富酸度。

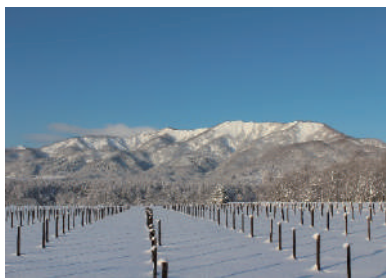


北海道的气候风土与栽培方法的确立

北海道的葡萄种植地4月至10月的日照时间较长，全天气温变化大。而且，葡萄生长期基本在凉爽气候下，降水量也少，所以葡萄的糖分高，可以收获富含有机酸的健康新鲜的葡萄。

另外，葡萄酒生产者通过各自的努力和北海道葡萄酒协会的活动确立了应对暴雪、严寒等气候的栽培方法，此外还积极开发适应北海道自然环境的山葡萄种和混合种等耐寒性品种。

根据这些气候风土和栽培方法，形成了具有浓郁酸味和果实香味的北海道葡萄酒的特性。



原料及制法等

原料

- 仅使用在北海道收获的葡萄
- 葡萄品种仅限于肯纳、尼亚加拉、山幸、黑皮诺等指定品种（57个品种）
- 仅使用一定糖度以上的葡萄



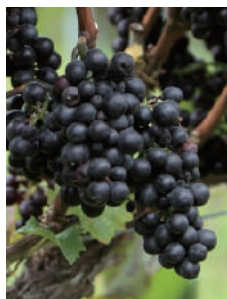
肯纳



尼亚加拉



山幸



黑皮诺

制法等

- 在北海道内进行酿造、储藏及容器灌装
- 酒精度数在14.5%以下
- 辅糖、辅酸等有一定的限制

管理机构

为了维护地理标志“北海道”的特性，地理标志“北海道”使用管理委员会进行品质审查等核准业务，仅合格的葡萄酒才能标志“北海道”。

【地理标志“北海道”使用管理委员会】

<地 址> 北海道小樽市色内1丁目1番12号
小樽运河航站楼
NPO法人葡萄酒簇北海道内

<网站地址> winecluster.org

(标志例)



地理标志“山形”

(2021年 6月指定)

名称	产地范围	分类
山形	山形县	葡萄酒

四季恩惠中诞生的葡萄本来的香味和清爽酸甜的余韵

白葡萄酒能感受到花卉与柑橘系香味中来自葡萄果实的芳香，浓郁的酸味余韵清香爽口。

红葡萄酒除有葡萄果实本来的芳香之外，外长期熟成葡萄酒有着与果香混合的熟成香，味道是清爽的酸味和温和的涩味。

玫瑰葡萄酒有着浓郁的葡萄果实芳香，清甜爽口。甜型的葡萄本来的甜味与酸味平衡恰到好处，干型的清爽酸味沁人心脾。



山形的气候风土与提升酿造技术的举措

山形县的葡萄种植地以不适合水田的平地 and 山地中间地带为主。土壤在坡地上排水好，具备葡萄种植所要求的生长期日照时间、气温、降水量等气候条件，可以收获到富含有机酸、健康状态理想的葡萄。

1980年前后开始种植高品质葡萄酒使用的葡萄品种，葡萄酒酿造真正扩大。

山形县葡萄酒酿酒组合正式诞生，山形县青年葡萄酒产地研究会开展提升酿造技术的活动，在山形县农业综合研究中心和山形县工业技术中心的配合下，通过种植和酿造技术的共享，提升了具有山形葡萄酒清爽酸味特性的葡萄酒品质。



原料及制法等

原料

- 仅使用山形县内收获的葡萄
- 葡萄品种仅限于德拉瓦尔、贝利A麝香、梅洛、山·索维衣葡萄等指定品种 (51个品种)
- 仅使用一定糖度以上的葡萄



德拉瓦尔



梅洛



山·索维衣葡萄

制法等

- 在山形县内进行酿造、储藏及容器灌装
- 酒精度数7.0%以上不到20.0%
- 总挥发性酸在1.5g/L以下
- 辅糖、辅酸等有一定的限制

管理机构

为维护地理标志“山形”的特性，葡萄酒地理标志“山形”使用管理委员会符合“地理标志‘山形’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”进行审查。

【葡萄酒地理标志“山形”使用管理委员会】

<地 址> 山形县东置赐郡高畠町糠野目2700-1
(株) 高畠酿酒厂内

<网站地址>

<https://giyamagata-wine.jp/>



(标志例)



地理标志“山梨”

(2013年 7月指定)

(2017年 6月变更)

名称	产地范围	分类
山梨	山梨县	葡萄酒

葡萄原有品种特性得到充分发挥的近乎完美的葡萄酒

<代表性葡萄酒>

以甲州葡萄为原料的白葡萄酒, 香味浓郁, 口感温和, 干型的甲州葡萄酒有果味柑橘系的香味和浓郁的酸味。

以贝利A麝香为原料的红葡萄酒有着鲜艳的紫红色调, 让人联想到甜味的甜美香味和温和的涩味。



山梨县的气候风土和栽培方法等的钻研

山梨县的气候、风土适合葡萄栽培, 葡萄的成色好, 秋天的冷风对糖度等的总体品质施加有益影响。

山梨县以山梨县葡萄酒酿酒组合为中心, 通过钻研基于山梨县自然环境的葡萄栽培方法和品种选择, 葡萄原有的品种特性得到了充分发挥, 酿造出了近乎完美的葡萄酒。



原料及制法等

原料

- 仅使用山梨县收获的葡萄
- 葡萄品种仅限于甲州、贝利A麝香、赤霞珠、霞多丽等指定品种(42个品种)
- 仅使用一定糖度以上的葡萄



甲州



贝利A麝香



赤霞珠



霞多丽

制法等

- 山梨县内进行酿造、储藏及容器灌装
- 酒精度数为干型8.5%以上, 甜型4.5%以上
- 辅糖、辅酸等有一定的限制

管理机构

为了维护地理标志“山梨”的特性, 由地理标志“山梨”管理委员会进行功能审查等品质审查和标示审查, 仅合格的葡萄酒才可以标示“GI Yamanashi”。

【地理标志“山梨”管理委员会】

<地 址> 山梨县甲府市东光寺3-13-25
本地产业中心2楼
山梨县葡萄酒酿酒组合内

<网站地址> www.wine.or.jp/



地理标志“长野”

(2021年 6月指定)

名称	产地范围	分类
长野	长野县	葡萄酒

各葡萄品种的本质特性完美体现的葡萄酒

红葡萄酒总体上色调浓郁，兼具骨架丹宁和适度酸味的高凝结感味道。

白葡萄酒再现了葡萄品种的特征香，带有清新生动的酸味。

此外，长野葡萄酒中被称为“高级品”的葡萄酒，发挥各葡萄品种的本质香味特性，具有高雅的香味和醇厚的果实味有机混合的味道，能感受到浓郁的余韵。



长野县的气候风土和葡萄酒振兴

在平均海拔超过1000米的长野县，葡萄种植地大多在海拔500米以上的高地上，排水良好的土壤和昼夜温差大的凉爽气候条件适合葡萄的种植。在这种气候条件下，白葡萄酒用葡萄中糖度高，含有适度有机酸，而红葡萄酒用葡萄中花色苷含量丰富，可生产出高品质的葡萄，产量在日本屈指可数。

长野县为了长野县产葡萄酒的品牌化和振兴长野县葡萄酒产业，长野县政府设立了“长野县原产地名称管理制度”，制定“信州葡萄酒谷构想”等，产业界、政府和学界合作振兴葡萄酒。



原料及制法等

原料

- 仅使用长野县收获的葡萄
- 葡萄品种仅限于梅洛、霞多丽、赤霞珠等指定品种（50个品种）
- 仅使用一定糖度以上的葡萄



制法等

- 在长野县内进行酿造、储藏及容器灌装
- 酒精度数在7.5%以上（高级品在8.0%以上）
- 辅糖、辅酸等有一定的限制
- 仅满足一定条件的葡萄酒才能标示“长野葡萄酒高级品”

管理机构

为了维持地理标志“长野”的特性，长野县原产地名称管理委员会对是否符合“地理标志‘长野’生产标准”的“酒类原料及制法相关事项”的要求进行确认。

(标志例)

【长野县原产地名称管理委员会】

< 地 址 > 长野县长野市大字南长野字
幅下692番2
产业劳动部产业技术课内



地理标志“大阪”

(2021年 6月指定)

名称	产地范围	分类
大阪	大阪府	葡萄酒

由新鲜华美的葡萄浓缩的果味和温和酸味

大阪的葡萄酒以德拉瓦尔等食用葡萄为主体，在酿造用葡萄的生产上也运用多年培育的食用葡萄栽培技术，使用新鲜华美的葡萄作为葡萄酒原料。

以德拉瓦尔为原料的葡萄酒，有着爽快清新的香味和浓郁的甜味。

以鲜食品种以外的葡萄为原料的白葡萄酒，有着浓郁的果香，红葡萄酒的芳香和柔和果味加上恰到好处的丹宁，能感受到强壮酒体。

大阪府的气候风土和可靠的酿造技术

大阪府的葡萄产地日照时间充足，全年气候温暖且降水量少。

特别在夏季降水量显著减少，适合葡萄健康生长，1880年前后起作为葡萄的一大产地不断发展。

1914年为了活用规格外的食用葡萄，首次正式建造了酿酒厂，以甲州品种和德拉瓦尔等食用葡萄为原料进行葡萄酒酿造。

此后开始着手适应大阪气候风土的欧洲品种葡萄的栽培和“葡萄酒用葡萄”的种植，致力于提高原料葡萄的品质。

近年来，大阪府环境农林水产综合研究所和产地内的葡萄酒厂合作，想方设法提高酿造技术。



原料及制法等

原料

- 仅使用大阪府收获的葡萄
- 葡萄品种限于德拉瓦尔、贝利A麝香、甲州、梅洛、赤霞珠等指定品种（36个品种）
- 仅使用一定糖度以上的葡萄



德拉瓦尔

制法等

- 在大阪府内进行酿造、储藏及容器灌装
- 酒精含量在9.0%以上（甜型在4.5%以上）
- 辅糖、辅酸等有一定的限制

管理机构

为了维护地理标志“大阪”的特性，地理标志“大阪”管理委员会开展品质审查等核查业务，仅合格的葡萄酒才能标示“大阪”。

(标志例)

【地理标志“大阪”管理委员会】

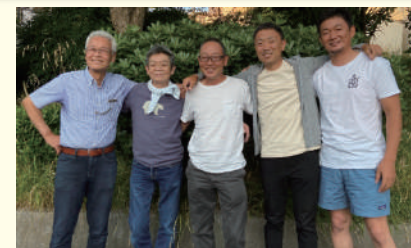
<地 址> 大阪府柏原市太平寺2-9-14
KATASHIMO葡萄酒食品有限公司内
大阪葡萄酒厂协会事务局



<网站地址> <https://www.osaka-winery.com>



俯瞰大阪平原的葡萄园



葡萄酒製造者

地理标志“和歌山梅酒”

(2020年9月指定)

名称	产地范围	分类
和歌山梅酒	和歌山县	其他酒类

梅子的浓厚精华与酒类相调和的强有力味道

和歌山梅酒的特点是，和歌山县内收获的新鲜青梅或成熟梅的醇厚香味包裹酒类中酒精的刺激性香味，含在口中的瞬间变成清爽风味扩散。

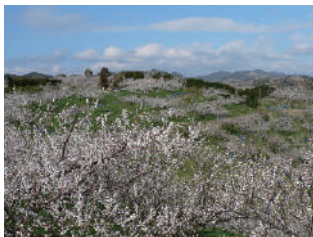
适度的糖类甜味和梅子的酸味让人感到余味无穷，使口腔和鼻腔舒畅，衬托接下来的餐食味道，最适合作为饭前酒。



和歌山县的气候风土和梅酒酿造的发展

和歌山县内山地多，自古以来果树栽培盛行。其中，梅花在倾斜地块上也容易生长，由于和歌山县气候温暖且年降水量多，可以种植树干大、高品质的梅花。因此，以和歌山县田边市、日高郡南町为中心，梅花的栽培也逐渐扩大。

和歌山梅酒是酿酒业者从春夏的清酒酿造淡季开始酿造梅酒，此后梅酒酿造业者和梅子栽培农家等也成为一体化，通过对适合梅酒的梅子栽培方法和梅酒的反复钻研，努力维护梅酒的特性和提升品质。



南部地区的梅林

原料及制法等

原料

- 酒类浸泡的梅子果实仅使用和歌山县内收获的新鲜青梅或成熟梅
- 浸泡梅子果实的酒类必须使用酒税法第3条规定的清酒、连续式蒸馏烧酒、单式蒸馏烧酒、威士忌、白兰地、原料用酒精或烈性酒
- 酒类及梅子果实以外的原料仅为梅子果肉、梅子果汁、糖类、含糖质（不包括合成甜味剂）及碳酸

制法等

- 浸泡梅子果实的酒类每1KL使用300KG以上
- 酒类浸泡梅子果实在和歌山县内进行
- 酒类浸泡梅子果实至少需90天以上
- 不故意破碎或压榨酒类中浸泡的梅子果实
- 酒类中浸泡的梅子果实不取出用于再次浸泡
- 酿酒工序上的储藏在和歌山县内进行



成熟梅子（和歌山县产）

酒类的种类 相关事项

- 利口酒

管理机构

为维护地理标志“和歌山梅酒”的特性，GI和歌山梅酒管理委员会定期进行品质审查。

※ 该管理机构还对和歌山梅酒的“长期熟成”进行证明。

【GI和歌山梅酒管理委员会】

<地址> 和歌山县和歌山市杂贺屋町 16

<网站地址> <https://giwakayama.com>



(标志例)



为保护海外酒类的地理标志

酒精饮料的地理标志系统是世界贸易组织TRIPS协议批准的知识产权系统，是在海外保护其名称的有效系统。

国家税务局通过国际谈判鼓励日本酒精饮料的地理标志在海外得到适当保护。

【海外日本产酒的地理标志保护实例】

- 在2019年2月生效的日EU EPA中，实现了酒类地理标志的相互保护（截至2025年3月，相互保护日方23种产品和欧盟169种产品。）。
- 在2020年1月生效的日美贸易协定中，美国承诺为确保日本产酒类的地理标志正确显示而实施审查程序（截至2025年3月，我们正在确认3种产品的正确标识。）。
- 在2021年1月生效的日英EPA中，实现了酒类的地理标志的相互保护（截至2025年3月，日本方面的23种产品和英国方面的23种产品相互保护）。

关于国税厅长官指定的地理表示一览和与其他国家之间达成相互保护协议的地理表示一览，登载在国税厅主页上。

请参阅 (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm>)

