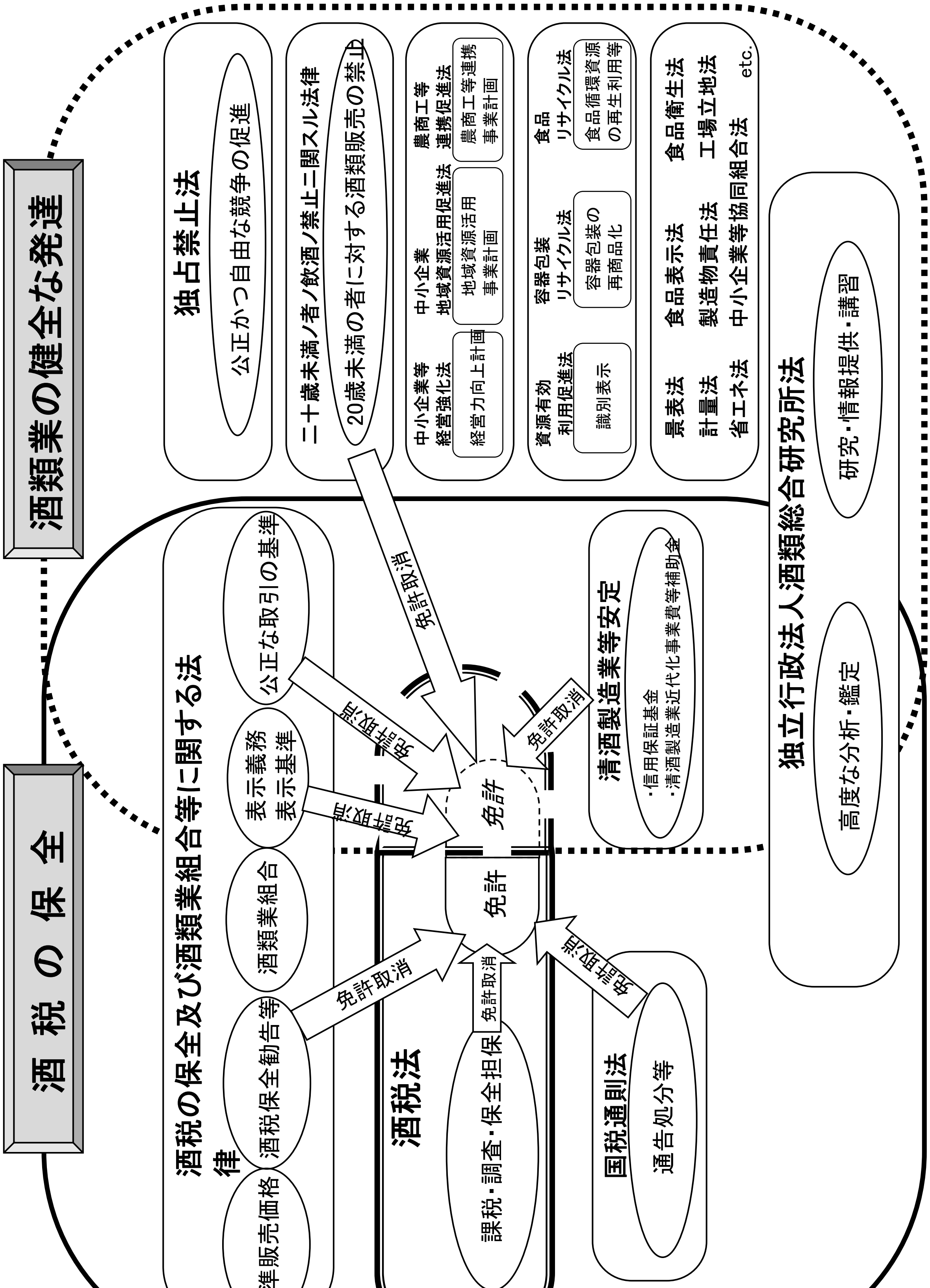
参考資料

1　酒税収入の累年比較

年　度	国税収入		酒税収入			間接税
	総　額	対前年比	収入額	対前年比	対国税収入	比　率
昭和	億円	%	億円	%	%	%
55	283,688	113.7	14,243	97.5	5.0	28.9
60	391,502	106.5	19,315	103.8	4.9	27.2
61	428,510	109.5	19,725	102.1	4.6	26.9
62	478,068	111.6	20,815	105.5	4.4	26.7
63	521,938	109.2	22,021	105.8	4.2	26.8
平成元	571,361	109.5	17,861	81.1	3.1	25.8
2	627,798	109.9	19,350	108.3	3.1	26.3
3	632,110	100.7	19,742	102.0	3.1	26.7
4	573,964	90.8	19,610	99.3	3.4	29.3
5	571,142	99.5	19,524	99.6	3.4	30.6
6	540,007	94.5	21,127	108.2	3.9	33.4
7	549,630	101.8	20,610	97.6	3.7	33.9
8	552,261	100.5	20,707	100.5	3.7	34.7
9	556,007	100.7	19,619	94.7	3.5	36.6
10	511,977	92.1	18,983	96.8	3.7	40.7
11	492,139	96.1	18,717	98.6	3.8	42.8
12	527,209	107.1	18,164	97.0	3.4	38.7
13	499,684	94.8	17,654	97.2	3.5	40.5
14	458,442	91.7	16,804	95.2	3.7	43.7
15	453,694	99.0	16,842	100.2	3.7	43.9
16	481,029	106.0	16,599	98.6	3.5	41.8
17	522,905	108.7	15,853	95.5	3.0	39.7
18	541,169	103.5	15,473	97.6	2.9	38.1
19	526,558	97.3	15,242	98.5	2.9	38.6
20	458,309	87.0	14,614	95.9	3.2	42.3
21	402,433	87.8	14,168	96.9	3.5	47.1
22	437,074	108.6	13,893	98.1	3.2	43.7
23	451,754	103.4	13,693	98.6	3.0	42.8
24	470,492	104.1	13,496	98.6	2.9	41.3
25	512,274	108.9	13,709	101.6	2.7	39.2
26	578,492	112.9	13,276	96.8	2.3	43.2
27	599,694	103.7	13,380	100.8	2.2	44.0
28	589,564	98.3	13,195	98.6	2.2	44.3
29	623,803	105.8	13,041	98.8	2.1	42.2
30	642,241	103.0	12,751	97.8	2.0	41.2
令和元	621,752	96.8	12,473	97.8	2.0	43.2
2	649,330	104.4	11,336	90.9	1.7	44.2
3	718,811	110.7	11,321	99.9	1.6	41.6
4	763,377	106.2	11,280	99.6	1.5	41.1
5	773,873	101.4	11,814	104.7	1.5	40.4
6	810,659	104.8	11,827	100.1	1.5	41.0
7	867,791	107.0	11,120	94.0	1.3	38.6

（注）国税には、特別会計分を含み、令和６年度までは決算額、令和７年度は補正後予算額である。

2　酒類をめぐる法体系



酒類業の健全な発達
酒 税 の 保 全
独占禁止法
公正かつ自由な競争の促進
二十歳未満ノ者ノ飲酒ノ禁止ニ関スル法律
20歳未満の者に対する酒類販売の禁止
中小企業等経営強化法
経営力向上計画
中小企業地域資源活用促進法
地域資源活用事業計画
農商工等連携促進法
農商工等連携事業計画
資源有効利用促進法
識別表示
容器包装リサイクル法
容器包装の再商品化
食品リサイクル法
食品循環資源の再生利用等
景表法
食品表示法
食品衛生法
計量法
製造物責任法
工場立地法
省エネ法
中小企業等協同組合法
etc.
独立行政法人酒類総合研究所法
高度な分析・鑑定
研究・情報提供・講習
酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律
基準販売価格
酒税保全勧告等
酒類業組合
表示義務
表示基準
公正な取引の基準
免許取消
免許
酒税法
課税・調査・保全担保
国税通則法
通告処分等
清酒製造業等安定法
・信用保証基金
・清酒製造業近代化事業費等補助金

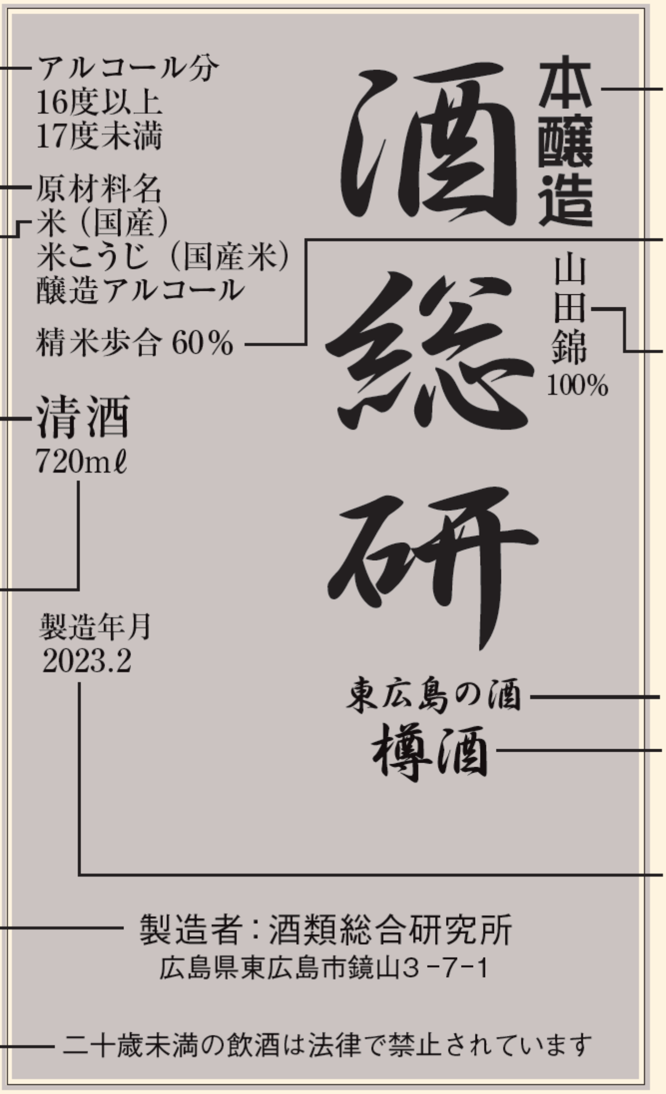
日本酒※ラベルの用語事典

おいしい日本酒※を選ぶために

※原料の米に国内産米のみを使い、日本国内で製造された清酒を「日本酒」といいます。

ラベルには何が書いてあるのでしょう？

❶から❼は実は法令等で表示が義務付けられているのです。
この他、生酒の保存・飲用上の注意、外国産清酒を使用した場合の表示なども義務付けられています。



❶ **アルコール分**

❷ **原材料名**
（水は書かないことになっている）

❸ **原料米の産地表示**

❹ **品目**
（原料の米に国内産米のみを使い、日本国内で製造された清酒のみ「日本酒」と書くことができる）

❺ **内容量**

❻ **製造者の名称及び製造場の所在地**

❼ **二十歳未満の者の飲酒防止の注意**

❽ **特定名称**
（吟醸、純米、本醸造など）

❾ **精米歩合**
（特定名称を表示する場合は必須）

❿ **原料米の品種名**

❽から⓭を表示する場合は法令等で定めるところにより、表示しなければなりません。貯蔵年数、品質が優れている印象を与える用語、地理的表示、有機等を表示する場合も同様です。

⓫ **産地名**

⓬ **酒の特徴を示す語句**
（原酒、生酒、生貯蔵酒、生一本、樽酒）

⓭ **製造時期**

※その他にも、文字ポイントや表示の方式など、酒類業組合法及び食品表示法等の法令で定められた表示義務事項等があります。

1

裏ラベル（瓶の裏側に貼ってあるのでこう呼びます）を貼った製品もよく見られます。主にその製品についての説明や品質を知る上で参考となる各種データが書いてあります。

製品の特徴

- 酒造好適米を贅沢に使いました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%

使用酵母	きょうかい701号

成分	日本酒度	＋5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口	やや甘口	やや辛口	辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

用語事典 目次

原材料 ………… 3
米：原料米／酒造好適米／心白／
山田錦／五百万石／美山錦／雄町／
精米歩合／高精白／麹米／掛米
米こうじ／醸造アルコール／糖類／酸味料

成分 ………… 5
アルコール分／日本酒度／酸度／
アミノ酸度

特定名称 ………… 5
特定名称／吟醸酒／純米酒／本醸造酒

製造時期 ………… 7

有機表示 ………… 7

地理的表示 ………… 7

タイプ・呼称 ………… 7
新酒／古酒／長期貯蔵酒／原酒／
生酒／生詰め酒／生貯蔵酒／貴醸酒／
生一本／低アルコール酒／樽酒／冷やおろし／
活性清酒（にごり酒）／スパークリング清酒

酒造用語 ………… 11
酵母／家（蔵）付き酵母／きょうかい酵母／
酒母／生酛／山廃酛／速醸酛／もろみ／
粕歩合／滓下げ
【その他の語】
活性炭／あらばしり／鑑評会／
全国新酒鑑評会

商品ラベルを読んでお好みのお酒を見つけていただく時の参考にと、ラベルに比較的よく使われる用語をピックアップしてこの用語事典をつくりました。

ラベルの用語

原材料

原料米 げんりょうまい

清酒造りに使用する米。清酒の原料には酒造好適米（酒米）だけでなく、一般米（食用米）も含めてたくさんの品種が使われている。ラベルには、「米（国産）」のように産地も表示することになっている。

酒造好適米（酒米）しゅぞうこうてきまい（さかまい）

清酒造りに適した性質をもつ米品種の総称。農産物検査法では醸造用玄米という。一般米より大粒で心白のあるものが多い。山田錦をはじめとした有名品種のほか、最近では全国各地で新品種が開発され、また、古い品種の復活もあって、清酒のバラエティを豊かにしている。全国で100品種以上が栽培されている。

心白 しんぱく

米の中心部が白く不透明に見える状態またその部分。心白があるのは酒造りにとって好ましい性質とされている。

山田錦 やまだにしき

全国的に栽培されている代表的な酒造好適米品種。酒造りの作業性の良さばかりでなく、できる酒の味わいの良さで全国の杜氏から特に好まれている品種の一つ。

五百万石 ごひゃくまんごく

新潟県や北陸地方を中心に栽培されている酒造好適米品種。

美山錦 みやまにしき

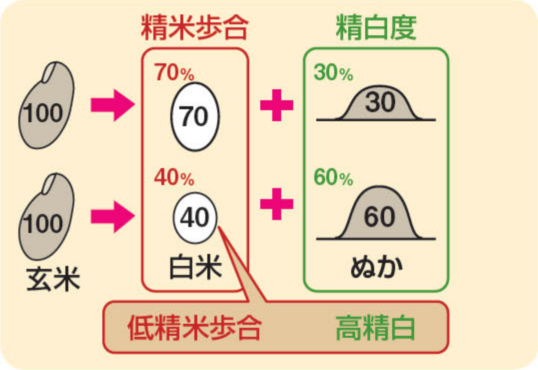
比較的耐冷性が強いので長野県や東北地方で主に栽培されている酒造好適米品種。

雄町 おまち

酒造好適米の中でも古い品種で、岡山県で主に栽培されている。独特の「ふくらみ」をもつ酒になるので根強い人気がある。

精米歩合 せいまいぶあい

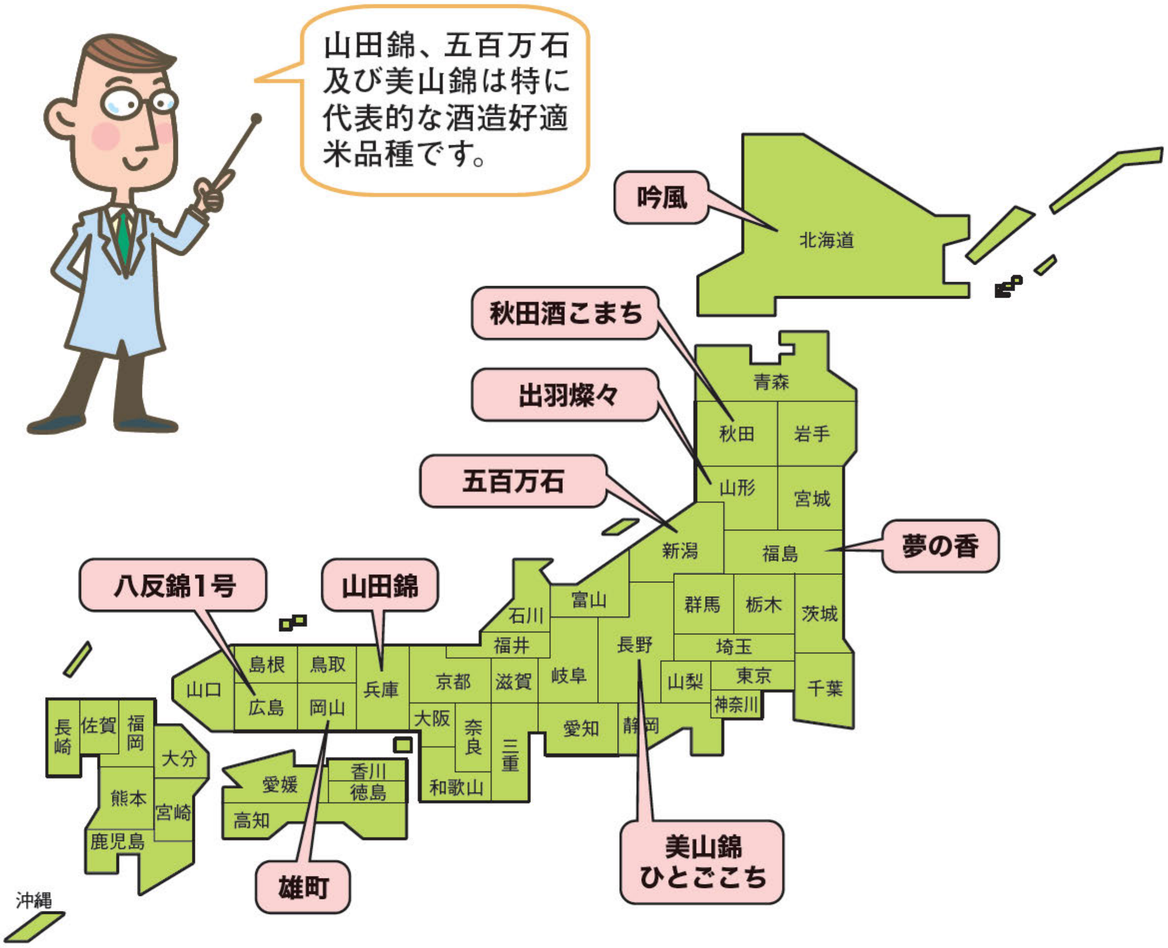
精米工程で米をどれだけ精米したかを元の玄米の重量に対する白米重量の割合で示す数字。例えば、精米歩合40％といえば、100kgの玄米を精米して40kgの白米にしたことを示す。



左から玄米、精米歩合 70%、40%の白米

原材料

酒造好適米の主な産地



出典：農産物規格規定（農林水産省）
※ 検査数量の上位10品種を記載しています。

Q 購入した後の保存で注意する点は？

A 温度、光、酸素に注意が必要です。生酒・発泡性清酒・吟醸酒は冷蔵庫に入れておくことをおすすめします。その他の種類の酒でもなるべく暗く涼しいところで保管したいものです。酸素によって品質が変化するため、開栓した後はしっかりと栓を閉め、早めに消費しましょう。

原材料
成分
特定名称

高精白 こうせいはく

高度に精米して米を白く磨いたという意味で、高度精米ともいう。精米歩合で表せば逆に低くなる。業界では良く使う言葉だが、高精白＝低精米歩合であるため注意が必要。

麹米 こうじまい

麹造りに使う原料米。

掛米 かけまい

麹米と対になる言葉で、こちらは蒸して酒母やもろみに加える（掛ける）原料米。

米こうじ（米麹） こめこうじ

米に麹菌を生やしたもの。麹菌がつくった酵素の働きで米のデンプンをブドウ糖に変えて酵母が食べられるようにする役割を持っている。ラベルに表示する際は、「米こうじ（国産米）」のように麹米の産地も併せて表示しなければならない。

醸造アルコール じょうぞうあるこーる

サトウキビの糖蜜や穀類を発酵、蒸留してつくられる。清酒の香味を調整するために使う。

糖類 とうるい

味の調整のために加える水飴やブドウ糖。

酸味料 さんみりょう

味の調整のために加える乳酸、コハク酸など。

成分

アルコール分 あるこーるぶん

酒100mlに含まれるアルコールのml数。「度」又は「%」で表す。

日本酒度 にほんしゅど

清酒の比重を示す指標で、甘口・辛口の目安になる。(+) になるほど糖分が少なく、(—) になるほど糖分が多い。

酸度 さんど

酸の量を示す指標。酸度が高いと味が濃く感じられる。また、甘味が隠れるため辛口に感じる。

アミノ酸度 あみのさんど

アミノ酸の量を示す指標。多ければ味のしっかりしたタイプ、少なければ淡いタイプといえる。

特定名称

特定名称 とくていめいしょう

国税庁が定める「清酒の製法品質表示基準」に「特定名称」というものがある。10ページの表の各要件を満たしていればそれぞれの特定名称を表示できる。

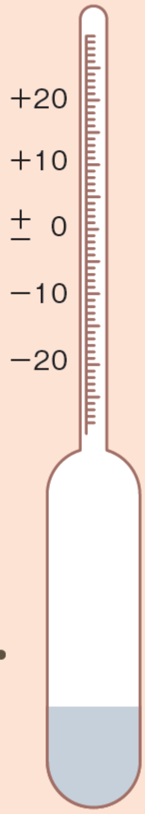
日本酒度と甘辛

日本酒度は清酒の比重を示す特有の尺度です。15℃で測定し、4℃の水と同じ重さ（比重1）を日本酒度0として、それよりも軽いものはプラス、重いものはマイナスの値をとります。

酒の比重は含まれる成分の量によって変化します。例えば、アルコール分が多いと比重は小さくなり、日本酒度の値は大きくなります。反対に、糖分が多いと比重は大きくなり、日本酒度の値は小さくなります。

糖分の量で値が変化するため、日本酒度は清酒の甘辛の目安とされてきました。しかし、アルコール分が同じくらいの酒同士でないと、日本酒度の値で糖分量の比較はできません。また、酸味は甘味を隠す性質があるので、糖分量が同じでも酸味の強い酒はより辛口に感じます。つまり、清酒の甘辛は糖分と酸のバランスで決まるため、日本酒度だけで甘辛を正確に表すことは難しいのです。近年では、清酒中のブドウ糖の量と酸度から計算して清酒の甘辛の指標とする方法（新甘辛度）も提案されています。

日本酒度の測定



右の図のような浮き秤（日本酒度計）を15℃に温度調整した酒に浮かべて目盛りを読みます。また、酒の比重から計算することもできます。

日本酒度＝((1／比重)−1)×1443

ただし、比重は日本酒度を知りたい酒の比重（15℃/4℃）。

吟醸酒 ぎんじょうしゅ

米を磨いて低温でじっくり醸造するいわゆる吟醸造りをした酒。昔は品評会のために杜氏が技術の粋を尽くして造るもので、ほとんど市場に出ず酒の芸術品といわれた。最大の特徴は吟醸香と呼ばれる繊細でフルーティな香り。吟醸香の高いものは温めると香りを損なうので常温や冷やして飲むことが多い。

純米酒 じゅんまいしゅ

米と米こうじだけで造る酒。ふくよかな旨味のある酒が多い。味がしっかりしているので、燗酒から冷酒、オンザロック、お湯割りなどいろいろ楽しめる。

本醸造酒 ほんじょうぞうしゅ

いろいろなタイプがある。もろみをしぼる（酒粕と分離させる）前に少量の醸造アルコールを加えて適度に味を調整しているので燗酒で軽快に飲めるものが多い。

製造時期

原則として、「製造年月」など製造時期を示す文字に続けて、製品容器に詰めた時期を表示する（例：製造年月〇年〇月）。

有機表示

JAS法に基づく格付をされた「有機農産物」を原材料重量の95%以上使用するなど、JAS法の規格を満たし、有機JAS認証を取得することで、「有機」、「オーガニック」等と表示することができる。この表示には有機JASマークの貼付も必要。

地理的表示

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、「正しい産地であること」と、「一定の基準を満たした品質であること」を示すもの。酒類については、国税庁が定める「酒類の地理的表示に関する表示基準」に基づき国税庁長官が指定し、原則として「地理的表示であることを明らかにする表示」（地理的表示、Geographical Indication、GI）と一緒に表示される。

タイプ・呼称

新酒 しんしゅ

その年度（酒造年度（7/1～翌年6/30）。BYともいう。）に造った酒。フレッシュな味や香りが楽しめる。

古酒 こしゅ

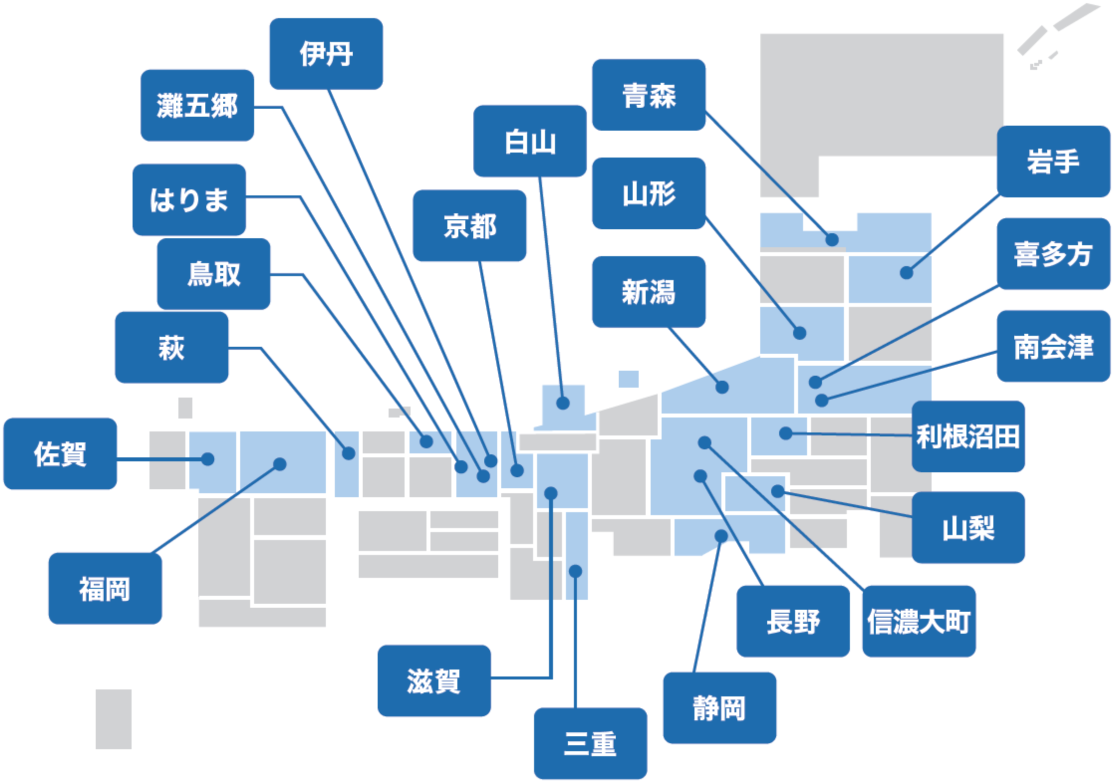
前の年度か、さらに以前にできた酒。熟成香となめらかな味わいが特長。

長期貯蔵酒 ちょうきちょぞうしゅ

長期間貯蔵し熟成させた酒。昔は、清酒は長期の熟成には向かないともいわれていたが、製法の進歩などで、おいしく熟成させたものが多くなった。吟醸酒タイプから味の濃いものまで、バラエティ豊か。〇年貯蔵酒、秘蔵酒、大古酒などの名前で売られている。

清酒の地理的表示の指定状況（令和７年10月現在）

日本酒 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」を名乗ることができます。



注：地図上では、都道府県単位で着色を行っており、必ずしも産地の範囲と一致しているわけではありません。

Q 清酒のラベルには製造年月が書いてありますが、買うときにはやはりなるべく新しいものを選んだほうがいいのでしょうか？

A いえ、それほど神経質になる必要はありません。生酒はビールと同じようになるべく新しいものが良いといえますが、加熱処理(火入)をした製品ではよほど保管条件が悪くない限り2〜3ヶ月で品質が劣化するようなことはありません。

原酒 げんしゅ

しぼってから水を加えていない酒。加水していないのでアルコール分が高く味が濃いものが多い。お湯や水で好みの濃さに割ってもおいしく飲める。

生酒 なましゅ・なまざけ
生詰め酒 なまづめしゅ
生貯蔵酒 なまちょぞうしゅ

清酒をしぼった後、残存する酵素や微生物の働きを止めるために加熱処理することを火入（ひいれ）といい、一般に①貯蔵前、②瓶詰め時（出荷前）の２回行う。一方、火入をしない酒は加熱に伴う成分変化がなく、フレッシュな香味が特長で、冷やして飲むのに適している。
生酒：火入なし
生詰め酒：貯蔵前のみ火入
生貯蔵酒：瓶詰め時のみ火入

貴醸酒 きじょうしゅ

酒類総合研究所の前身である醸造試験所で考案された、甘く独特のとろみのある酒。平安時代に書かれた「延喜式」にある古い酒の仕込み法「しおり」をヒントに、仕込み水の一部を清酒に代えて仕込むというユニークな製法が特徴。貴醸酒の中にも長期貯蔵酒、生酒などのバリエーションがある。

生一本 きいっぽん

単一の製造場のみで醸造された純米酒。

低アルコール酒 ていあるこーるしゅ

アルコール度数の低い清酒。消費者のライト志向にあわせて多くの商品が出ている。発泡性のもの、酸味や甘味に特徴を持たせたもの、にごり酒などバラエティに富んでいる。

樽酒 たるざけ

木製の樽で貯蔵し、木の香りがついた清酒。

冷やおろし ひやおろし

昔、寒中に仕込んだ酒を火入して貯蔵し、秋になって味が整ったところ（秋上がり）を火入せず冷やのまま樽詰め出荷したことからこのようにいわれる。生詰めでいたみやすいので店では冷蔵されることが多いが、常温からぬる燗で香味を楽しめるものが多い。

活性清酒(にごり酒) かっせいせいしゅ(にごりざけ)

もろみを目の粗い布などで軽くこしただけのにごった酒。にごり酒ともいう。生のものと酒質を安定化するために火入れをしたものがある。生のものは酵母が生きており、常温では発酵して炭酸ガスが発生することがあるため、取り扱いに注意が必要。
なお、もろみをこしていない酒は一般的に「どぶろく」といわれ、法令上、「その他の醸造酒」に該当。

スパークリング清酒 すぱーくりんぐせいしゅ

発泡性清酒。主に酵母の発酵を活用したものと、炭酸ガスを吹き込むものがある。

特定名称とその要件

特定名称	使用原料※1 ※2	精米歩合※3	こうじ米使用割合	香味等の要件※4
吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が 特に良好
本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が 特に良好

※1 原料米は農産物検査法で3等以上に格付けされるかこれに相当する品質のものでなければならない。
※2 醸造アルコールの使用量は白米の重量の10%以下に制限されている。
※3 特定名称を表示する場合には精米歩合の表示が義務付けられている。
※4 「吟醸造り」に明確な定義はないが、精米歩合の低い白米を用い、低温で発酵させることにより独特の「吟醸香」を引き出す製法をいう。

Q なぜ、原料に醸造アルコールを使うのですか？

A 醸造アルコールには、香味のバランスを整える効果があるため、原料として加えることにより、清酒の香りを引き立たせ、「スッキリした味」にすることができます。特に吟醸酒では、醸造アルコールを使うと吟醸香が引き立つ傾向にあることが広く知られています。

酒造用語

酵母 こうぼ

糖からアルコールをつくるサッカロマイセス・セレビシエとその仲間の菌類の総称で、5～10μmとヒトの体でいえば赤血球くらいの大きさの乳白色卵形の菌。酒やパンの製造など食品工業では、永い歴史の中でそれぞれに適した性質を持つ菌株が選ばれたり、改良されたりして使われている。清酒造りによく使われる酵母を清酒酵母という。

家(蔵)付き酵母 いえ(くら)つきこうぼ

酒蔵に棲みついている清酒酵母。昔は酒母の工程中に自然にその蔵の「家（蔵）付き酵母」が酒母の中で繁殖して酒ができていたので、「家（蔵）付き酵母」の性質の優劣が酒の良し悪しに直結していた。今は銘醸蔵の「家（蔵）付き酵母」を選抜したり、研究者が育種した優良酵母を使うのが一般的だが、自社の「家（蔵）付き酵母」を分離保存して使っている蔵もある。

きょうかい酵母 きょうかいこうぼ

公益財団法人日本醸造協会が頒布している酵母。明治時代にきょうかい酵母が頒布されるようになって、それまで良い「家（蔵）付き酵母」に恵まれなかった各地の蔵元の酒質が非常に向上した。

酒母 しゅぼ

文字通り酒の母。酛（もと）ともいう。蒸米、米こうじ、水で栄養豊富なもろみ状のものを造り、（一般的には添加した）酵母を増殖させたもの。酒母は酸を多く含むため、とても酸っぱい。ほとんどの有害菌は酸に弱いので、酸に強い酵母だけが増殖できる。

生酛 きもと

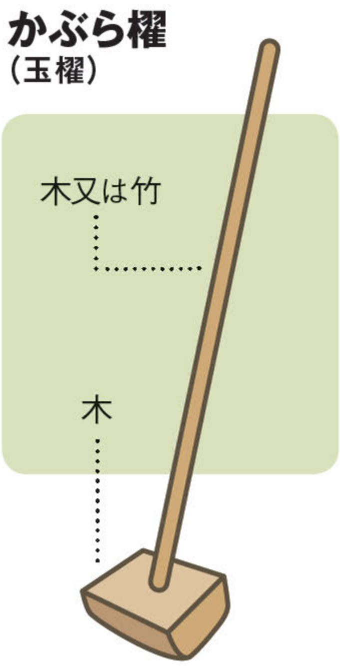
伝統的な酒母製造法の完成型。時間と人手を掛け、酒母の中で増殖させた乳酸菌が出す乳酸で有害菌を抑えて酵母を増やす。この方法で育った酵母は強健で、どちらかというと味のある辛口酒を造るのに向いている。

山廃酛 やまはいもと

明治時代に酒類総合研究所の前身である醸造試験所によって開発された、生酛から派生した酒母製造法。高度精米により蒸米や米こうじが溶けやすくなったため、生酛製造で最も手間のかかる「山卸（やまおろし）」とよばれる作業工程を廃止できるようになったもの。「山卸廃止」略して「山廃」という名前がついた。

山卸（やまおろし）とは？

生酛ではまず、蒸米、米こうじ、水を「半切桶（はんぎりおけ）」という、たらいのような浅い桶6〜8枚に分けて仕込みます。これを時々混ぜながら自然に冷やして、仕込みから15〜20時間後、普通夜中から早朝にかけて約3時間おきに3回、半切桶ひとつに2〜3人がかりで、かぶら櫂（かい）という道具を使い、水を吸ってふくれあがった米粒がこなれるまで丁寧にすりつぶします。このすりつぶす作業を「山卸（やまおろし）」又は「酛摺り（もとすり）」といいますが、非常に根気のいる作業で、しかも夜中、寒気のなかですから、蔵人たちにとってつらい仕事だったわけです。



12

速醸酛 そくじょうもと

最も普及している汎用型の酒母製造法。明治時代に酒類総合研究所の前身である醸造試験所によって考案。酒母を仕込む際にあらかじめ乳酸を加えるので、生酛や山廃酛に比べて短時間で（速く）酒母ができる。そこから「速醸」と名付けられた。

もろみ

できあがった酒母に米こうじ、蒸米、水を加えたもの。タンクに原料を加える工程を仕込みという。もろみの中では、米こうじによる蒸米の溶解糖化と酵母によるアルコール発酵が同時に進む（並行複発酵）。20日程度かけて発酵が十分に進んだものをしぼれば清酒となる。

粕歩合 かすぶあい

もろみから清酒を取ったしぼり粕（酒粕）の多少を示す。原料米に対する粕の重量比率で表す。例えば、100kgの原料米で仕込んだもろみをしぼり、25kgの粕が残れば、粕歩合は25%である。粕歩合は30%以下が一般的だが、大吟醸酒では50～60%というものもある。

滓下げ おりさげ

清酒は貯蔵しているうちににごることがある。これは清酒の中に溶けているタンパク質が変化して不溶化するためである。そこで柿渋などを使って、にごりの原因となるタンパク質を沈殿、除去する。これを滓下げという。

その他の語

活性炭 かっせいたん

清酒の品質を安定させるために粉末活性炭を使うことがある。一般的な使用方法は、酒に少量の活性炭を分散させて雑味成分などを吸着させてからろ過するという簡単なもの。この活性炭の使い方も個性を出すポイントなのでメーカーそれぞれの工夫がある。

あらばしり

もろみをしぼるとき、最初に出てくる酒を「あらばしり（荒走り）」とよぶ。その後は「なかだれ（中垂れ）」、最後に加圧して出てくるお酒は「せめ（責め）」という。しぼりたてのお酒は、少し炭酸ガスを含み、発酵中に酵母が生成するフルーティな香りや米こうじの香りが豊かである。
また、その年の新米で造られたお酒を「あらばしり（新走り）」とよぶ。

鑑評会 かんぴょうかい

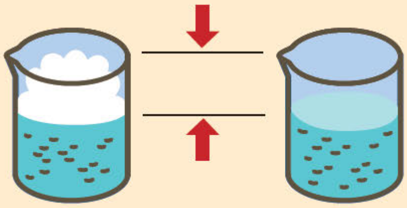
酒を鑑定、評価する会ということから造られた語。製造者の技術向上を目的に公的機関が実施している。出品酒に対して専門家が製造技術の面から評価し、その結果を製造者に還元するとともに、優れた品質の出品酒は金賞酒等として発表される。

全国新酒鑑評会 ぜんこくしんしゅかんぴょうかい

日本酒造組合中央会と酒類総合研究所が共催する、その酒造年度中に造られた吟醸酒を対象とした鑑評会。第1回開催が明治44年という歴史ある鑑評会。毎年ここでの金賞受賞を目指して全国の蔵元から多数の出品がある。

主なきょうかい酵母（清酒用）の種類と特徴

種類		特徴
泡あり	泡なし	
6号	601号	発酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適
7号	701号	華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す
9号	901号	短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い
10号	1001号	低温長期もろみで酸が少なく吟醸香が高い
11号	1101号	もろみが長期になっても切れが良く、アミノ酸が少ない
14号	1401号	（金沢酵母）酸が少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す
―	1501号	（秋田流・花酵母AK-1）低温長期型もろみ経過をとり、酸が少なく、吟醸香の高い特定名称清酒に適す
―	1801号	まろやかな味わいと華やかな香り
―	1901号	カプロン酸エチルの香りを抑えて、酸度はやや高め、1801号よりも濃醇なタイプ
―	mde-D1	製成酒の貯蔵による老香成分ジメチルトリスルフィド（DMTS）の発生を抑えることができる



泡なし酵母

清酒酵母は普通、もろみを仕込んで4日目から10日目くらいまで、もろみに蓋をするようにこんもりと泡の層を形成します。泡なし酵母はこの泡をつくらないように改良された酵母です。泡がなくなることのメリットは、まず、蔵人が泡のついたタンク壁を清掃する「泡掃除」という作業から解放されます。発酵旺盛で泡が吹きこぼれてしまう事故の心配もありません。また、泡が上がらない分、同じタンクにたくさんもろみを仕込めます。なお、泡なし酵母は酒類総合研究所の前身である醸造試験所が開発、実用化しました。

1 この冊子は独立行政法人酒類総合研究所が「価格及び商品ラベルに関する研究」の知見等をもとに、消費者の皆様が清酒の商品ラベルを読む際の参考にしていただくために作成したものです。

2 この冊子の電子ファイル(pdf 形式)は当研究所ホームページからダウンロードできます。

3 電子ファイルをもとに冊子を作成する際にはホームページ上の注意点等をお読みください。

日本酒ラベルの用語事典

独立行政法人酒類総合研究所 編
〒739-0046 広島県東広島市鏡山 3-7-1
TEL:082-420-0800 FAX:082-420-0802
https://www.nrib.go.jp/ E-mail:kouhou_info@nrib.go.jp
平成16年 3月 初版発行
令和 5年 2月 第5版発行
令和 7年12月 第5版-7刷

酒類総合研究所ホームページ

日本語版のほか、各国語版（PDF）が酒類総合研究所ホームページに掲載されています。
【利用条件】をご確認の上ご利用ください。

４ 酒類業組合等構成図表

(1) 酒類業組合法に基づく組合

	（国税庁所管）	（国税局所管）	（税務署所管）
清酒 単式蒸留焼酎 みりん二種	日本酒造組合中央会 (全国単位) TEL03 (3501) 0101	酒造組合連合会 (都府県単位・６組合) （東京都、石川県、京都府、兵庫県、岐阜県、熊本県）	酒造組合 (税務署単位・30組合) （２署以上単位含む。）
合成清酒 連続式蒸留焼酎 原料用アルコール	日本蒸留酒酒造組合 (全国単位) TEL03 (3527) 3707	酒造組合 (道府県単位・41組合)	
（ビール）	ビール酒造組合 (全国単位) TEL03 (3561) 8386		
（果実酒）		山梨県ワイン酒造組合 (県単位) TEL055 (233) 7306 山形県ワイン酒造組合 (県単位) TEL0237 (68) 2611	
甘味果実酒、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ、リキュール、雑酒のうちその性状がみりんに類似するもの	日本洋酒酒造組合 (全国単位) TEL03 (6202) 5728		
（卸売）	全国卸売酒販組合中央会 (全国単位) TEL03 (3551) 3616	卸売酒販組合 (都道県単位・10組合) 卸売酒販組合 (複数府県単位・10組合) （東北（青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島）、埼玉栃木（埼玉・栃木）、北陸三県（富山・石川・福井）、東海（岐阜・愛知・三重・静岡）、近畿（滋賀・京都・大阪・奈良・和歌山）、東中国（鳥取・岡山）、西中国（島根・広島・山口）、四国（徳島・香川・愛媛・高知）、九州北部（福岡・佐賀・長崎）、九州南部（熊本、大分、宮崎、鹿児島）） 卸売酒販組合 (県単位・１組合) （沖縄県）	卸売酒販組合 (税務署単位・１組合) （奄美大島地区）
（小売）	全国小売酒販組合中央会 (全国単位) TEL03 (3714) 0172	小売酒販組合連合会 (道府県単位・43組合)	小売酒販組合 (税務署単位・355組合) （２署以上単位含む。）
		小売酒販組合 (都県単位・３組合) （東京都、香川県、佐賀県）	
		小売酒販組合 (県単位・１組合) （沖縄県）	小売酒販組合 (税務署単位・６組合)

(2) 主な任意団体等

（みりん一種）	全国味淋協会 (全国単位) TEL03 (3527) 3707	（果実酒）	北海道ワイナリー協会 (道単位) TEL0134 (64) 5581
（みりん二種）	全国本みりん協議会 (全国単位) TEL052 (451) 8211	（果実酒）	長野県ワイン協会 (県単位) TEL026 (229) 6775
（ビール等）	一般社団法人全国地ビール醸造者協議会 (全国単位) TEL080 (7624) 6774	（果実酒）	北陸ワイナリー協会 (北陸地区) TEL076 (469) 4539
（果実酒）	日本ワイナリー協会 (全国単位) TEL03 (6202) 5728	（果実酒）	大阪ワイナリー協会 (府単位) TEL06 (6624) 8555
（洋酒輸入）	日本洋酒輸入協会 (全国単位) TEL03 (6667) 0502		
（業務用卸）	全国酒類業務用卸連合会 (全国単位) TEL03 (3661) 3055		

（令和８年３月現在）

５　酒販組合の事業

酒類販売業者は、酒税の保全に協力し、共同の利益を増進するため、酒販組合を組織し、酒類業組合法第 42 条に規定されている事業を行うことができることとされています。

○　酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律

（酒類業組合）

第三条　酒類製造業者又は酒類販売業者は、酒税の保全に協力し、及び共同の利益を増進するため、それぞれ酒造組合又は酒販組合（以下「酒類業組合」と総称する。）を組織することができる。

（事業）

第四十二条　酒類業組合は、次に掲げる事業を行うことができる。

一　酒税法の規定により組合員が提出する申告書等の取りまとめ

二　国が組合員に対して発する通知の組合員への伝達

三　前二号に掲げるもののほか、国の行う酒税の保全に関する措置に対する協力

四　酒税法違反の自発的予防

五　原価の引下げ、能率の増進その他組合員の酒類製造業又は酒類販売業の経営の合理化（酒類の取引の円滑な運行及び消費者の保護に資するために必要なものを含む。）を遂行するため特に必要がある場合において、酒類の販売のための施設に関する規制、酒類の容器に関する規制その他の組合員が販売する酒類の販売方法に関する規制（当該規制に係る酒類の価格又は数量に不当に影響を与えるものを除く。）を行うこと。

六　組合員の製造し、移出し又は販売する酒類の原材料その他その製造、移出又は販売に要する物品の購入のあつせん及び組合員の販売する酒類の販売のあつせん

七　組合員の資金借入のあつせん（あつせんに代えてする資金の借入及びその借り入れた資金の組合員に対する貸付を含む。）

八　組合員の福利厚生に関する施設

九　組合員の事業に関する経営の合理化、技術の改善向上又は知識の普及を図るための教育及び情報の提供に関する施設

十　組合員の販売する酒類の販売増進等のための広報宣伝

十一　前各号に掲げる事業を行うために必要な調査、研究、検査その他の事業

（注）酒類業組合法第 42 条第５号に規定する「販売のための施設」とは、店舗や倉庫等の建物、陳列ケース、販売のための設備、自動販売機その他の有形施設に限り、同条第８号に規定する「福利厚生に関する施設」並びに同条第９号に規定する「教育及び情報の提供に関する施設」とは、有形施設のほか、講演会、講習会、研修会又は研究会等の無形施設を含みます。

６ 国税局及び酒類指導官設置署等一覧表

令和８年７月現在

○国税局・国税事務所及び酒類業調整官派遣先税務署

局・所名	郵便番号	所在地	電話番号	酒類業調整官 派遣先税務署
札幌国税局	060-0042	札幌市中央区大通西10丁目 札幌第２合同庁舎	011-231-5011	札幌北、旭川中
仙台国税局	980-8430	仙台市青葉区本町３丁目３番１号 仙台合同庁舎A棟	022-263-1111	青森、盛岡、仙台北、秋田南、山形、福島
関東信越国税局	330-9719	さいたま市中央区新都心１番地１ さいたま新都心合同庁舎１号館	048-600-3111	水戸、宇都宮、前橋、熊谷、浦和、新潟、長野
東京国税局	104-8449	中央区築地5丁目３番１号	03-3542-2111	千葉東、神田、豊島、横浜中、甲府
金沢国税局	920-8586	金沢市広坂2丁目２番60号 金沢広坂合同庁舎	076-231-2131	富山、金沢、福井
名古屋国税局	460-8520	名古屋市中区三の丸3丁目3番2号 名古屋国税総合庁舎	052-951-3511	岐阜北、静岡、名古屋中、津
大阪国税局	540-8541	大阪市中央区大手前1丁目5番63号 大阪合同庁舎第3号館	06-6941-5331	大津、伏見、南、西宮、奈良、和歌山
広島国税局	730-8521	広島市中区上八丁堀6番30号 広島合同庁舎1号館	082-221-9211	鳥取、松江、岡山東、広島東、山口
高松国税局	760-0018	高松市天神前2番10号 高松国税総合庁舎	087-831-3111	徳島、高松、松山、高知
福岡国税局	812-8547	福岡市博多区博多駅東2丁目11番1号 福岡合同庁舎	092-411-0031	佐賀、長崎
熊本国税局	860-8603	熊本市西区春日2丁目10番1号 熊本地方合同庁舎B棟	096-354-6171	大分、宮崎、鹿児島
沖縄国税事務所	900-8554	那覇市旭町9番地 沖縄国税総合庁舎	098-867-3601	―

○酒類指導官設置税務署

【札幌国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
札幌北	札幌中、札幌南、札幌西、札幌東、小樽、室蘭、岩見沢、苫小牧、倶知安、余市、浦河	001-0031	札幌市北区北31条西７丁目３番１号	011-707-5111
函館	八雲、江差	040-0014	函館市中島町37番１号	0138-31-3171
旭川中	旭川東、北見、網走、留萌、稚内、紋別、名寄、滝川、深川、富良野	078-8504	旭川市宮前1条3丁目3番15号　旭川合同庁舎	0166-90-1451
釧路	帯広、根室、十勝池田	085-8515	釧路市幸町10丁目３番地　釧路地方合同庁舎	0154-31-5100

【仙台国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
青森	弘前、八戸、黒石、五所川原、十和田、むつ	030-0861	青森市長島１丁目３番５号　青森第二合同庁舎	017-776-4241
盛岡	宮古、大船渡、水沢、花巻、久慈、一関、釜石、二戸	020-8677	盛岡市本町通３丁目８番37号	019-622-6141
仙台北	仙台中、仙台南、石巻、塩釜、大河原	980-8402	仙台市青葉区上杉１丁目１番１号	022-222-8121
古川	気仙沼、築館、佐沼	989-6185	大崎市古川旭６丁目２番15号	0229-22-1711
秋田南	秋田北、能代、横手、大館、本荘、湯沢、大曲	010-8622	秋田市中通５丁目５番２号	018-832-4121
山形	米沢、新庄、寒河江、村山、長井	990-8606	山形市大手町１番23号	023-622-1611
鶴岡	酒田	997-0033	鶴岡市泉町５番70号	0235-22-1401
福島	相馬、二本松	960-8620	福島市森合町16番６号	024-534-3121
会津若松	喜多方、田島	965-8686	会津若松市城前１番82号	0242-27-4311
郡山	いわき、白河、須賀川	963-8655	郡山市堂前町20番11号	024-932-2041

【関東信越国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
水戸	日立、太田、潮来	310-8666	水戸市北見町１番17号	029-231-4211
土浦	古河、下館、竜ケ崎	300-8601	土浦市城北町4番15号	029-822-1100
宇都宮	足利、栃木、佐野、鹿沼、真岡、大田原、氏家	320-8655	宇都宮市昭和２丁目１番７号	028-621-2151
前橋	高崎、桐生、伊勢崎、沼田、館林、藤岡、富岡、中之条	371-8686	前橋市大手町２丁目３番１号　前橋地方合同庁舎	027-224-4371
熊谷	川越、行田、秩父、所沢、本庄、東松山	360-8620	熊谷市仲町41番地	048-521-2905
浦和	川口、西川口、大宮、春日部、上尾、越谷、朝霞	330-9590	さいたま市中央区新都心１番地１　さいたま新都心合同庁舎１号館	048-600-5400
新潟	新津、巻、新発田、村上、佐渡	951-8685	新潟市中央区西大畑町5191番地	025-229-2151
長岡	三条、柏崎、小千谷、十日町、糸魚川、高田	940-8654	長岡市千歳１丁目３番88号　長岡地方合同庁舎	0258-35-2070
長野	上田、信濃中野、佐久	380-8612	長野市西後町608番地の２	026-234-0111
松本	飯田、諏訪、伊那、大町、木曽	390-8710	松本市城西２丁目１番20号	0263-32-2790

【東京国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
千葉東	千葉南、千葉西、館山、木更津、茂原	260-8577	千葉市中央区祐光１丁目１番１号	043-225-6811
松戸	市川、船橋、柏	271-8533	松戸市小根本53番地の３	047-363-1171
成田	銚子、佐原、東金	286-8501	成田市加良部１丁目15番地	0476-28-5151
神田	麹町、日本橋、京橋、四谷、新宿、小石川、本郷、中野、杉並、荻窪	101-8464	千代田区神田錦町3丁目3番地	03-4574-5596
品川	芝、麻布、荏原、目黒、大森、雪谷、蒲田、世田谷、北沢、玉川、渋谷	108-8622	港区高輪３丁目13番22号	03-3443-4171
浅草	東京上野、本所、向島、江東西、江東東、足立、西新井、葛飾、江戸川北、江戸川南	111-8602	台東区蔵前２丁目８番12号	03-3862-7111
豊島	王子、荒川、板橋、練馬東、練馬西	171-8521	豊島区西池袋３丁目33番22号	03-3984-2171
立川	八王子、武蔵野、青梅、武蔵府中、町田、日野、東村山	190-8565	立川市緑町４番地の２　立川地方合同庁舎	042-523-1181
横浜中	保土ケ谷、横浜南、戸塚、横須賀、鎌倉	231-8550	横浜市中区新港一丁目６番１号 よこはま新港合同庁舎２階・３階	045-651-1321
川崎北	鶴見、神奈川、緑、川崎南、川崎西	213-8503	川崎市高津区久本２丁目４番３号	044-852-3221
厚木	平塚、藤沢、小田原、相模原、大和	243-8577	厚木市水引１丁目10番７号	046-221-3261
甲府	山梨、大月、鰍沢	400-8584	甲府市丸の内１丁目１番18号　甲府合同庁舎	055-254-6105

【金沢国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
富山	高岡、魚津、砺波	930-8530	富山市丸の内１丁目５番13号 富山丸の内合同庁舎	076-432-4191
金沢	七尾、小松、輪島、松任	920-8505	金沢市西念３丁目４番１号　金沢駅西合同庁舎	076-261-3221
福井	敦賀、武生、小浜、大野、三国	910-8566	福井市春山１丁目１番54号　福井春山合同庁舎	0776-23-2690

【名古屋国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
岐阜北	岐阜南、大垣、高山、多治見、関、中津川	500-8711	岐阜市千石町１丁目４番地	058-262-6131
静岡	清水、沼津、熱海、三島、島田、富士、藤枝、下田	420-8606	静岡市葵区追手町10番88号	054-252-8111
浜松西	浜松東、磐田、掛川	430-8585	浜松市中区中央１丁目12番４号　浜松合同庁舎	053-555-7111
名古屋中村	名古屋西、中川、一宮、半田、津島	453-8686	名古屋市中村区太閤３丁目４番１号	052-451-1441
名古屋中	千種、名古屋東、名古屋北、昭和、尾張瀬戸、小牧	460-8522	名古屋市中区三の丸３丁目３番２号 名古屋国税総合庁舎	052-962-3131
熱田	豊橋、岡崎、刈谷、豊田、西尾、新城	456-8711	名古屋市熱田区花表町７番17号	052-881-1541
津	四日市、伊勢、松阪、桑名、上野、鈴鹿、尾鷲	514-8545	津市桜橋２丁目99番地	059-228-3131

【大阪国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
大津	彦根、長浜、近江八幡、草津、水口、今津	520-8510	大津市京町３丁目１番１号 大津びわ湖合同庁舎	077-524-1111
上京	左京、中京、東山、下京、右京、園部	602-8555	京都市上京区一条通西洞院東入元真如堂町358	075-441-9171
伏見	宇治	612-0084	京都市伏見区鑓屋町	075-641-5111
福知山	舞鶴、宮津、峰山、豊岡、和田山、柏原	620-0055	福知山市篠尾新町１丁目37番地	0773-22-3121
東	大阪福島、西淀川、東成、旭、城東、東淀川、北、大淀、枚方、門真	540-8557	大阪市中央区大手前１丁目５番63号 大阪合同庁舎第３号館	06-6942-1101
南	西、港、天王寺、浪速、生野、阿倍野、住吉、東住吉、西成	542-8586	大阪市中央区谷町７丁目５番23号	06-6768-4881
堺	岸和田、泉大津、泉佐野	590-8550	堺市堺区南瓦町２番29号　堺地方合同庁舎	072-238-5551
茨木	豊能、吹田	567-8565	茨木市上中条１丁目９番21号	072-623-1131
東大阪	八尾、富田林	577-8666	東大阪市永和２丁目３番８号	06-6724-0001
神戸	兵庫、長田、須磨、洲本	650-8511	神戸市中央区中山手通２丁目２番20号	078-391-7161
姫路	相生、龍野	670-8543	姫路市北条１丁目250番地	079-282-1135
明石	加古川、西脇、三木、社	673-8555	明石市田町１丁目12番１号	078-921-2261
西宮	灘、尼崎、芦屋、伊丹	662-8585	西宮市江上町３番35号	0798-34-3930
奈良	葛城、桜井、吉野	630-8567	奈良市登大路町81　奈良合同庁舎	0742-26-1201
和歌山	海南、御坊、田辺、新宮、粉河、湯浅	640-8520	和歌山市二番丁３　和歌山地方合同庁舎	073-424-2131

【広島国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
鳥取	米子、倉吉	680-8541	鳥取市富安２丁目89番地４ 鳥取第一地方合同庁舎	0857-22-2141
松江	浜田、出雲、益田、石見大田、大東、西郷	690-8505	松江市向島町134番10　松江地方合同庁舎	0852-21-7711
岡山東	岡山西、西大寺、瀬戸、児島、倉敷、玉島、津山、玉野、笠岡、高梁、新見、久世	700-8655	岡山市北区天神町３番23号	086-225-3141
広島東	広島南、広島西、広島北、呉、三次、庄原、廿日市、海田、吉田	730-0012	広島市中区上八丁堀３番19号	082-227-1155
西条	竹原、三原、尾道、福山、府中	739-8615	東広島市西条昭和町16番８号	082-422-2191
山口	下関、宇部、萩、徳山、防府、岩国、光、長門、柳井、厚狭	753-8509	山口市中河原町６番16号 山口地方合同庁舎２号館	083-922-1340

【高松国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
徳島	鳴門、阿南、川島、脇町、池田	770-0847	徳島市幸町３丁目54番地	088-622-4131
高松	丸亀、坂出、観音寺、長尾、土庄	760-0018	高松市天神前２番10号　高松国税総合庁舎	087-861-4121
松山	今治、宇和島、八幡浜、新居浜、伊予西条、大洲、伊予三島	790-0808	松山市若草町４番地３　松山若草合同庁舎	089-941-9121
高知	安芸、南国、須崎、中村、伊野	780-0061	高知市栄田町２丁目２番10号 高知よさこい咲都合同庁舎	088-822-1123

【福岡国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
博多	門司、若松、小倉、八幡、香椎、福岡、西福岡、直方、飯塚、田川、行橋、筑紫、壱岐、厳原	812-8706	福岡市東区馬出１丁目８番１号	092-641-8131
久留米	大牟田、甘木、八女、大川	830-8688	久留米市諏訪野町2401の10	0942-32-4461
佐賀	唐津、鳥栖、伊万里、武雄	840-8611	佐賀市駅前中央３丁目３番20号　佐賀第二合同庁舎	0952-32-7511
長崎	佐世保、島原、諫早、福江、平戸	850-8678	長崎市松が枝町６番26号	095-822-4231

【熊本国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
熊本西	熊本東、八代、人吉、玉名、天草、山鹿、菊池、宇土、阿蘇	860-8624	熊本市西区春日２丁目10番１号　熊本地方合同庁舎Ｂ棟	096-355-1181
大分	別府、中津、日田、佐伯、臼杵、竹田、宇佐、三重	870-8616	大分市中島西１丁目１番32号	097-532-4171
宮崎	都城、延岡、日南、小林、高鍋	880-8666	宮崎市広島１丁目10番１号	0985-29-2151
鹿児島	川内、鹿屋、出水、指宿、種子島、知覧、伊集院、加治木、大隅	890-8691	鹿児島市荒田１丁目24番４号	099-255-8111
大島	－	894-8677	奄美市名瀬長浜町１番１号　名瀬地方合同庁舎	0997-52-4321

【沖縄国税事務所管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
那覇	宮古島、石垣、北那覇、名護、沖縄	900-8543	那覇市旭町９番地　沖縄国税総合庁舎	098-867-3101

7　独立行政法人酒類総合研究所の概要

酒税の適正・公平な賦課の実現、酒類業の健全な発達、酒類に対する国民の認識の向上を目的とする、日本で唯一の酒類に関する国の研究機関。

所在地

広島県東広島市鏡山３－７－１

沿革

明治37年５月　大蔵省醸造試験所として東京都北区に創設
平成 ７年７月　一部機能を東京事務所に残し、広島に移転
平成13年４月　独立行政法人化に伴い、「独立行政法人酒類総合研究所」と改称
平成27年７月　まち・ひと・しごと創生本部決定を受け、東京事務所を廃止し、全業務を広島に移転

主な業務

分析・鑑定

酒類の原料の分析や輸出酒類の分析等

研究・調査

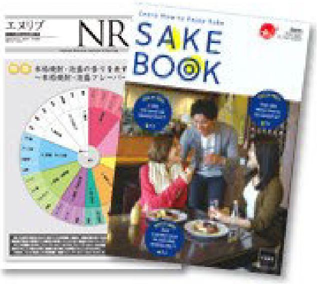
酵母、麹、酒米等の研究・調査

品質評価

酒類の品質の向上を目的とした鑑評会等

酒類醸造講習

醸造技術者育成を目的とした講習



情報発信

国内外の製造・流通関係者や消費者への情報発信

8 酒類総合研究所が作成する広報物等のご紹介

○リーフレット・冊子

● SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）

日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の美味しさや楽しみ方、料理とのペアリングなどを紹介しています。

A5 3つ折り
日 英 簡 繁
入門に おすすめ

https://www.nrib.go.jp/sake/sake_book.html

● お酒のはなし（情報誌）

様々なお酒ごとに、特徴や製造法、歴史に関する情報を解説しています。

A4 冊子
日 一部英

https://www.nrib.go.jp/sake/story/

● INTRODUCTION to SAKE（日本酒を紹介するリーフレット）

日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の特徴やタイプ、楽しみ方などを紹介しています。

A5 チラシ
英 簡 繁 韓
入門に おすすめ

https://www.nrib.go.jp/sake/sake_leaflet.html

● エヌリブ（広報誌）

酒類総合研究所での研究成果、取組を紹介しています。
（年２回発行）

A4 冊子
日

https://www.nrib.go.jp/sake/nrib/

● 日本酒ラベルの用語事典

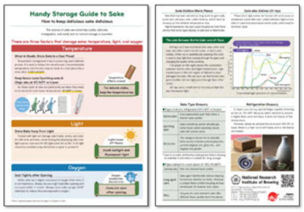
お好みの日本酒を探す際の参考になるよう、日本酒ラベルに書かれている専門用語を解説しています。

A6 冊子
日 英 簡 繁 韓

他、以下の言語の電子ブックがあります。
仏 独 伊 スペイン ポルトガル 露 タイ

https://www.nrib.go.jp/sake/nlziten.html

● Handy Storage Guide to Sake（日本酒保管ガイド）

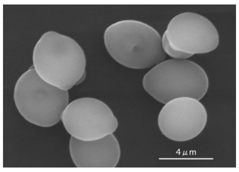


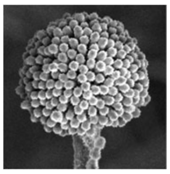
海外の流通・料飲関係者に向けて、日本酒の基本的な保管方法を紹介しています。

A4 チラシ
日 英 簡 繁
流通・料飲関係者向け

https://www.nrib.go.jp/sake/sake_hokanguide.html

○「伝統的酒造り」に関する特集サイト





「伝統的酒造り」に関連する広報物や画像（酵母、麹菌、製麹作業）をご利用できます。

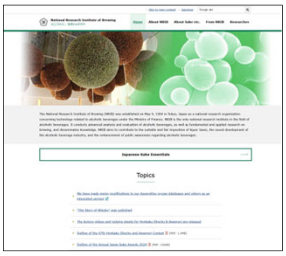
https://www.nrib.go.jp/sake/dentoutekisakezukuri.html

○有料頒布物

成果の普及として、「ワイン製造技術書邦訳版」、「ウイスキー製造技術書邦訳版」「オリジナルプラスチック用品」を有料頒布しております。

https://www.nrib.go.jp/data/seikafukyuinfo.html

○酒類総研英語版ウェブサイト



酒類総研の英語版ウェブサイトを開設しました。外国の方にお勧めです。

https://www.nrib.go.jp/English/

○酒類総研メールマガジン登録のご案内

プレスリリースやイベント情報など
最新情報やお酒に関するお役立ち情報等を配信しています。

登録方法：
下のアドレスまたは右の二次元コードから空メールを送信後、「仮登録のお知らせ」に沿って、本登録をお願いします。

①専用アドレスから：ssn@m.nrib.go.jp

②二次元コードから

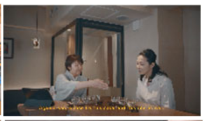
（ 動 画 ）

○酒類総研海外向けＰＲ動画（英語版）

海外の方に向けて、日本産酒類の技術基盤を支える酒類総研の歴史や活動等をご紹介することで、日本産酒類のブランディングに繋げていただくために作成しました。（5分33秒）

https://youtu.be/zwzq10Zak7o

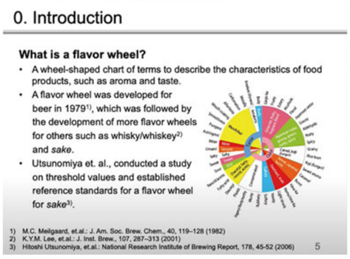
○ Japanese Sake Essentials～日本酒を学ぶ集中講義～（英語版）

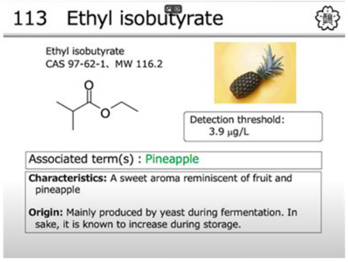


海外の方が日本酒の知識を深めるために作成しました。
（全編：16分44秒）
①歴史・文化・味、研究所の取組（５分11秒）
②酒のバラエティ：日本酒のタイプ、特徴の紹介（４分48秒）
③品質：品質を保つための知識とノウハウ（４分07秒）
④食：日本酒のペアリングと楽しみ方（４分54秒）

https://www.nrib.go.jp/English/sake_info/sake-essentials/index.html

○ 本格焼酎・泡盛の香りについて（英語編）



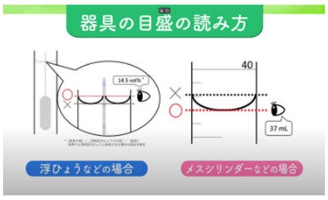


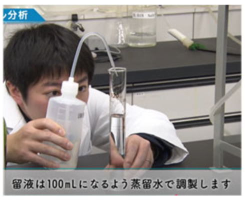
海外の方が本格焼酎・泡盛の香りの知識を深めるために作成しました。

①フレーバーホイール（12分37秒）
②解説（14分22秒）

https://www.nrib.go.jp/English/sake_info/about-shochu/index.html

○ 酒類の分析動画・教材





初めて分析される方や分析に不慣れな方のために作成しました。
①分析のはじめに（１分39秒）②アルコール（４分58秒）
③pH（２分22秒）④亜硫酸（６分12秒）

https://www.youtube.com/@nribchannel5717

○お問合せ先

冊子のお取り寄せをご希望される場合は、酒類総研ウェブサイトの申込受付システムからお申込みください。
https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay
その他、酒類総研広報物に関するお問合せは、以下の【連絡先】までお願いいたします。
●ファイルをダウンロードし、冊子としてご利用される場合
●翻訳版の作成など、二次利用をご希望される場合
【連絡先】
独立行政法人　酒類総合研究所　業務統括部門
TEL:082-420-0800（代表）（案内に従い02を押してください）