

17 酒類の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づく表示義務事項一覧表

種 類	品 目	表 示 義 務 事 項										
		製造者の氏名又は 名称、製造場の所 在地	容 器 の 容 量	種 類	ア ル コ ー ル 分	発泡性を有するものはその旨	租特法87の3の適用を受けるものはその旨					
清酒 (日本酒)	しょうちゅう甲類 (ホワイトリカー①)									種 類		
合成清酒		品 目	租特法87の3の適用を受けるものはその旨									
しょうちゅう	しょうちゅう乙類 (ホイトリカー②又は※ 本格しょうちゅう、※泡 盛)	種 類	租特法87の3の適用を受けるものはその旨									
	みりん (※本みりん)	種 類	租特法87の3の適用を受けるものはその旨									
ビール	果実酒	製造者の氏名又は 名称、製造場の所 在地	容 器 の 容 量	品 目	ア ル コ ー ル 分	発泡性を有するものはその旨	税率適用区分					
果実酒類	甘味果実酒 (※薬剤甘味果実酒、 ※薬用甘味果実酒)											
	ウイスキー類	ウイスキー (※水割りウイ スキー)	品 目	ア ル コ ー ル 分	発泡性を有するものはその旨	税率適用区分						
ブランデー (※水割りブラン デー)												
スピリッツ類	スピリッツ	種 類										
	原料用アルコール											
リキュール類 (※薬味酒、※薬 用酒、※白酒)	発泡酒	重 量	品 目	ア ル コ ー ル 分	発泡性を有するものはその旨	性状がみりに類似するものはその旨、租特法87の3の適用を受けるものはその旨						
雑酒	粉末酒						容 器 の 容 量					
	その他の雑酒 (※濁酒)											

(注)種類又は品目欄のかっこ書は、種類等の例外表示(酒類業組合法施行規則第11条の5)が認められている。ただし、※印の表示ができるものは製造方法等の要件を満たす必要がある。

## 18 しょうちゅう乙類の例外表示

### 1 本格しょうちゅう

原 料		表 示
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 穀類又はいも類、これらのこうじ及び水</li> <li>・ 穀類のこうじ及び水</li> <li>・ 清酒かす及び水</li> <li>・ 酒税法施行令第4条に規定する砂糖、米こうじ及び水</li> </ul>		本格しょうちゅう 又は しょうちゅう乙類
穀類又はいも 類、これらの こうじ及び水	財務大臣の定めるその他の物品 原料中の重量の50%未満	本格しょうちゅう 又は しょうちゅう乙類
	財務大臣の定めるその他の物品 原料中の重量の50%以上	しょうちゅう乙類
	財務大臣の定めるその他の物品以外の物品 (重量等の制限なし)	しょうちゅう乙類
上記以外の原料		しょうちゅう乙類

財務大臣の定めるその他の物品
あしたば、あずき、あまちゃづる、アロエ、ウーロン茶、梅の種、えのきたけ、おたねにんじん、かぼちゃ、牛乳、ぎんなん、くず粉、くまざさ、くり、グリーンピース、こならの実、ごま、こんぶ、サフラン、サポテン、しいたけ、しそ、大根、脱脂粉乳、たまねぎ、つのまた、つるつる、とちのきの実、トマト、なつめやしの実、にんじん、ねぎ、のり、ピーマン、ひしの実、ひまわりの種、ふきのとう、べにばな、ホエイパウダー、ほていあおい、またたび、抹茶、まてばしいの実、ゆりね、よもぎ、落花生、緑茶、れんこん、わかめ

### 2 泡盛

原 料	表 示
米こうじ(黒こうじ菌を用いたものに限る。)及び水	しょうちゅう乙類 又は 泡 盛

<平成14年10月28日公布11月1日施行>  
 酒税の保全及び酒類業組合に関する法律施行規則の一部を改正する省令  
 種類の表示を本格しょうちゅうの呼称によることができるしょうちゅう乙類の原料を定める件(国税庁長官告示)

(注) 本格しょうちゅう又は泡盛の表示が出来るしょうちゅう乙類は、単式蒸留機により蒸留したものである。

## 19 清酒の製法品質表示基準

清酒については、酒造技術の発達により、吟醸酒、純米酒などさまざまな種類のものが販売されていますが、それらの表示には統一された基準がなかったため、消費者の方からどのような品質のものかよく分からないという声が高まり、法的なルールが必要となりました。

そこで中央酒類審議会（現：国税審議会、以下同じ）の答申を受け、平成元年11月に「清酒の製法品質表示基準」（国税庁告示第8号）が定められ、平成2年4月から適用されました。この表示基準では、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった特定名称を表示する場合の基準を定めるとともに、この他の一般清酒を含む全ての清酒について、清酒の容器等に表示しなければならない事項の基準、清酒の容器等に特定の事項を任意に表示する場合の基準、清酒の容器等に表示してはならない事項の基準、が定められ、消費者の方の商品選択の大きなよりどころとなりました。

しかし、この表示基準が定められてから、7年余りが経過し、この間に、米国、豪州、中国などで造られた清酒が日本に輸入されるようになったり、韓国など海外で造られた清酒と日本で造られた清酒をブレンドした清酒が製品化されるなど、清酒を取り巻く環境が大きく変化してきたことから、中央酒類審議会の答申を受け、平成9年2月にこの基準の一部が改正（国税庁告示第2号）され、平成9年7月から適用されています。

## 清酒の製法品質表示基準（概要）

### 1 特定名称の清酒の表示

吟醸酒、純米酒、本醸造酒を特定名称の清酒といい、原料、製造方法等の違いによって8種類に分類されます。それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
ぎん じょう しゅ 吟 醸 酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
だい ぎん じょう しゅ 大 吟 醸 酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
じゅん まい しゅ 純 米 酒	米、米こうじ	70%以下	香味、色沢が良好
じゅん まい ぎん じょう しゅ 純 米 吟 醸 酒	米、米こうじ	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
じゅん まい だい ぎん じょう しゅ 純 米 大 吟 醸 酒	米、米こうじ	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
とく べつ じゅん まい しゅ 特 別 純 米 酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好
ほん じょう ぞう しゅ 本 醸 造 酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
とく べつ ほん じょう ぞう しゅ 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（要説明表示）	香味、色沢が特に良好

#### 精米歩合とは

精米歩合とは、白米の玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることをいいます。

米の胚芽や表層部には、たんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は、清酒の製造に必要な成分ですが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くしますので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使います。ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合92%程度の白米（玄米の表層部を8%程度削り取る。）ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合75%以下の白米が多く用いられています。殊に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって、3等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したものに限られています。

#### 醸造アルコールとは

醸造アルコールとは、でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコールをいいます。

もろみにアルコールを適量添加すると、香りが高く、「スッキリした味」となります。さらに、アル

コールの添加には、清酒の香味を劣化させる乳酸菌(火落菌)の増殖を防止するという効果もあります。  
吟醸酒や本醸造酒に使用できる醸造アルコールの量は、白米の重量の10%以下に制限されています。

#### 吟醸造りとは

吟醸造りとは、特別に吟味して醸造することをいい、伝統的には、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香(吟香)を有するように醸造することをいいます。

吟醸酒は、吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理からびん詰・出荷に至るまでの高度に完成された吟醸造り技術の開発普及により商品化が可能となったものです。

## 2 必要記載事項の表示

清酒には、次の事項を、原則として8ポイントの活字以上の大きさの日本文字で表示することになっています。

### (1) 原材料名

使用した原材料を使用量の多い順に、例えば、本醸造酒であれば次のように記載します。

原材料 米・米こうじ・醸造アルコール

### (2) 製造時期

次のいずれかの方法で記載します。

製造年月 平成9年4月      製造年月 9.4

製造年月 1997.4      製造年月 97.4

また、保税地域から引き取る清酒で製造時期が不明なものにあつては、製造時期に代えて輸入年月を「輸入年月」の文字の後に表示してもよいことになっています。

なお、容器の容量が300ml以下の場合には、「年月」の文字を省略してもよいことになっています。

### (3) 保存又は飲用上の注意事項

生酒のように加熱処理(火入)をしないで出荷する清酒に、保存若しくは飲用上の注意事項を記載します。

なお、生酒以外の一般的な清酒は、製成後貯蔵する前と、びん詰めをして製品化する前と2回火入れ(65度前後に加熱する。)により殺菌処理をしています。

### (4) 原産国名

輸入品の場合に記載します。

### (5) 外国産清酒を使用したものの表示

国内において、国内産清酒と外国産清酒の両方を使用して製造した清酒については、その外国産清

酒の原産国名及び使用割合を記載します。

なお、使用割合については、10%の幅をもって記載してもよいことになっています。

以上のほか、次の事項も必ず表示するよう清酒製造者に表示義務が課されています。

製造者の氏名又は名称

製造場の所在地（記号で表示されていることもあります。）

容器の容量

清酒（「日本酒」と表示してもよいことになっています。）

アルコール分

### 3 任意記載事項の表示

次に掲げる事項は、それぞれの要件に該当する場合に表示することができます。

- (1) 原料米の品種名 表示しようとする原料米の使用割合が50%を超えている場合に、使用割合と併せて、例えば、山田錦100%と表示できます。
- (2) 清酒の産地名 当該清酒の全部がその産地で醸造されたものである場合に表示できます。したがって、産地が異なるものをブレンドした清酒には産地名を表示できません。
- (3) 貯蔵年数 1年以上貯蔵した清酒に、1年未満の端数を切り捨てた年数を表示できます。
- (4) 原酒 製成後、水を加えてアルコール分などの水分を調整しない清酒に表示できます。  
なお、仕込みごとに若干異なるアルコール分を調整するため、アルコール分1%未満の範囲内で加水調整することは、差し支えないことになっています。
- (5) 生酒 製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できます。
- (6) 生貯蔵酒 製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できます。
- (7) 生一本 ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できます。
- (8) 樽酒 木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒に表示できます。  
なお、販売する時点で、木製の容器に収容されているかは問いません。
- (9) 「極上」、「優良」、「高級」等品質が優れている印象を与える用語  
自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数ある場合に、品質が優れているものに表示できます（使用原材料等から客観的に説明できる場合に限りです。）。  
したがって、これらの用語は、他社の清酒との比較ではなく、自社の清酒のランク付けとして使用されるものです。
- (10) 受賞の記述 国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合に、その清酒に表示できます。  
なお、上記以外の事項についても、事実に基づき別途説明表示することは、差し支えないことになっています。

## 20 未成年者の飲酒防止に関する表示基準

「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」（国税庁告示第9号）は、アルコール飲料としての酒類の特性に鑑み、未成年者の飲酒防止のための対応が必要とされたため、中央酒類審議会の答申を受け、平成元年11月に定められ、平成2年4月から適用されました。

平成元年の制定時においては、酒類の自動販売機に対する表示について定められたものですが、平成6年10月の中央酒類審議会報告「アルコール飲料としての酒類の販売等の在り方について（中間報告）」等において、個々の事業者の判断により自主的に行われてきた酒類容器への未成年者飲酒防止の注意表示を全酒類に拡大すべきとの提言があったことから、中央酒類審議会の答申を受け、平成9年2月に基準の一部が改正（国税庁告示第3号）され、平成9年7月から適用されています。

### 未成年者の飲酒防止に関する表示基準（概要）

#### 1 酒類の自動販売機に対する表示

酒類の自動販売機の前面の見やすいところに、次の事項を統一のとれた日本語で夜間でも判読できるよう明瞭に表示しなければなりません。

- (1) 未成年者の飲酒は法律で禁止されている旨（57ポイント以上のゴシック体）
- (2) 管理責任者の氏名、連絡先の住所及び電話番号（20ポイント以上）
- (3) 販売停止時間（42ポイント以上のゴシック体）

「午後11時から翌日午前5時まで販売を停止している。」旨

#### 2 酒類の容器等に対する表示

- (1) 酒類の容器又は包装には、「未成年者の飲酒は法律で禁じられています」、「飲酒は20歳になってから」等の文言を明瞭に表示しなければなりません。
- (2) (1)の表示は、容器等の見やすい所に、6ポイント以上（容量360mℓ以下の場合は5.5ポイント以上）の大きさの統一のとれた日本語により行わなければなりません。

また、専ら酒場、料理店等に対する引渡しに用いられるもの、内容量が50mℓ以下のもの、調味料として用いられること又は薬用であることが明らかなものは、当該表示を省略することができます。

## 21 地理的表示に関する表示基準

TRIPS協定（知的所有権の貿易関連の側面に関する協定）については、ガット・ウルグアイ・ラウンド交渉の最終合意を受けて、ぶどう酒及び蒸留酒の地理的表示の追加的保護について、ガット加盟国（WTO（世界貿易機関）加盟国）においては法的措置又は行政的措置を行うことが義務付けられました（WTO設立は平成7年1月1日）。

我が国においては、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の規定に基づき「地理的表示に関する表示基準」（国税庁告示第4号）を設けて対応することになり、中央酒類審議会の答申を受け、平成6年12月に基準が定められ、平成7年7月1日から適用されています。

### 地理的表示に関する表示基準（概要）

#### 1 地理的表示の保護

日本国のぶどう酒若しくは蒸留酒の産地のうち国税庁長官が指定するものを表示する地理的表示又は世界貿易機関の加盟国のぶどう酒若しくは蒸留酒の産地を表示する地理的表示のうち当該加盟国において当該産地以外の地域を産地とするぶどう酒若しくは蒸留酒について使用することが禁止されている地理的表示は、当該産地以外の地域を産地とするぶどう酒又は蒸留酒について使用することはできません。

なお、当該酒類の真正の原産地が表示される場合又は地理的表示が翻訳された上で使用される場合若しくは「種類」、「型」、「様式」、「模造品」等の表現を伴う場合においても同様に使用することはできません。

#### 地理的表示とは

ワインのボルドー、シャブリやブランデーのコニャックのように、その酒類に与えられた品質、評判等が本質的に地理的原産地に起因するものと考えられる場合において、その酒類が世界貿易機関の加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示をいいます。

我が国においては、平成7年6月、国税庁長官が国内で保護するしょうちゅう乙類の産地について、壱岐焼酎の産地である「壱岐」、球磨焼酎の産地である「球磨」、琉球泡盛の産地である「琉球」を定めており、これらの産地を表示する地理的表示は、当該産地において定められた方法で製造されたしょうちゅう乙類以外については使用することはできません。

#### 地理的表示の追加的保護とは

真の原産地が示され、又は地理的表示が翻訳されて使用されたり、「種」、「型」、「風」等の表現を用いる場合等、虚偽又は誤認の恐れがない場合であっても、地理的表示により示される場所を原産地としないぶどう酒及び蒸留酒に当該地理的表示が使用されることを防止するなど地理的表示の保護を強化する保護をいいます。

例えば、国内産の蒸留酒やワインに「コニャック」、「コニャック風」、「ボルドー」、「ボルドー



風」などと表示することはできません。

#### 使用とは

酒類製造業者又は酒類販売業者が行う行為で、次に掲げる行為をいいます。

- (1) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付する行為
- (2) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付したものを譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引き渡しのために展示し、又は輸入する行為
- (3) 酒類に関する広告、定価表又は取引書類に地理的表示を付して展示し、又は頒布する行為

#### 2 適用除外

次に掲げる場合には、地理的表示の保護の規定が適用されません。

- (1) ぶどう酒又は蒸留酒を特定する世界貿易機関の他の加盟国の特定の地理的表示を平成6年4月15日前の少なくとも10年間又は同日前に善意で、当該加盟国の領域内においてぶどう酒又は蒸留酒について継続して使用してきた場合
- (2) 原産国において保護されていない若しくは保護が終了した地理的表示又は当該原産国において使用されなくなった地理的表示である場合

## 22 酒類における有機等の表示基準

「酒類における有機等の表示基準」（国税庁告示第7号。以下「表示基準」という。）には、有機農産物、有機農産物加工食品及び有機農産物加工酒類を原料として製造した酒類における「有機」又は「オーガニック」（以下「有機等」という。）の表示基準及び遺伝子組換え農産物等を原料として製造した酒類における遺伝子組換えに関する表示基準が定められています。

「表示基準」は、有機米使用清酒、オーガニックビール等といった「有機等」の表示を行っている酒類が市場に流通していること、また、遺伝子組換え農産物が商品化されるようになり、酒類の原料としても、使用される可能性もあること等から、消費者の適切な商品選択に資するため、中央酒類審議会の答申を受け、平成12年12月に定められ、平成13年4月から適用されています。

有機等の表示基準については、「有機農産物加工食品の日本農林規格（JAS規格）」（平成12年1月農林水産省告示第60号）の基準等に準拠して策定しており、また、遺伝子組換えに関する表示基準については、「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」（以下「農林水産大臣の定める基準」という。）の加工食品の規定を準用しております。

なお、平成13年9月、農林水産省が、組成、栄養素等に関して従来の食品と同等でない遺伝子組換え農産物として高オレイン酸大豆及びこれらを原材料とする加工食品について、その旨の表示を義務づけるため「農林水産大臣の定める基準」を改正したことから、酒類における遺伝子組換えに関する表示基準についても、この機会を捉えて改正することとし、国税審議会の答申を受け、平成14年12月にこの基準の一部が改正（国税庁告示第11号）され、平成15年4月から適用されることとなっています。

### 酒類における有機等の表示基準（概要）

#### 1 有機農産物加工酒類における有機等の表示

次の基準をすべて満たす酒類（有機農産物加工酒類）については、酒類の容器又は包装に「有機」又は「オーガニック」の表示をすることができます。

##### (1) 原材料及び使用割合

- ・ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づく格付けをされた有機農産物等であること。
- ・ 有機農産物等の使用割合が95%以上であること。
- ・ 食品添加物は、製造に必要な最小限度の量であること。

##### (2) 製造その他の工程に係る管理

製造の方法は、物理的又は生物の機能を利用した方法による等の一定の条件を満たしていること。

##### (3) 種類又は品目の表示

- ・ 酒類の種類又は品目の表示に合わせて「（有機農産物加工酒類）」と表示されていること。
- ・ 「（有機農産物加工酒類）」の表示の文字の書体及び大きさは、酒類の種類又は品目の表示の文字と同じであること。

なお、我が国のJAS法に規定する格付制度と同等の制度を有する諸外国から輸入される酒類については、一定の要件の下に、上記(1)及び(2)の基準を満たすものとして取扱います。

#### 2 有機農産物等を原材料に使用した酒類における有機農産物等の使用表示

有機農産物等を原材料に使用した有機農産物加工酒類以外の酒類については、次の要件をすべて満た

している場合に、有機農産物等を原材料に使用していることの表示をすることができます。

- (1) 酒類の種類又は品目の表示に合わせて「(有機農産物 %使用)」と表示されていること。
- (2) 有機農産物等の使用表示は、酒類の一般的な名称又は商品名と一体的でないこと。
- (3) 有機農産物等の使用表示に使用する文字は、次によること。

イ 有機農産物等の使用割合が50%以上のものは、商品名の文字の活字のポイントよりも小さいものであること。

ロ 有機農産物等の使用割合が50%未満のものは、未成年者飲酒防止に関する表示等の文字の活字のポイントを超えないものであること。

### 3 酒類における遺伝子組換えに関する表示

次に掲げる酒類については、「農林水産大臣の定める基準」の加工食品の規定を準用して、当該酒類の容器又は包装に遺伝子組換えに関する表示をしなければならないことになっています。

- (1) 対象農産物(組換えDNA技術を用いて生産された大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実)又はこれを原材料とする加工食品を原材料とするものであって組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が残存する酒類
- (2) 特定遺伝子組換え農産物(対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物をいう。)であって高オレイン酸の形質を有する大豆(これを原材料とする加工食品を含む。)を原材料とするもののうち大豆を主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。)とする酒類又はこの酒類を主な原材料とする酒類

なお、遺伝子組換え農産物が存在しない農産物及び当該農産物を原材料とする加工食品を原材料とする酒類に、遺伝子組換えでないことを表す用語を使用してはならないこととなっています。

遺伝子組換えに関する表示方法を例示すると次のとおりとなります。

- |   |
|---|
| <p>分別生産流通管理が行われている遺伝子組換え大豆を原料としている場合【義務表示】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料名 大豆(遺伝子組換え)、</li></ul> <p>分別生産流通管理が行われていない遺伝子組換え大豆又は非遺伝子組換え大豆を原料としている場合【義務表示】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料名 大豆(遺伝子組換え不分別)、</li></ul> <p>分別生産流通管理が行われている非遺伝子組換え大豆を原料としている場合【任意表示】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、 又は 大豆、</li></ul> <p>特定分別生産流通管理が行われている特定遺伝子組換え大豆(高オレイン酸大豆)を原料としている場合【義務表示】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・原材料名 大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)、</li></ul> |
|---|

(注)

- 1 「分別生産流通管理」とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。
- 2 「特定分別生産流通管理」とは、特定遺伝子組換え農産物等について、1と同様の管理の方法をいいます。

## (参考) 酒類における有機等の表示例

### 1 有機農産物加工酒類の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

純米酒

有機米使用清酒

清酒(有機農産物加工酒類)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物加工酒類)」と表示されています。

### 2 有機農産物等を原材料に使用している場合(有機農産物等の使用表示)

#### (1) 有機農産物等の使用割合が50%以上の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

有機米使用

純米酒

清酒(有機農産物80%使用)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物80%使用)」と表示されています。

- ・「有機米使用」の文字が、酒類の一般的な名称又は商品名(ここでは「純米酒」と一体的に表示されていません。
- ・「有機米使用」の文字の活字のポイントが、酒類の一般的な名称又は商品名の表示に用いている文字の活字のポイントよりも小さくなっています。

#### (2) 有機農産物等の使用割合が50%未満の場合

お酒は二十歳になってから

酒造株式会社

県 市一ノノ一

有機米使用

純米酒

清酒(有機農産物30%使用)

アルコール分 15度以上 16度未満  
原材料名 米、米こうじ  
製造年月 平成13年4月  
1.8 L 詰

《ポイント》

「(有機農産物30%使用)」と表示されています。

- ・「有機米使用」の文字が、酒類の一般的な名称又は商品名(ここでは「純米酒」と一体的に表示されていません。
- ・「有機米使用」の文字の活字のポイントが、未成年者飲酒防止に関する表示基準に規定する事項(ここでは「お酒は二十歳になってから」)の文字の活字のポイントを超えていません。