

日本酒の輸出用裏ラベルは、海外消費者にとって、選択の基準となる記載項目が少なく、かつ、馴染みのない表現が用いられているため、消費者自身で好みの味を選びにくいという課題。

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）が、海外の有識者・消費者を対象とした大規模調査に基づき開発  
国税庁が、国内事業者へ意見聴取

海外消費者が日本酒を理解し、選択しやすくなる輸出用の「標準的裏ラベル」及び「表記ガイド」が完成

(英語版)

**XXX(product name)**

---

**Flavor**  
Light・Med-Dry

---

**Aroma**  
Green apple, clear fruity notes

---

**Food Matches**  
Camembert, Roast Chicken, Pasta

---

**Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C**



Region:  
XXXXX Prefecture

**About the Producer**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.

**About This sake**  
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt. XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

---

**法的記載事項**

(日本語訳)

**××× (製品名)**

---

**味・味わい**  
淡麗・やや辛

---

**風味・香り**  
青りんご、クリアでフルーティな香り

---

**ペアフード**  
カマンベール、鶏もも肉のロースト、パスタ

---

**推奨飲用温度 / 5~10℃ 保存温度 / 5℃**



産地/XXX県

**酒蔵についての物語**  
創業1743年の×××酒蔵「×××」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めている

**製品についての物語 (こだわり)**  
普段の食卓で楽しめるお酒です。日本酒専用の米、××山の地下水を素に××社氏による伝統的な技と先進的な技術により作られています

---

**法的記載事項**

消費者調査を基に、以下の項目を輸出用の「標準的裏ラベル」の項目とした。

**重要度の上位6項目**

- ①風味・香り
- ②味覚
- ③推奨飲用温度
- ④保存温度
- ⑤ペアフード
- ⑥産地

**興味・関心度の高い2項目**

- ⑦醸造元の物語
- ⑧製品の物語

※ なお、調査の結果、上記項目に追加して記載することが有効な6項目（「日本酒とは何か」、「特定名称」、「米品種」、「外観」、「飲用シーン」、「受賞歴」）についても整理しました。

※ この裏ラベルのデザインと表記項目を基に、各事業者が輸入業者と意見交換を行うなど、輸入先の販売対象者及び現地法令に適したものとすることが必要。各事業者は自社や製品の特徴などに応じて、記載の項目や内容などをカスタマイズして利用することも可能。この裏ラベルに記載しきれない場合、QRコードの活用も有効。

輸出用の「標準的裏ラベル」と「表記ガイド」（本体）掲載URL：[https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/jfoodo/news/uralabel/doc.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfoodo/news/uralabel/doc.pdf)

## 54 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会

○日本酒の輸出拡大やブランディングの推進に向けて、2019年9月、本検討会を立ち上げ（年内に5回開催）  
○同12月25日、議論の概要と政府の施策を「中間とりまとめ」として公表

（敬称略、五十音順）

氏名	現職
◎ 小泉 武夫	東京農業大学 名誉教授
○ 嘉納 健二	白鶴酒造株式会社 代表取締役社長
デービッド・アトキンソン	株式会社小西美術工藝社 代表取締役
生駒 龍史	株式会社Clear 代表取締役CEO
佐藤 淳	株式会社日本経済研究所 地域本部上席研究主幹（常務執行役員）
田崎 真也	一般社団法人日本ソムリエ協会 会長
中川 哲悟	JFCジャパン株式会社 専務取締役 営業本部長
仲野 益美	出羽桜酒造株式会社 代表取締役社長
水野 直人	黒龍酒造株式会社 代表取締役社長
村田 哲太郎	株式会社bacchus 代表取締役社長

※ ◎は座長、○は座長代理

（オブザーバー）

内閣府 知的財産戦略推進事務局  
農林水産省 食料産業局  
経済産業省 貿易経済協力局  
文化庁 政策課  
観光庁 観光資源課  
独立行政法人 酒類総合研究所  
独立行政法人 日本貿易振興機構（ジェトロ）  
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）  
独立行政法人 国際観光振興機構（JNTO）  
株式会社 海外需要開拓支援機構（クールジャパン機構）

【有識者ヒアリング】（敬称略・ヒアリング順）

中田 英寿（㈱JAPAN CRAFT SAKE COMPANY 代表取締役）  
平出 淑恵（㈱コーポ・サチ 代表取締役）  
レイチェル・チャン（バイリンガルアナウンサー）  
長沢 伸也（早稲田大学大学院 経営管理研究科 教授）  
吉武 理恵（日本酒プロモーター）  
山本 典正（平和酒造㈱ 代表取締役社長）  
澤田 且成（アイティンジャパン㈱代表取締役CEOブランディングディレクター）