

輸出用の「標準的裏ラベル」と「表記ガイド」

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 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	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°C 保存温度 / 5°C	
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
 日本産	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××杜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