

# 輸出用の「標準的裏ラベル」と「表記ガイド」

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

国税庁

2019年8月

# 目次

- 背景、問題意識等
- 輸出用の「標準的裏ラベル」
- 表記ガイド

# 輸出用の「標準的裏ラベル」作成の背景

日本酒の裏ラベルは、海外の消費者にとって、選択の基準となる記載項目が少なく、  
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

※調査は、英国・仏国において、店頭調査、有識者への定性調査、消費者への定量調査を組み合わせ実施  
購入意向の向上に資する重要度の高い項目を整理した上で、見やすさ・分かりやすさの観点から効果的なレイアウトとし、  
輸出用の「標準的裏ラベル」として効果の高いものを作成。

国税庁による国内事業者への意見聴取

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

※ 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に適したものとすることが必要。  
また、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。

## 輸出用の標準的裏ラベル

輸出用の裏ラベルについては、今回提案するデザインと表記項目を基に、輸入業者と十分に意見交換を行い、輸出先の販売対象者に適したものを作成ください。

# 輸出用の標準的裏ラベル（８項目記載）

海外の消費者が日本酒を理解しやすいよう、  
消費者調査を基に、重要度の高い項目を輸出用の標準的裏ラベルの項目とした  
（見やすさを維持しながら重要度の高い項目が記載されており、JFOODO調査における購入意向が最も高い案）

（英語版）

（日本語訳）

## 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**



### About the Producer

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", 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

## ×××（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**



### 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  
××杜氏による伝統的な技と  
先進的な技術により作られてます

法的記載事項

# 輸出用の標準的裏ラベル（14項目記載）

JFOODO調査上、記載が有用だと考えられる14項目  
全てを記載した輸出用の標準的裏ラベルも併せて整理した

## <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



Product of Japan

#### About the Producer

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXX", 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).

**Where/When to enjoy:** Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif  
**Daiginjo:** Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.  
**Rice variety:** Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice").

**Appearance:** Clear, almost transparent

XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.

Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.

## 法的記載事項

## <日本語訳>

### ×××（商品名）

**味わい**  
淡麗・中辛

**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**



日本産

#### 酒蔵についての物語

創業1743年の××××酒造  
「××××××××」をスローガンに  
常に新しい可能性を追求している

#### 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  
××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

**お薦めの飲用シーン** / デート、ホームパーティで、食中に  
**大吟醸** / 50%以上割った米・水・米こうじ・醸造アルコールを原料とし、低温でゆっくりと発酵させたふくやかな香りが特徴の日本酒  
**米品種** / 山田錦（酒米を代表する品種で“酒米の王者”と呼ばれている）

**外観** / 清く澄んで透明感がある

XXX（商品名）はKURAMASTER 2019で金賞受賞しています

日本酒（お米から作ったお酒）は食事と楽しめる日本の伝統的なお酒です。

## 法的記載事項

# 表記ガイド 1

## (調査の結果重要度が高かった8項目の表記方法)

# 優先8項目の表記方法 - 「味」

## 〔記載のポイント〕 消費者に馴染みのある味の二つの軸を製品名下部に記載

「味・味わい」を表す「 **Flavor** 」をタイトルに、製品の味わいを二つの軸で記載。  
重要度が高いため、製品名下部に記載。

### <輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）>

**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



Product of Japan

**About the Producer**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", 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**

1. 「淡麗（キレのある、クリアな）」  
⇔「濃醇（ふくよかな、しっかりした）」
2. 「辛口」⇔「甘口」

- 淡麗の表現 = 「 **Light** 」

- 濃醇の表現 = 「 **Rich** 」

- 「辛口」⇔「甘口」の各表現

極辛口	辛口	やや辛口 ・普通	やや甘口	甘口
Extra-Dry	Dry	Med-Dry	Med Sweet	Sweet



# 優先8項目の表記方法 - 「香り・風味」

## 【記載のポイント】 消費者が具体的に想像しやすい果物等の表現を用いる

「香り・風味」を表す「**Aroma**」をタイトルに、製品がどういった香り・風味であるかを、消費者が具体的な想像が出来るよう、果物・花・形容詞等を並べて記載。重要度が高いため、製品名下部に記載。

### <輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）>

**XXX(product name)**

---

**Flavor**  
Light・Med-Dry

**Aroma**  
Green apple, clear fruity notes

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

Recommended serving temperature: 5-10℃ Storage temperature: 5℃

**Region:**  
XXXXX Prefecture



Product of Japan

**About the Producer**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", 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**

全体像	refreshing（爽やかな）, rich（芳醇な）, matured（熟成香）, fruity（果実香）
果実 Fruit fragrances	green apple（青りんご）, banana（バナナ）, white peach（白桃）, melon（メロン）
花 Floral notes	lilac（ライラック）, violet（スミレ）, sweet osmanthus（金木犀）
植物 Green notes 他	green grass（青草）, leaf bud（木の芽）, black tea（紅茶）, Japanese cypress（ヒノキ）, root（根）
その他	mushroom（マッシュルーム）, cinnamon（シナモン）, nutmeg（ナツメグ）, chestnut（栗）, almond（アーモンド）, steamed rice（蒸米）, milk（ミルク）, sour cream（サワークリーム）, soil（土）, mineral（ミネラル）, caramel（カラメル）, espresso（エスプレッソ）, honey（はちみつ）, roasted nuts（ローストナッツ）

## 優先8項目の表記方法 - 「ペアフード」

〔記載のポイント〕 製品と相性が良く、現地で喫食率の高い食材/料理を、消費者が味わいを想像しやすいように、「味」「香り・風味」の近くに記載

「ペアフード（＝共に食べると美味しい）」を表す「**Food Matches**」をタイトルに、製品と一緒に食べると共に引き立てあえる美味しい食材/料理を記載。

現地で喫食率が高く、消費者に馴染みのある食材/料理から提案するほうがよい。

### <輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）>

**XXX(product name)**

#### Flavor

Light・Med-Dry

#### Aroma

Green apple, clear fruity notes

#### Food Matches

Camembert, Roast Chicken, Pasta

Recommended serving temperature :5-10℃ Storage temperature :5℃



#### About the Producer

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", 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

### フランスの食材/料理例

（以下の記載はあくまで一例ですので、各製品の特性に合った食材/料理を表記下さい。）

（実際は現地で使用されている言語にて表記下さい。）

#### 食材例

魚介類	Seafood
白身魚	White fish
赤身魚	Red fish
カキ	Oysters
肉類	Meat
牛肉	Beef
豚肉	Pork
鶏肉	Chicken
野菜	Vegetables
にんじん	Carrot
エシャロット	Shallots
チーズ	Cheese
カマンベール	Camembert
モッツアレラチーズ	Mozzarella

#### 料理例

ガレット&クレープ	Crêpe
シャルキュトリ	Charcuterie
ラクレット	Raclette
キッシュ	Quiche
バゲットのサンドイッチ	Baguette
カモのコンフィ	Duck confit
ステーキ	Steak
白身魚のソテー	Sauteed white fish
鶏もも肉のロースト	Roast chicken
鶏もも肉のグリル	Grilled chicken
パスタ	Pasta
グラタン	Gratin
ローストビーフ	Roast beef
タルト	Tart

## 優先8項目の表記方法 - 「推奨飲用温度」「保存温度」

〔記載のポイント〕 製品を飲む際に推奨したい温度と、保存時の適正温度を明示

＜輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture 	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating. <b>About This sake</b> 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).
Product of Japan	
法的記載事項	

- 推奨飲用温度

「**Recommended serving temperature**」をタイトルに、製品を最も美味しく飲むのに適切な温度を記載。

- 保存温度

「**Storage temperature**」をタイトルに、適正な保存温度を記載。

## 優先8項目の表記方法 - 「産地」

〔記載のポイント〕 製品の産地を、消費者が理解しやすいように日本地図上に記載

＜輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.
	<b>About This sake</b> 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).
<b>法的記載事項</b>	

「産地」を表す「**Region**」という言葉を用いて、日本地図上に、都道府県名や地方名を記載。  
スペースが許せば、その都道府県・地方の特徴を記載するとよい。

（例） 産地：兵庫県（日本酒生産量が国内1位）

なお、米の産地について記載したい場合は、こちらの日本地図に記載することも効果的です。

## 優先8項目の表記方法 - 「醸造元の物語」

## 〔記載のポイント〕

**醸造元の歴史・伝統、社訓・創業者の想いなど、  
消費者の興味・関心を引き、他醸造元との差別化が図れる内容を記載**

「醸造元の物語」を表す「**About the producer**」をタイトルに、醸造元の歴史・伝統や、社訓や創業者の想いなど、日本酒造りにおける独自のポリシーを記載。

### ＜輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）＞

<h1>XXX(product name)</h1>	
<h2>Flavor</h2> <p>Light • Med-Dry</p>	
<h2>Aroma</h2> <p>Green apple, clear fruity notes</p>	
<h2>Food Matches</h2> <p>Camembert, Roast Chicken, Pasta</p>	
<p>Recommended serving temperature : 5-10°C    Storage temperature : 5°C</p>	
<div><p><b>Region:</b> XXXXX Prefecture</p><p>Product of Japan</p></div>	<div><h3>About the Producer</h3><p>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.</p><h3>About This Sake</h3><p>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).</p></div>
<h2>法的記載事項</h2>	

(例)

＜日本語＞

\* \* 酒造は創業 \* \* \* 年で、「\* \* \* \* \*」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めています

< 英語 >

XXX Shuzo was established in 1743.  
 Driven by their motto "XXXX XXXX", their  
 brewing is constantly challenging and  
 innovating.

## 優先8項目の表記方法 - 「製品の物語」

### 〔記載のポイント〕

製品のブランドコンセプト、こだわりの原料・製法など、消費者の興味・関心を引き、他製品との差別化が図れる内容を記載

「製品の物語」を表す「 **About This sake** 」をタイトルに、その製品独自の強みについて記載。

#### <輸出用の標準的裏ラベル（8項目記載）>

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	<b>About This sake</b> 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).
<b>法的記載事項</b>	

(例)

<日本語>

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

< 英語 >

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).

## 表記ガイド2

### (優先8項目以外の6項目\*を追記する際の表記方法)

詳細情報を追加するに際しての項目選定に当たっては  
消費者に伝えたい各製品の特徴に応じて、各事業者にとって最適なものを選定ください。  
ラベルに記載しきれない内容については、QRコードを活用するなどの方法も取り得ます。

**\* 優先8項目以外に次いで、裏ラベルに記載すると有効だと考えられる6項目**




# 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「日本酒とは何か」

## 〔記載のポイント〕

日本酒の知識がない消費者のために、日本酒の定義と飲み方の簡単な説明などを記載

＜14項目を全て記載したラベル案＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10℃ Storage temperature: 5℃</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	<b>About This Sake</b> 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).
<b>Where/When to enjoy:</b> Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif <b>Daiginjo:</b> Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. <b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). <b>Appearance:</b> Clear, almost transparent <b>XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.</b>	
Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
法的記載事項	

(例)

＜日本語＞

日本酒（お米から作られたお酒）は、食事と楽しめる日本の伝統的なお酒です

＜英語＞


Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.



## 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「特定名称」

### 〔記載のポイント〕 特定名称について端的な説明を記載

＜14項目を全て記載したラベル案＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	<b>About This Sake</b> 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).
<b>Daiginjo:</b> Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. <b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). <b>Appearance:</b> Clear, almost transparent <b>XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.</b> Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
<b>法的記載事項</b>	

「大吟醸」「本醸造」「純米酒」などの特定名称について、消費者が理解しやすいように、簡単な説明文を記載。

※ 詳細は次ページ

# 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「特定名称」

## 〔記載のポイント〕

特定名称について、消費者が理解しやすいように、端的な説明を記載

	日本語	英語
特定名称名	大吟醸	Daiginjo
説明文案	50%以上削った米・水・米こうじ・醸造アルコールを原料とし、更に低温でゆっくりと発酵させたふくよかな香りが特徴の日本酒	Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.

	日本語	英語
特定名称名	吟醸	Ginjo
説明文案	40%以上削った米・水・米こうじ・醸造アルコールを原料とし、更に低温でゆっくりと発酵させたふくよかな香りが特徴の日本酒	Made with rice milled to 60% or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.

	日本語	英語
特定名称名	特別本醸造	Tokubetsu Honjozo
説明文案	30%以上削った米・水・米こうじ・醸造アルコールを原料とし、特別な製法で造ったお酒	Made with rice milled to 70% or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol, often with a special technique.

	日本語	英語
特定名称名	本醸造	Honjozo
説明文案	30%以上削った米・水・米こうじ・醸造アルコールを原料としたお酒	Made with rice milled to 70% or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol.

	日本語	英語
特定名称名	普通酒	Futsu-shu
説明文案	標準のお酒	Standard sake

	日本語	英語
	純米大吟醸	Junmai Daiginjo
	純米・50%以上削った米・水・米こうじを原料とし、更に低温でゆっくりと発酵させたふくよかな香りが特徴の日本酒	Made with only rice milled to half or less of original size, water & rice-koji. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.

	日本語	英語
	純米吟醸	Junmai Ginjo
	純米・40%以上削った米・水・米こうじを原料とし、更に低温でゆっくりと発酵させたふくよかな香りが特徴の日本酒	Made with only rice milled to 60% or less of original size, water & rice-koji. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas.

	日本語	英語
	特別純米酒	Tokubetsu Junmai
	純米・醸造アルコールが無添加で特別な醸造方法で作られたお酒	Made with only rice, water and rice-koji. Unique technique is often used.

	日本語	英語
	純米酒	Junmai-shu
	純米・醸造アルコールが無添加のお酒	Made with only rice, water and rice-koji.

上記の例は、原料面を主に記載していますが、味・香り・風味の特徴に言及するのも有効。  
例：純米大吟醸（ふくよかな香りで雑味がなくクリアな味わいである）


# 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「米品種」

## 〔記載のポイント〕

製品の原料にどのような種類の米品種が使われているか、その品種の特徴について記載

「米品種」を表す「**Rice variety**」をタイトルに、主要な原料米の品種名と、その品種の簡単な補足説明を記載。

### <14項目を全て記載したラベル案>

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	<b>About This Sake</b> 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).
<b>Where/When to enjoy:</b> Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif <b>Daiginjo:</b> Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition	
<b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice").	
XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.	
Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
<b>法的記載事項</b>	

(例)

<日本語>

山田錦（酒米を代表する品種で“酒米の王者”と呼ばれている）

<英語>

Yamada Nishiki

(one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice").

<日本語>

五百万石（淡麗でさわやかな酒質を生む傾向がある品種）

<英語>

Gohyakumangoku

(it accounts for the light body and crisp characteristic of sake).

<日本語>

雄町（大粒で、まろやかで適度な旨みのある酒になる品種）

<英訳>

Omachi


(the sake made from Omachi is mild and has substantial umami).

## 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「外観」

### 〔記載のポイント〕 製品の色や透明度を、消費者に馴染みのある表現で記載

「外観」を表す「Appearance」をタイトルに、瓶色などで伝わらない製品の色調や透明度を記載。

#### ＜14項目を全て記載したラベル案＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture 	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating. <b>About This Sake</b> 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).
<b>Where/When to enjoy:</b> Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif <b>Daiginjo:</b> Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. <b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the	
<b>Appearance:</b> Clear, almost transparent	
XXXX (product name) was awarded gold at the XXXX Master Sake Championships 2010.	
Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
<b>法的記載事項</b>	

(例)

＜日本語＞ 清く澄んで透明感がある

＜英語＞ Clear, almost transparent

＜日本語＞ ほのかに黄金色を帯びた淡いイエロー

＜英語＞ Pale yellow with a slight gold tinge

＜日本語＞ トパーズ色を帯びた濃いめのアンバー

＜英語＞ Dark amber with a tinge of topaz

＜日本語＞ きめ細やかな微発泡


＜英語＞ Very fine, slightly bubbly

# 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「飲用シーン」

## 〔記載のポイント〕 お薦めの飲用シーンを記載

「お薦めの飲用シーン」を表す「**Where/When to enjoy**」をタイトルに、製品の特性に合った飲用シーンを提案。

<14項目を全て記載したラベル案>


XXX(product name)	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture  Product of Japan	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating. <b>About This Sake</b> 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).
<b>Where/When to enjoy:</b> Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif Sake is made with rice, water, and yeast. It is often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. <b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). <b>Appearance:</b> Clear, almost transparent XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019. Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
法的記載事項	

ホームパーティに	Parties with Friends
カフェで	The Café
ランチに	Lunch
デートに	Romantic Occasions
特別な日に	Special Occasions
食前	As an aperitif
食中	With Meal
食後	As an digestif
デザートと	With Dessert

## 優先8項目以外の6項目の表記方法 - 「受賞歴」

〔記載のポイント〕 現地消費者に認知度が高いコンペティションの受賞歴を記載

＜14項目を全て記載したラベル案＞

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature: 5-10°C Storage temperature: 5°C</b>	
<b>Region:</b> XXXXX Prefecture	<b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX", their brewing is constantly challenging and innovating.
 Product of Japan	<b>About This Sake</b> 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).
<b>Where/When to enjoy:</b> Romantic occasions, parties with friends, as an aperitif <b>Daiginjo:</b> Made with rice milled to half or less of original size, water, rice-koji and the addition of brewer's alcohol. Often fermented at lower temperatures to produce fruity and floral aromas. <b>Rice variety:</b> Yamada Nishiki (one of the principal varieties of sake specific rice nicknamed the "the king of sake rice"). <b>Appearance:</b> Clear, almost transparent.	
XXX (product name) was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.	
Japanese sake is Japan's indigenous traditional fermented alcohol beverage made from a base of rice. It can be enjoyed on its own or with food and at a range of different temperatures.	
法的記載事項	

(例)

＜日本語＞

「〇〇〇（製品名）」は2019年KURA MASTER 金賞を受賞しています

＜ 英語 ＞

XXX was awarded gold at the Kura Master sake championships 2019.

※ 主催者の定めた表記方法や各国の規定に応じ て記載ください。