

# 第46回本格焼酎・泡盛鑑評会 開催要領

出品の申込期間 ※出品酒とは別に「郵送」又は「出品 仮申込サイト」からお申し込みくだ さい。	令和5年5月8日（月）から 令和5年5月18日（木）まで（必着）
出品酒の送付期間	令和5年5月8日（月）から 令和5年5月22日（月）正午まで（必着）
出品料及びオプション分析料の 払込期間	令和5年5月8日（月）から 令和5年5月22日（月）まで
製造技術研究会の参加申込期間 ※「参加仮申込サイト」からお申し込 みください（スマートフォンでも参 加仮申込みができます。）。	令和5年5月23日（火）から 令和5年5月31日（水）まで
審査日	令和5年6月20日（火） 令和5年6月21日（水）
製造技術研究会	令和5年7月21日（金） 午前9時30分から午後4時00分まで

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

## 第46回本格焼酎・泡盛鑑評会の主な変更点について

昨年とは以下の点の変更となっておりますので、出品の際ご注意ください。

### 変更点1 出品の申込期間等の変更について

第45回（前回）の出品の申込期間は、令和4年4月25日（月）から5月16日（月）まででした。

第46回（今回）は、出品の申込期間を令和5年5月8日（月）から5月18日（木）までへと変更します。これに伴い、出品酒の送付期間、出品料及びオプション分析の払込期間、製造技術研究会の参加申込期間及び製造技術研究会の日程も変更になります。

### 変更点2 出品の申込方法の変更について

第45回（前回）の出品の申込方法は、「郵送」又は「メール」での申込でした。

第46回（今回）は、「郵送」又は研究所ホームページに掲載の「専用サイト」からの申込みに変更します（はじめに「出品仮申込サイト」から出品仮申込みしてください。）。

### 変更点3 製造技術研究会の実施方法の変更について

第45回（前回）は様々な新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を講じる形で製造技術研究会を実施しました。

第46回（今回）も引き続き、①事前の参加申込み、②時間制（2部制）、③プラカップの使用、による方法で実施します。

一方で、以下の点を変更します。④事前の参加申込み方法を「メール」での申込みから、研究所ホームページに掲載の「専用サイト」からの申込みに変更します（はじめに「参加仮申込サイト」から参加仮申込みしてください。）。⑤官能評価方法を第44回及び第45回に実施した「個別ブース形式」から、第42回以前に実施していた「陳列形式」へと変更します。

# 第46回本格焼酎・泡盛鑑評会 開催要領

第46回本格焼酎・泡盛鑑評会（以下「鑑評会」といいます。）は、独立行政法人酒類総合研究所（以下「研究所」といいます。）と日本酒造組合中央会（以下「中央会」といいます。）が共催します。

## 1 目的及び概要

### (1) 目的

単式蒸留焼酎を全国的に調査研究することにより、製造技術と品質の現状及び動向を明らかにし、もって単式蒸留焼酎の製造技術及び品質の向上に資することを目的とします。

### (2) 概要

鑑評会へ出品された単式蒸留焼酎（以下「出品酒」といいます。）について、審査及び化学分析（オプション分析を含む）を実施し、これらの結果を出品者へお返しします。品質の把握、製造工程の改善及び品質の向上等に御活用ください。

また、製造技術研究会を実施し、全ての出品酒を展示することで出品酒をきき酒する機会を設けます。審査の成績上位酒には、その旨を表示します。

## 2 出品

### (1) 出品者の資格

単式蒸留焼酎の製造免許を受けている製造者（びん詰め等のための蔵置場をもつ製造者が主体となって組織する法人（以下「共同びん詰め法人」といいます。）を含む。）を対象とします。

中央会の会員である酒造組合連合会及び酒造組合に加入する組合員（以下「中央会の組合員」といいます。）以外の製造者も出品可能です。

### (2) 出品酒の規格

単式蒸留焼酎とし、市販酒又は市販酒として使用予定で貯蔵中の焼酎（以下「蔵内酒」といいます。）のいずれでも出品可能です。

ただし、蔵内酒は自己の製造場（共同びん詰め法人の場合は構成員の製造場）で製造したものに限ります。

アルコール分は、市販酒規格のアルコール度数とします。蔵内酒を出品する場合は、アルコール分は市販酒規格のアルコール度数に調整してください。

### (3) 出品点数の制限

1製造者につき8点までとし、8点の範囲内で原料による制限はありません。1製造者で複数の製造場から出品する場合は、出品の合計が8点の範囲内に収めてください。

1銘柄につき、市販酒又は蔵内酒いずれか1点とします。

なお、同一銘柄であっても、市販酒規格が明確に異なることがラベル等を見れば明らかである場合は、2種類以上の市販酒規格の出品を可能としますが、この場合も市販酒規格1種類につき、市販酒又は蔵内酒いずれか1点とします。

(4) 出品料等

イ 出品料

中央会の組合員である出品者は、1点につき、5,500円（消費税込）です。

上記以外の出品者は、1点につき、8,250円（消費税込）です。

ロ 出品料及びオプション分析料（以下「出品料等」といいます。）の払込み

同封の「払込取扱票」又はゆうちょ銀行備付の「払込取扱票」を使用し、ゆうちょ銀行から払い込みください。ゆうちょ銀行以外の金融機関からの払込みは、取り扱いできませんので御注意ください。

なお、出品料等の請求書及び領収書は、「振替払込請求書兼受領証」をもって代えさせていただきます。

オプション分析については「5 オプション分析（中・高沸点香り成分）」を御参照ください。

(イ) 出品料等の払込受付期間

令和5年5月8日（月）から令和5年5月22日（月）まで

(ロ) 払込先

ゆうちょ銀行

独立行政法人酒類総合研究所

01380-4-66261

(注) 払込料金（手数料）等は、全て出品者の負担とします。

出品点数、金額等を通信欄に明記の上、払い込みください。

オプション分析（中・高沸点香り成分）を希望される場合は、オプション分析の試料点数、金額等も併せて通信欄に明記の上、出品料との合計額を払い込みください。

(5) 出品の申込み

出品者の利便性の向上のため、出品申込み（出品目録及び出品票の送付）は、従来の「郵送」による申込みのほか、新たに「専用サイト」からの申込みも受け付けています。

イ 「郵送」による申込み

(イ) 出品目録及び出品票の作成

別紙1「第46回（令和5年）出品目録」及び別紙2「第46回（令和5年）出品票」について、別紙5「記入要領」を参考に作成してください。

A 第46回（令和5年）出品目録

出品目録は、製造者（製造場）で1通作成してください。

B 第46回（令和5年）出品票

出品票は、1点ごとに作成してください。

(注) 別紙1及び別紙2は、ミシン目となっておりますので、切り離して御使用ください。

なお、研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) からダウンロードすることができます。文書の様式及び大きさは変更しないでください。

(ロ) 出品の申込み（郵送）

別紙1「第46回（令和5年）出品目録」及び別紙2「第46回（令和5年）出品票」を、

以下の送付先に出品酒とは別に郵送してください。

A 出品申込期間

令和5年5月8日(月)から令和5年5月18日(木)まで(必着)

B 送付先

〒739-0046

広島県東広島市鏡山三丁目7番1号

独立行政法人酒類総合研究所

封筒には、「本格焼酎・泡盛鑑評会出品目録」と赤書きしてください。

郵送に係る送料等の諸経費は、全て出品者の負担とします。

ロ 研究所ホームページに掲載の「専用サイト」からの申込み

(イ) 出品仮申込み

はじめに、研究所ホームページの「本格焼酎・泡盛鑑評会」に掲載している「出品仮申込サイト」にアクセスしてください。必要事項を入力し、出品仮申込みを行ってください。入力いただいたエクセルファイルの提出（アップロード）が必要なことから、メールアドレスはパソコンのメールアドレスを御登録ください。

御登録いただいたメールアドレス宛に出品仮申込みを受付けた旨のメールを送付しますので御確認ください。

なお、メールの自動転送設定をされている場合において、研究所から送付したメールが転送先に自動転送されないことがありますので御注意ください。

出品仮申込サイト

URL： <https://forms.office.com/r/XJSsX0veZw>

(ロ) 出品目録及び出品票ファイルの作成

出品仮申込みで御登録いただいたメールアドレス宛に「第46回(令和5年)出品目録・出品票(出品申込サイト用)」ファイルの作成方法をご案内します。メールに記載された手順に従い、ファイルのダウンロード及び必要項目の入力をお願いします。

必要な項目を全て入力すると、入力された情報を基に別紙3「第46回(令和5年)貼付票」のシートが自動的に作成されます。

(ハ) 出品の申込み(ファイルの提出(アップロード))

出品仮申込みで御登録いただいたメールアドレス宛にファイルの提出方法を御案内します。

出品申込期間内にファイルを提出してください。

出品申込期間

令和5年5月8日(月)から令和5年5月18日(木)まで(必着)

必ず、ファイルを提出した後に、出品酒を送付してください。

(6) 出品酒の送付

イ 本数及び容器

1点につき、出品酒を3本とします。

容器の容量は720ml以上としてください。

720mlに満たない容器の場合は、(720ml以上に達する本数)×3本としてください。

(例：500 ml 容量の容器の場合、1 点につき、 $2 \times 3 = 6$  本としてください。)

各容器の大きさ（容量）及び中身は、必ず同一のものを出品してください。

各出品酒の容器には、必ず製品ラベルを貼付してください。

ロ 貼付票の作成

「郵送」による申込みの場合は、別紙3「第46回（令和5年）貼付票」について、別紙5「記入要領」を参考に作成してください。

研究所ホームページに掲載の「専用サイト」からの申込みの場合は、「第46回（令和5年）出品目録・出品票（出品申込サイト用）」ファイルに入力された情報を基に、別紙3「第46回（令和5年）貼付票」のシートが自動的に作成されますので、印刷してください。

貼付票は、1 点ごとに作成し、出品酒の容器にそれぞれ貼付してください。

(注) 別紙3はミシン目となっておりますので、切り離して御使用ください。

なお、研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) からダウンロードすることができます。文書の様式及び大きさは変更しないでください。

ハ 送付

出品酒は、以下の送付先に送付してください。

(イ) 出品酒の送付期間

令和5年5月8日（月）から令和5年5月22日（月）正午まで（必着）

平日の午前中に到着するように発送してください。

(ロ) 送付先

〒739-0046

広島県東広島市鏡山三丁目7番1号

独立行政法人酒類総合研究所

電話 082-420-0800（代表）

出品酒の外箱には、「本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒」と赤書きしてください。

送付に係る送料等の諸経費は、全て出品者の負担とします。

### 3 審査

審査は以下のとおり実施します。

(1) 審査日時及び場所

イ 日時

令和5年6月20日（火）

令和5年6月21日（水）

ロ 場所

広島県東広島市鏡山三丁目7番1号

独立行政法人酒類総合研究所

(2) 審査員

審査員は、次のいずれかに該当する者で、単式蒸留焼酎の品質審査能力に優れ、その製造技術に詳しい者として研究所理事長が指名した者とします。

イ 研究所役員又は職員

- ロ 国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室（沖縄国税事務所主任鑑定官）職員
- ハ 単式蒸留焼酎に関する学識経験のある者
- ニ 単式蒸留焼酎の製造又は販売に関わる法人又は個人に所属する者
- ホ 単式蒸留焼酎の酒造技術指導機関に所属する者

### (3) 審査方法

新型コロナウイルスの感染拡大防止策を講じた上で、「本格焼酎・泡盛鑑評会審査カード」を用いて、プロファイル法により官能審査を実施します。

審査には、出品目録、出品票及び貼付票に記入された情報（ファイルに入力された情報を含む）を使用します。焼酎の種類（米、麦、甘藷、泡盛、酒粕、そば、黒糖及びその他の原料）別に区分して審査します。ただし、樽貯蔵に該当する出品酒については焼酎の種類にかかわらず樽貯蔵区分としてまとめた上で審査します。

また、審査時に焼酎の種類（その他の原料については冠表示の情報を提示します。例：粟）、アルコール度数、蒸留方法（常圧、減圧又はブレンド）、長期貯蔵（長期貯蔵に該当する場合（なお、貯蔵年数の記入がある場合は貯蔵年数（3年以上の数字）の情報も提示します。）、樽貯蔵（樽貯蔵に該当する場合）、かめ貯蔵（かめ貯蔵に該当する場合）及び甘藷焼酎における原料甘藷品種の系統（コガネセンガン、白芋系（コガネセンガン以外）、紅芋系、紫芋系及びカロチン芋系の内、該当する原料甘藷品種の系統）の情報を審査員に提示します。

### (4) 成績上位酒の選定

審査結果に基づき成績上位酒を選定します。焼酎の種類（米、麦、甘藷、泡盛、酒粕、そば、及び黒糖）別に、出品点数が多い区分については各区分で選定します。出品点数が少ない区分及びその他の原料区分については、区分を合併した上で選定します。

なお、樽貯蔵に該当する出品酒については、焼酎の種類に関わらず樽貯蔵区分の中で選定します。

おって、製造技術研究会において全出品酒を展示しますが、成績上位酒はその旨を表示の上展示します。

## 4 化学分析

化学分析の項目は、pH、酸度、紫外部吸収、着色度及び低沸点香気成分（アセトアルデヒド、酢酸エチル、イソブチルアルコール、酢酸イソアミル及びイソアミルアルコール）となります。

なお、中高沸点成分分析はオプション分析となります（「5 オプション分析（中・高沸点香気成分）」を御参照ください。）。

## 5 オプション分析（中・高沸点香気成分）

第43回から、中高沸点香気成分の分析の見直しを図り、研究所のこれまでの研究成果を基に、官能評価において特に重要と考えられる成分を中心に分析対象成分を拡充しております。

中・高沸点香気成分の分析を香りの性質ごとに取りまとめ、オプション分析（中・高沸点香気成分）として有料にて実施いたします。

詳しくは、別紙6「本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒オプション分析（中・高沸点香気成分）」について

て」を御参照ください。

## 6 審査結果等の送付

出品酒の審査及び化学分析結果は、後日取りまとめの上、出品者に対して個別に送付します。

オプション分析（中・高沸点香気成分）の分析結果については、審査及び化学分析結果と併せて分析依頼者へ送付します。

なお、所轄国税局鑑定官室（沖縄国税事務所主任鑑定官）にも審査及び化学分析結果（オプション分析の分析結果を含む）の写しを送付しますので、あらかじめ御了承ください。

## 7 製造技術研究会

単式蒸留焼酎製造に関与している者が出品酒をきき酒し、醸造技術や品質設計について自ら検討・研究することにより、単式蒸留焼酎の製造技術や品質の向上に資することを目的として開催します。

今回は、前回と同様、新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮しつつ、一部の実施方法を変更の上、以下のとおり実施します。参加者を事前把握するため、事前に参加の申込みをしてください。

なお、今後の感染状況を踏まえた上で、製造技術研究会の実施を延期または中止する場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

### (1) 日時

令和5年7月21日（金）

時間制（2部制）で実施します。第1部、第2部いずれかに御参加ください。

午前9時30分から午後0時30分まで（第1部）

午後1時00分から午後4時00分まで（第2部）

### (2) 場所

広島県東広島市鏡山三丁目7番1号

独立行政法人酒類総合研究所

研究所までの交通手段（アクセス）は、研究所ホームページで御確認ください。

### (3) 出品酒の展示

全ての出品酒を展示します。焼酎の種類別に展示しますが、樽貯蔵に該当する出品酒については、焼酎の種類にかかわらず樽貯蔵区分の中で展示します。

成績上位酒にはその旨を展示酒に表示します。

### (4) 参加資格

次のいずれかに該当する者が参加できます。該当しない方は参加できません。

イ 「2(1) 出品者の資格」に該当する法人又は個人に所属する者

ロ 国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室（沖縄国税事務所主任鑑定官）職員

ハ 単式蒸留焼酎の酒造技術指導機関に所属する者

ニ 単式蒸留焼酎に関する学識経験のある者

ホ 報道関係者



へ その他、研究所理事長又は中央会会長が認めた者

(5) 入場料

入場料は、1名につき1,100円（消費税込）です。

(6) 参加申込方法

事前の参加申込みが必要です。

イ 参加仮申込み

はじめに、研究所ホームページの「本格焼酎・泡盛鑑評会」に掲載している「参加仮申込サイト」にアクセスしてください。必要事項を入力し、参加仮申込みを行ってください。メールアドレスは、パソコンのメールアドレスのほか、スマートフォンのメールアドレスの御登録も可能です。

御登録いただいたメールアドレス宛に、参加仮申込みを受付けた旨のメールを送付しますので御確認ください。

なお、メールの自動転送設定をされている場合において、研究所から送付したメールが転送先に自動転送されないことがありますので御注意ください。

参加仮申込サイト

URL： <https://forms.office.com/r/7xYPtbd8Wm>

QRコード：スマートフォンでも参加仮申込みができます。



ロ 参加の申込み

参加仮申込みで御登録いただいたメールアドレス宛に参加申込方法をご案内します。

メールに記載された手順に従い、参加申込受付期間内に参加申込みをお願いします。

参加申込みの手続きが完了した方には、受付完了のメールを送付します。

なお、研究所ホームページに掲載の「専用サイト」以外の方法で参加申込みを希望される方は、「9 お問い合わせ先」へ御連絡ください。

(7) 参加申込受付期間

令和5年5月23日（火）から令和5年5月31日（水）まで

(8) その他

イ 製造技術研究会の出品酒目録は、研究所のホームページ上で公表します。

出品酒目録には、出品目録、出品票及び貼付票の情報（ファイルに入力された情報を含む）の内、都道府県、製造者（製造場）、法人番号（法人の場合）、銘柄、焼酎の種類（その他の原料については冠表示の情報を掲載します。例：栗）、アルコール度数、蒸留方法（常圧、減圧又はブレンド）、長期貯蔵（長期貯蔵に該当する場合（貯蔵年数の記入がある場合は貯蔵年数

(3年以上の数字)の情報も掲載します。)), 樽貯蔵(樽貯蔵に該当する場合)、かめ貯蔵(かめ貯蔵に該当する場合)及び甘藷焼酎における原料甘藷品種の情報を掲載します。

なお、出品酒目録の甘藷品種の記入方法については別紙5「記入要領」の表示に統一します。

ロ 賞の授与は行いません。

ハ 公共交通機関を御利用いただき、車での御来場は御遠慮ください。

きき酒後の車等の運転は絶対にしないでください。

## 8 その他

(1) 出品酒(オプション分析用試料を含む)については、全て課税移出となりますので所定の手続きをお願いいたします。

(2) 出品料等を払込み後、自己都合により出品やオプション分析を取りやめた場合は、払込済みの出品料等から所要手数料を差し引いた残額を返金いたします。

なお、出品酒が到着したものの出品料等の払込みがない場合は、送料着払いにて出品酒を返却いたします。

(3) 収集した個人情報につきましては、「個人情報の保護に関する法律」に基づいて管理を行い、鑑評会運営のためにのみ使用します。

(4) 審査、化学分析、製造技術研究会又はオプション分析に使用した出品酒は、返却いたしません。所要の本数を越えて出品された出品酒は、返却いたしません。

なお、製造技術研究会を実施しなかった場合でも、受付済の出品酒は返却いたしません。

(5) 出品酒の分析項目や審査方法等は変更する場合があります。

(6) 出品酒の審査及び化学分析(オプション分析を含む)結果並びに出品酒につきましては、単式蒸留焼酎の製造技術や品質の向上のための調査研究等に使用することがあります。

(7) 出品酒の審査及び化学分析(オプション分析を含む)結果を広告・宣伝に利用することは御遠慮ください。

## 9 お問い合わせ先

鑑評会に関するお問合せは、以下をお願いいたします。

〒739-0046

広島県東広島市鏡山三丁目7番1号

独立行政法人酒類総合研究所

業務統括部門 廣瀬・山本

電話 082-420-0800 (音声案内に従い「02」を押してください。)

# 第46回（令和5年）出品目録

都道府県 \_\_\_\_\_

製造者（製造場） \_\_\_\_\_

法人番号(13桁) \_\_\_\_\_

(〒 \_\_\_\_\_ ) 電話( \_\_\_\_\_ ) FAX( \_\_\_\_\_ )

連絡先 \_\_\_\_\_

住所 \_\_\_\_\_

	銘柄	焼酎の種類 (例) 麦	出品酒 アルコール 分(度)	容器の 容量 (ml)	オプション分析(中・高沸点香気成分) 希望する項目に○(複数選択可能)	オプション 分析の金額 (円)
1					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
2					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
3					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
4					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
5					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
6					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
7					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	
8					セット1・2・3・4・カビ臭・希望無し	

注1 出品酒に関する内容の問合せや結果の送付に使用しますので、連絡先は正確に記入してください。

注2 出品酒目録に掲載しますので、銘柄は正式な名称を記入してください。

注3 「オプション分析(中・高沸点香気成分)」、「オプション分析の金額」欄は、別紙6を参照し記入してください。

注4 当該様式は、研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) からダウンロードすることができます。

第46回（令和5年）出品票			
都道府県		受付番号 （※記入不要）	
製造者 （製造場）			
（ふりがな） 銘 柄			
焼酎の種類 （例） 麦		出品酒アルコール分	度
本格焼酎・泡盛 （該当・表記）	製造方法が「本格焼酎又は泡盛」に： 該当する ・ 該当しない 製品ラベル等に「本格焼酎（「本格」含む）又は泡盛」の表記が： 有り ・ 無し （それぞれ、いずれかに○）		
地理的表示 （GI） （該当・表記）	製造方法が「地理的表示（GI）」に： 該当する ・ 該当しない 製品ラベル等に「地理的表示（GI）」を示す表記が： 有り ・ 無し （それぞれ、いずれかに○）		
原材料			
原料甘藷の品種 （甘藷焼酎）			
原料甘藷品種の 系統（甘藷焼酎）	コガネセンガン ・ 白芋系（コガネセンガン以外） ・ 紅芋系 ・ 紫芋系 ・ カロチン芋系		
麹菌の種類	白麹 ・ 黒麹 ・ 黄麹 ・ 混合使用 ・ その他（ ）		
酵母の種類			
蒸留方法	常圧 ・ 減圧 ・ ブレンド（常圧と減圧のブレンドによるもの）（いずれかに○）		
長期貯蔵	長期貯蔵に： 該当する ・ 該当しない（いずれかに○） 「長期貯蔵に該当する」ものについて、貯蔵年数表示の有無： 貯蔵年数表示有り（ ）年 ・ 貯蔵年数表示無し		
貯蔵容器	樽貯蔵 ・ かめ貯蔵（該当する場合、○で囲んでください）		
イオン交換樹脂による処理	有り ・ 無し ・ ブレンド（有りとなしとのブレンド）（いずれかに○）		

審査番号（※記入不要）

公開番号（※記入不要）

注1 記入に当たっては、別紙5「記入要領」を参照してください。

注2 出品酒目録に掲載しますので、銘柄は正式な名称を記入してください。

注3 「長期貯蔵」欄及び「貯蔵容器」欄は、銘柄、ラベル、商品説明等に、長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵（あるいはこれらに準じる趣旨）の表示がある場合が該当します。

注4 2点以上出品する場合は、本票をコピーして使用してください。

なお、当該様式は、研究所ホームページ（<https://www.nrib.go.jp/>）からダウンロードすることができます。

# 第46回（令和5年）貼付票

のりづけ	
第46回（令和5年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)	
都道府県	
製造者 (製造場)	
銘柄	
焼酎の種類 (例) 麦	
蒸留方法	常圧・減圧・ブレンド
出品酒 アルコール分	度
受付番号(※記入不要)	
審査番号(※記入不要)	

  

のりづけ	
第46回（令和5年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)	
都道府県	
製造者 (製造場)	
銘柄	
焼酎の種類 (例) 麦	
蒸留方法	常圧・減圧・ブレンド
出品酒 アルコール分	度
受付番号(※記入不要)	
分析番号(※記入不要)	

  

のりづけ	
第46回（令和5年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)	
都道府県	
製造者 (製造場)	
銘柄	
焼酎の種類 (例) 麦	
蒸留方法	常圧・減圧・ブレンド
出品酒 アルコール分	度
受付番号(※記入不要)	
審査番号(※記入不要)	

注1 太枠線内の記載に当たっては、別紙5「記入要領」を参照してください。

注2 点線に沿って切り離して、出品酒に貼付してください。

注3 2点以上出品する場合は、本票をコピーして使用してください。

なお、当該様式は、研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) からダウンロードすることができます。

# 第46回（令和5年）オプション分析用試料貼付票

のりづけ	
第46回（令和5年）貼付票 （オプション分析用試料）	
都道府県	
製造者 （製造場）	
銘柄	
焼酎の種類 （例）麦	
蒸留方法	常圧・減圧・ブレンド
アルコール分※	度
受付番号（※記入不要）	
※アルコール分は、オプション分析用試料のアルコール度数を記入してください。	

注1 太枠線内の記載に当たっては、別紙5「記入要領」を参照してください。

注2 点線に沿って切り離して、オプション分析用試料に貼付してください。

注3 2点以上出品する場合は、本票をコピーして使用してください。

なお、当該様式は、研究所ホームページ（<https://www.nrrib.go.jp/>）からダウンロードすることができます。

## 記入要領

項目	記入要領
法人番号(13桁)	法人番号は、株式会社などの法人等に指定される13桁の番号です。平成27年10月以降、登記上の所在地へ「法人番号指定通知書」により国税庁長官から通知されています。通知書に記載されている法人番号を記入してください。
焼酎の種類	製品の冠表示に基づき、次の8分類から選択、記入してください。 「米」「麦」「甘藷」「泡盛」「酒粕」「そば」「黒糖」「その他（ ）」 「その他（ ）」に該当する場合は、 <u>括弧内に冠表示も</u> 記入してください。 記入例：その他（ 粟 ）
本格焼酎・泡盛 地理的表示(GI) (該当・表記)*	製造方法が該当するかについて、「該当する」又は「該当しない」のいずれかを○で囲んでください。 また、製品ラベル、商品説明等への表記の有無について「有り」又は「無し」のいずれかを○で囲んでください。
原材料*	製品ラベルの「原材料」表示の内容を記入してください。 「原料米産地情報」及び「原料麦産地情報」の記入もお願いします。 記入例：米（国産、タイ産、その他）、米こうじ（国産米） 記入例：麦（国産、オーストラリア産）、麦こうじ（オーストラリア産麦）
原料甘藷の品種	甘藷焼酎について、 <u>原料甘藷の品種名</u> を記入してください。
原料甘藷品種 の系統	原料甘藷品種の系統を次の中から選択し、○で囲んでください。 「コガネセンガン」 「白芋系（コガネセンガン以外）」：コガネセンガン同様皮色が白い品種 （シロユタカ、シロサツマ、ジョイホホワイト等） 「紅芋系」：皮色が赤紫色の品種（ベニサツマ、ベニアズマ、なると金時等） 「紫芋系」：肉色が紫色をしており、アントシアニンを多く含む品種 （エイムラサキ、ムラサキマサリ、種子島ゴールド等） 「カロチン芋系」：肉色がオレンジ色で、カロチンを多く含む品種 （安納芋、タマアカネ、ハマコマチ等）
麹菌の種類*・ 酵母の種類*	製造に使用した麹菌を○で囲んでください。 製造に使用した酵母名を記入してください。 なお、自社で開発した酵母を使用した場合は「自社酵母」としてください。
蒸留方法	次の3分類から選択して○で囲んでください。 「常圧」：常圧蒸留によるもの 「減圧」：減圧蒸留によるもの 「ブレンド」：常圧蒸留と減圧蒸留のブレンドによるもの
長期貯蔵	「長期貯蔵」とは、長期貯蔵（あるいはこれに準じる趣旨）の表示があるものが該当します。 長期貯蔵に、「該当する」又は「該当しない」のいずれかを○で囲んでください。 さらに、「長期貯蔵に該当する」ものについて、「貯蔵年数表示有り（ ）年」又は「貯蔵年数表示無し」を選んで○で囲み、 <u>括弧内に表示年数（3年以上の数字）</u> を記入してください。
貯蔵容器	「樽貯蔵」又は「かめ貯蔵」（あるいはこれらに準じる趣旨）の表示がある場合は、該当するものを○で囲んでください。
イオン交換樹脂 による処理*	「有り」、「無し」、「ブレンド（有りとなしとのブレンド）」のいずれかを選択し、○で囲んでください。

(注) \*印の項目は、「出品酒目録」で公表しません（調査研究目的でのみ使用します。）。

## 本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒オプション分析 (中・高沸点香気成分) について

第43回より、中・高沸点香気成分の分析の見直しを図り、研究所のこれまでの研究成果を基に、官能評価において特に重要と考えられる成分を中心に分析対象成分を拡充しております。

分析を希望される出品者を対象に、本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒の中・高沸点香気成分の分析をオプション分析として有料にて実施いたします。

本格焼酎・泡盛鑑評会の出品酒を分析対象とし、オプション分析のみの受付はできません。

### 1 分析項目、分析対象成分及びオプション分析料 (消費税込)

分析項目	分析対象成分	オプション分析料 (消費税込)
セット1 (基調香【エステル香等】)	カプロン酸エチル 酪酸エチル イソ酪酸エチル 2-メチル酪酸エチル 酢酸β-フェネチル β-フェネチルアルコール	1,100円/点
セット2 (基調香【その他】)	フルフラール ジアセチル DMTS (ジメチルトリスルフィド) 1-オクテン-3-オール イソバレルアルデヒド	1,100円/点
セット3 (甘藷焼酎などの特徴香)	β-ダマセノン ローズオキサイド リナロール ゲラニオール シトロネロール	1,100円/点
セット4 (泡盛や樽貯蔵などの特徴香)	バニリン 4-VG (4-ビニルグアイアコール)	1,100円/点
カビ臭	TCA (カビ臭の主な成分)	1,100円/点

(注) 分析対象成分の香りの特性等については、次ページの表に記載しております。

### 2 オプション分析用試料

必要本数：オプション分析用試料 (720 ml 以上) 1本

※720 ml に満たない試料については、合計で720 ml 以上に達する本数としてください。

なお、オプション分析用試料のアルコール分は、以下のとおり調整してください。

- ・アルコール分が20度を超える出品酒：アルコール分20度に調整してください。
- ・アルコール分が20度以下の出品酒：調整せずそのまま送付してください。

別紙4「第46回(令和5年)オプション分析用試料貼付票」に記載の上、オプション分析用試料に貼付してください。

### 3 申込方法

別紙1「第46回(令和5年)出品目録」の「オプション分析(中・高沸点香気成分)」欄に希望される分析項目(セット1、2、3、4及びカビ臭)を記載(○印で選択)してください。出品酒1点につき、複数の分析項目を選択することも可能です。また、「オプション分析の金額」欄に、出品酒1点ごとに、オプション分析の金額をご記載ください。



4 オプション分析料の払込み

同封の「払込取扱票」又はゆうちょ銀行備付の「払込取扱票」を使用し、ゆうちょ銀行から払い込みください。出品点数、オプション分析用試料の点数、金額等を通信欄に明記の上、出品料とオプション分析料の合計額を払い込みください。払込受付期間は、令和5年5月8日(月)から令和5年5月22日(月)までです。

5 オプション分析結果等の送付

本格焼酎・泡盛鑑評会出品酒の分析及び審査結果と併せて、分析依頼者に送付いたします。  
 なお、オプション分析の全体の申込点数によっては、オプション分析結果の送付までに日数がかかる場合もありますので、あらかじめ御了承ください。

6 お問い合わせ先

オプション分析に関するお問合せは、以下までにお問い合わせください。

【分析に関する事項】醸造技術研究部門：長船

TEL 082-420-0800 (音声案内に従い「09」を押してください。)

【その他の事項】業務統括部門：廣瀬・山本

TEL 082-420-0800 (音声案内に従い「02」を押してください。)

表 分析対象成分の香り特性等について

分析項目	分析対象成分	香り特性	(参考) 香りの寄与が高い出品区分
セット1	カプロン酸エチル	果物様 (りんご様)	全区分
	酪酸エチル	果物様	全区分
	イソ酪酸エチル	果物様	全区分
	2-メチル酪酸エチル	果物様	全区分
	酢酸β-フェネチル	花様 (バラ様)	全区分
	β-フェネチルアルコール	花様 (バラ様)	全区分
セット2	フルフラール	甘い香り、煙臭	麦、甘藷
	ジアセチル	乳製品様	全区分 (特に紫芋系甘藷焼酎)
	DMTS (ジメチルトリスルフィド)	硫化物様	全区分
	1-オクテン-3-オール	きのこ様	全区分 (特に泡盛や黒麹菌を使用した焼酎)
	イソバレルアルデヒド	ムレ香	全区分
セット3	β-ダマセノン	甘い香り、果実様	甘藷、麦、米
	ローズオキサイド	花様	甘藷、米
	リナロール	花様、柑橘様	甘藷、麦、米
	ゲラニオール	花様、柑橘様	甘藷
	シトロネロール	花様、柑橘様	甘藷
セット4	バニリン	バニラ、甘い香り	泡盛、樽貯蔵
	4-VG (4-ビニルグアイアコール)	煙臭、燻製様	泡盛、麦、甘藷、樽貯蔵
カビ臭	TCA (2,4,6-トリクロロアニソール)	カビ様、カビ臭	全区分