

## 単式蒸留焼酎の品質評価受託要領

平成 29 年度単式蒸留焼酎の品質評価につきましては、以下の要領にて受託いたします。

### 1 目的

単式蒸留焼酎について、製造者からの委託を受けて官能評価及び分析を行い、その結果を委託した製造者（以下「委託者」といいます。）に通知することにより、委託者の酒質及び技術の向上に役立てていただくために実施します。

ただし、委託できる製造者は、単式蒸留焼酎の製造免許を受け、かつ日本酒造組合中央会の組合員ではない製造者としてします。

### 2 委託できる酒類

単式蒸留焼酎とし、市販酒として使用予定で貯蔵中の焼酎（蔵内酒）又は市販酒のいずれでも委託可能です。

アルコール分は、製品規格のアルコール度数に調整してください。

### 3 委託点数

委託点数に制限はありません。

### 4 申込方法

申込手続等は次のとおりです。

#### (1) 申込方法

品質評価を希望する製造者は、別紙 1 「平成 29 年度委託票」、別紙 2 「平成 29 年度貼付票」及び別紙 3 「平成 29 年度委託目録」について、別紙 4 「記入要領」を参考に記入していただき、委託酒とともに当研究所宛に送付してください。

#### (2) 委託酒の本数及び容器

1 点につき、官能評価用及び分析用を各 1 本（計 2 本）とします。

容器の容量は 720 ml 以上としてください。

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

（例： 500 ml 容量の容器の場合、1 点につき官能評価用及び分析用を各 2 本（計 4 本）としてください。）

なお、容器の大きさ（容量）及び中身は、**必ず同一のもの**を使用してください。

#### (3) 送付期間

**平成 29 年 5 月 16 日（火）から 5 月 22 日（月）正午まで（必着）**

なお、送付に当たっては、平日の午前中に到着するように発送してください。

#### (4) 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 業務統括部門 政田

電話 082-420-0800（代表）

なお、発送伝票には「単式蒸留焼酎品質評価用委託酒」と記載してください。

送料等の諸経費は、全て委託者の負担とします。

## 5 委託料及び委託料の振込み

- (1) 委託料は、1点につき5,400円(消費税込)です。
  - (2) 委託票受領後、別途請求書及び払込取扱票を送付します。請求書記載の振込期限までに、払込取扱票にて「ゆうちょ銀行振込」をお願いします。他の金融機関の振り込みは取扱いできませんのでご注意ください。  
なお、委託料の領収書は、払込金受領証をもって代えさせていただきます。
- (注) 振込み手数料等は、全て委託者の負担とします。

## 6 官能評価及び分析

- (1) 官能評価  
官能評価は、プロファイル法により別紙5「評価カード」の項目について、酒類総合研究所役員及び職員等が実施します。
- (2) 分析  
分析は、次の項目について実施します。  
イ 一般成分 (pH、酸度、紫外部吸収、TBA価、着色度430nm、着色度480nm)  
ロ 香気成分 (アセトアルデヒド、酢酸エチル、n-プロピルアルコール、イソブチルアルコール、酢酸イソアミル、イソアミルアルコール、カプロン酸エチル、 $\beta$ -フェネチルアルコール、酢酸 $\beta$ -フェネチル、カプリル酸エチル、カプリン酸エチル、フルフラール、)、2,4,6-トリクロロアニソール(TCA) (検出された場合)。甘藷製焼酎についてモノテルペンアルコール (リナロール、 $\alpha$ -テルピネオール、シトロネロール、ネロール、ゲラニオール)

## 7 結果の送付

委託酒の官能評価及び分析の結果は、委託者に対して平成29年9月末までに個別に送付いたします。

## 8 その他

- (1) 委託酒については、全て課税移出となりますので所定の手続きをお願いします。  
なお、官能評価及び分析に使用した委託酒は返却いたしません。
- (2) 委託料を振り込んだ後、都合により委託を取りやめた場合は、振り込み済みの委託料から所要手数料を差し引いた残額を返金します。  
なお、委託酒を送付したものの、委託料の振り込みがない場合は、送料着払いにて委託酒を返却します。
- (3) 官能評価及び分析の項目は変更になる場合があります。
- (4) 委託酒につきましては、単式蒸留焼酎の品質及び製造技術向上のための調査研究に使用することがあります。  
なお、個別の官能評価及び分析結果は、調査研究目的以外には使用いたしません。
- (5) 収集した個人情報につきましては、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」に基づいて管理を行い、品質評価運営のためにのみ使用します。
- (6) 委託酒の官能評価及び分析結果を広告・宣伝に使用することはご遠慮ください。

## 9 問合せ先

独立行政法人酒類総合研究所  
〒739-0046  
広島県東広島市鏡山三丁目7番1号  
業務統括部門 政田  
電話 082-420-0800（音声案内に従い「02」を押してください。）

平成29年度委託票			
都道府県		※受付番号	
製造者 (製造場)			
(ふりがな) 銘 柄		出品酒 アルコール分	度
焼酎の種類 (例) 麦			
原材料 (原料米産地)			
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		
麴菌の種類	白麴 ・ 黒麴 ・ 黄麴 ・ 混合使用 ・ その他 ( )		
酵母の種類	酵母の名称 ( )		
蒸留方法	常圧 ・ 減圧 ・ ブレンド (ブレンド比率: 常圧 %、減圧 %) その他 (具体的に)		
長期貯蔵	貯蔵年数表示 ( 年) ・ 貯蔵年数表示なし (該当する場合○)		
貯蔵容器	樽貯蔵 ・ かめ貯蔵 (該当するものに○で囲んでください)		
審査員に提示する特徴的製造方法がある場合は、下欄に具体的に記入してください。			
※官能評価番号			

注1 ※印の欄は、記入しないでください。

注2 太枠線内の記入に当たっては、別紙4「記入要領」を参照してください。

注3 点線に沿って切り離し、官能評価用委託酒の容器胴部に輪ゴムで留めてください。

注4 「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、樽貯蔵及びかめ貯蔵 (あるいはこれらに準じる趣旨) の表示がある場合に限り記入してください。

## 平成29年度貼付票

の り づ け	
<b>平成29年度貼付票</b> <b>【官能評価用】</b> (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・その他
委託酒アルコール分	度
※受付番号	
※官能評価番号	

  

の り づ け	
<b>平成29年度貼付票</b> <b>【分析用】</b> (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・その他
委託酒アルコール分	度
※受付番号	
※分析番号	

注1 ※印の欄は、記入しないでください。

注2 太枠線内の記入に当たっては、別紙4「記入要領」を参照してください。

注3 点線に沿って切り離して、それぞれ該当する委託酒に貼付してください。

## 平成29年度委託目録

都道府県 \_\_\_\_\_

製造者（製造場） \_\_\_\_\_

連絡先 (〒 \_\_\_\_\_ )

電話 ( \_\_\_\_\_ ) FAX ( \_\_\_\_\_ )

住所 \_\_\_\_\_

	銘 柄	焼酎の種類 (例) 麦	委託酒 アルコール分 (度)	委託酒 容量 (ml)	※受付番号
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

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 記入に当たっては、別紙4「記入要領」を参照してください。

注3 ※印の欄は記入しないでください。

## 記入要領

項 目	記 入 要 領
焼酎の種類	<p>製品の冠表示に基づき、次の8分類から選択して記入してください。</p> <p>「米」「泡盛」「酒粕」「麦」「甘藷」「そば」「黒糖」  「その他」（記入例：その他…栗）</p>
原材料 (原料米産地)	<p>使用量の多い順に記入してください。</p> <p>また、米トレーサビリティ法に基づく原料米産地情報の記入をお願いします。  (記入例：米(国産、タイ産、その他)、米こうじ(国産米))</p>
原料甘藷の品種	<p>甘藷焼酎の場合、原料甘藷の品種名を記入してください。</p>
原料甘藷品種 の系統	<p>原料甘藷品種の系統を次の中から選択して○で囲んでください。</p> <p>「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、ジョイホワイト等)  「紅芋系」…皮色が赤紫色の品種(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  (種子島7号、ムラサキマサリ等)  「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</p>
麴菌の種類・ 酵母の種類	<p>製造に使用した麴菌を○で囲んでください。</p> <p>製造に使用した酵母名を記入してください。</p> <p>なお、自社で開発した酵母を使用した場合「自社酵母」と記入してください。</p>
蒸留方法	<p>次の4分類から選択して○で囲んでください。</p> <p>「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」…常圧と減圧のブレンドによるもの  差し支えなければブレンド比率を記入してください。  「その他」…特殊な蒸留方法によるもの</p>
長期貯蔵	<p>「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。</p> <p>貯蔵年数表示がある場合、貯蔵年数を記入してください。</p> <p>貯蔵年数表示がない場合、「貯蔵年数表示なし」を○で囲んでください。</p>
貯蔵容器	<p>「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、該当するものを○で囲んでください。</p>
審査員に提示する 特徴的製造方法	<p>以下の情報は、審査員へ情報を提示したうえで審査をします。</p> <p>焼酎の種類、アルコール度数、蒸留方法、原料甘藷品種の系統(甘藷焼酎の場合)、  長期貯蔵(貯蔵年数表示)、貯蔵容器(樽貯蔵・かめ貯蔵に該当する場合)</p> <p>上記以外の情報を審査員へ提示することを希望する場合は、特徴的製造方法を具体的に記入してください。</p> <p>※<u>原材料、麴菌、酵母、蒸留、ろ過、イオン交換、貯蔵、その他の特徴ある方法</u>  <u>で製造し、当該特徴について審査員へ製造方法の情報提示を希望する場合に限り</u>  <u>ます。</u></p>

評価カード

[評価項目]		
香り	優良 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 普通 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 難点あり <input type="checkbox"/>	
味	優良 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 普通 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 難点あり <input type="checkbox"/>	
総合評価	優良 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 普通 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 難点あり <input type="checkbox"/>	
原料特性	強い <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 普通 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/> — 弱い <input type="checkbox"/>	
分類	芳醇 <input type="checkbox"/> 華やか <input type="checkbox"/> おだやか <input type="checkbox"/> 識別できず <input type="checkbox"/>	
原料香・ 調和	[香り・特性]	[香り・指摘項目]
	原料特性(香) <input type="checkbox"/>	不足・乏しい <input type="checkbox"/>
	芳香 <input type="checkbox"/>	くどい・過多 <input type="checkbox"/>
	さわやか <input type="checkbox"/>	原料不良 <input type="checkbox"/>
	上品 <input type="checkbox"/>	
	ソフト <input type="checkbox"/>	
麴・発酵	エステル香 <input type="checkbox"/>	エステル臭 <input type="checkbox"/>
		高級アルコール <input type="checkbox"/>
		アセトアルデヒド <input type="checkbox"/>
		酸臭 <input type="checkbox"/>
		ジアセチル <input type="checkbox"/>
		硫化物・酵母臭 <input type="checkbox"/>
		フェノール臭 <input type="checkbox"/>
蒸留	香ばしい <input type="checkbox"/>	初留臭 <input type="checkbox"/>
		未だれ臭 <input type="checkbox"/>
		こげ臭 <input type="checkbox"/>
貯蔵・ 移り香	油香 <input type="checkbox"/>	油臭 <input type="checkbox"/>
	樽香・かめ香 <input type="checkbox"/>	樽臭・かめ臭 <input type="checkbox"/>
	熟成香 <input type="checkbox"/>	ガス臭 <input type="checkbox"/>
	バニラ香 <input type="checkbox"/>	ろ過臭 <input type="checkbox"/>
		ゴム臭・樹脂臭 <input type="checkbox"/>
		カビ臭 <input type="checkbox"/>
きれいさ 後味 刺激感 甘さ 濃さ	[味・特性]	[味・指摘項目]
	きれい <input type="checkbox"/>	くどい <input type="checkbox"/>
	すっきり <input type="checkbox"/>	もたつく <input type="checkbox"/>
	なめらか <input type="checkbox"/>	あらい <input type="checkbox"/>
	甘い <input type="checkbox"/>	からい <input type="checkbox"/>
	濃醇 <input type="checkbox"/>	うすい <input type="checkbox"/>
	熟成(味) <input type="checkbox"/>	酸味過多 <input type="checkbox"/>
原料特性(味) <input type="checkbox"/>	苦味過多 <input type="checkbox"/>	
		渋味過多 <input type="checkbox"/>
その他・ 短評		