令和５酒造年度全国新酒鑑評会開催要領

出品酒調査表の提出期限	令和６年３月27日（水）必着
出品料の払込期限	令和６年３月27日（水）
出品酒の搬入期間	令和６年３月28日（木）から 令和６年４月３日（水） 正午まで（必着）

※　昨年度出品していない製造場で出品を希望される場合は、令和６年３月５日（火）までにお申し込みください。（詳細は２ページ（注）に記載しています。）

独立行政法人酒類総合研究所

日 本 酒 造 組 合 中 央 会

【注意事項】
1　出品に当たっては、この開催要領をよくお読みいただき、手続に誤りのないよう御注意ください。
2　出品申込・搬入等については、期限を厳守してください。

御注意ください

○　出品酒のラベルについて

以下について御注意いただき、酒類容器等の表示義務・表示の基準を満たすラベルを必ず貼付してください。

1　ラベルの商標名及びアルコール分は出品酒調査表に記載されたものと同じにしてください。

2　内容量は500mlとしてください。

3　清酒の製法品質表示基準による特定名称についても、出品酒を正しく表現する表示を使用してください。

4　特定名称の表示をする場合は、正しい精米歩合を表示してください。

5　原材料名を正しく表示してください。

（1～5が異なる場合は、手書き等で修正をお願いします。）

6　任意の表示事項（原料米の品種名等）が記載されているラベルを使用する場合は、正しく表示してください。

（6が異なる場合は、修正又は削除をお願いします。）

令和５酒造年度全国新酒鑑評会開催要領

令和５酒造年度全国新酒鑑評会（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

⑴　目的

令和５酒造年度に製造された清酒を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質及び製造技術の向上に資するとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的とします。

⑵　概要

鑑評会へ出品された清酒（以下「出品酒」といいます。）については成分分析及び官能審査を実施し、これらの結果を出品者にフィードバックします。更に、審査の結果、特に優秀と認められた出品酒の出品者に対し、研究所理事長及び中央会会長の連名により賞状（日本語及び英語）を授与します。

２　日程・開催場所等

⑴　日程

出品申込みから製造技術研究会までの日程は、次のとおりです。

期日等	内　　容
令和６年２月下旬	昨年度出品している製造場に開催要領及び出品酒調査表等の関係書類を送付
令和６年３月５日（火）	昨年度出品していない製造場の出品申込連絡期限（注）
令和６年３月27日（水）必着	出品酒調査表等の提出期限 出品料の払込期限
令和６年３月28日（木）から 令和６年４月３日（水） 正午まで（必着）	審査及び製造技術研究会用出品酒（計10本）の搬入期間
令和６年４月23日（火）から 令和６年４月25日（木）まで	予審
令和６年５月９日（木）から 令和６年５月10日（金）まで	決審
令和６年５月29日（水）から 令和６年５月30日（木）まで	製造技術研究会

（注）　昨年度出品していない製造場で出品を希望される場合は、研究所ホームページ（https://www.nrib.go.jp/）から所定の用紙（FAX送信票）をご用意いただき、令和６年３月５日（火）までにFAX（FAX番号082-420-0802）にてお申し込みください。

⑵　書類及び出品酒送付先

〒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
℡　082-420-0800(代表)

⑶　製造技術研究会の開催場所

広島県東広島市西条町田口67番地１
東広島運動公園　体育館
℡　082-425-2525

３　出品

⑴　出品者の資格及び出品点数

清酒の製造免許を受けている製造者は、１製造場につき１点出品することができます。

また、以下の要件に合致する場合も出品できます。ただし、共同びん詰め製造場、並びに５　顕彰⑴「ホ　賞の取消しと出品資格の停止について」に該当し、当該出品停止期間が経過していない製造場は除きます。

イ　共同製造等について

共同製造等による清酒は、その製造場固有の銘柄を有し、その製造場から出荷される清酒に限り、出品することができます。

ロ　製造者が一の製造場に複数の製造施設（蔵、工場等）を有する場合について

一の製造場に複数の製造施設がある場合は、次の条件を全て備えている製造施設を製造場とみなし、製造施設ごとに出品することができます。

(ｲ) 専任の杜氏（又は製造責任者）が存在し、かつ酒造期間中その製造施設において、その責務を果たしていること。

(ﾛ) その製造施設において、原料処理からもろみの上槽、製成までの一貫した清酒製造が行われていること。

⑵　出品酒の規格

令和５酒造年度中に自己の製造場において製成した「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第８号）に定める吟醸酒の原酒であって、酸度 0.8 以上のものとします。

出品酒は、１貯蔵容器に貯蔵されている吟醸酒としますが、移動帳簿等により、明確に同一の仕込みから製成した吟醸酒と確認できる場合は、１貯蔵容器に貯蔵されているものとみなします。

㈱　委託製造及び桶取引等により未納税移入した清酒は出品できません。

⑶　出品申込手続

出品資格を有し、出品を申し込まれる製造者は、製造場ごとに、同封の「全国新酒鑑評会出品酒調査表（以下「出品酒調査表」といいます。）」（別紙１-１）を「出品酒調査表記入要領」（別紙１-２）に従って作成してください。

㈱　研究所から送付した書類の記載内容をご確認ください。記入誤りや漏れ等がありましたら、赤書訂正をお願いします。特に、出品酒調査表のアルファベット記載欄２か所については英文賞状の表記に使用しますので、希望の表記となっているか確認してください。

イ　提出期限

令和６年３月 27 日（水）必着

ロ　送付先

２⑵のとおりです。（２ページ参照）

出品酒送付用の箱に入れないでください。必ず別途送付してください。

⑷　出品料及び出品料の払込み

イ　出品料

以下の(ｲ)及び(ﾛ)のとおりです。

(ｲ)　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。）は、１点につき 15,400 円（税込）です。

(ﾛ)　(ｲ)以外の製造者は、１点につき 23,100 円（税込）です。

なお、出品料には製造技術研究会の入場料は含まれていません。

ロ　出品料の払込み

必ず同封の払込取扱票にて「ゆうちょ銀行払込」をお願いします。

他の金融機関の払込みは取扱いできませんので御注意ください。

なお、出品料の領収書は、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。

(ｲ)　出品料払込期限

令和６年３月 27 日（水）

(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

※　払込料金（手数料）等は、全て出品者の負担とします。

㈱　出品酒調査表の提出及び出品料の払込みのいずれかでも期限までに手続されていない場合は、出品されないものとして取り扱いますので御注意ください。

⑸　審査用出品酒の送付

イ　容器及び数量

500ml 規格統一瓶（通称アール瓶）詰めとし、１点につき 10 本（審査・分析用４本及び製造技術研究会用６本）とします。

おって、所定の本数（10 本）を超えて送付がなされた場合、返却対応はいたしませんので御了承ください。

ロ　表示

全ての瓶に、全国新酒鑑評会出品酒貼付票（別紙２－１）及びラベル（酒類容器等の表示義務・表示の基準を満たすもの）を「全国新酒鑑評会出品酒貼付票貼付要領について」（別紙２－２）に従って貼付してください。

なお、ラベルは、出品酒調査表に記載された商標名と同一のものを使用してください。

おって、特定名称が表示されたラベルを使用する場合は、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第８号）に従い、正しいものを貼付してください。（表紙裏参照）

ハ　送付方法

12 本入りカートン１箱に梱包し、**外箱上部に「出品酒送付票」（別紙３）を貼付**の上、送付してください。

なお、開梱作業の都合上、包装紙等による過度の包装は行わないでください。

㈱　**「出品酒送付票」（別紙３）に印刷されたバーコードにより受付を行いますので、必ず貼付してください。**

公開きき酒会用の送付票を誤って貼付される場合がありますので、御注意ください。

ニ　搬入期間

令和６年３月 28 日（木）から令和６年４月３日（水）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。

ホ　送付先

２⑵のとおりです。（２ページ参照）

ヘ　送料等

搬入に係る送料等の諸経費は、全て**出品者の負担**とします。

４　審査

⑴　審査方法

審査に当たっては審査委員会を設置し、出品酒について次のとおり官能審査を実施します。

イ　予審

全ての出品酒を対象に香気成分濃度によりグループ化し、グルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、「新酒鑑評会審査カード（予審）」（別紙４第１図）の〔香り〕・〔味〕・〔総合評価〕の各項目について、官能審査を行います。

ロ　決審

予審を通過した出品酒を対象に、予審と同様にグループ化し、グルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、「新酒鑑評会審査カード（決審）」（別紙４第２図）により「総合評価」について、官能審査を行います。

なお、審査基準は以下のとおりとします。

１：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に良好である
２：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好である
３：１及び２以外のもの
入賞外：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から入賞に該当しないもの

官能審査の容器は予審、決審とも酒類総合研究所オリジナルプラスチックカップを使用します。

⑵　審査委員会委員

委員は、研究所理事長及び理事、並びに次のいずれかに該当する者で、清酒の官能審査能力に優れ、清酒製造技術に詳しい者として研究所理事長が委嘱した者とします。

イ　研究所職員
ロ　国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室職員
ハ　醸造に関する学識経験のある者
ニ　清酒の製造業、販売業又は酒造技術指導に従事している者

なお、委嘱に当たっては、地域的な偏りとともに、清酒が、クールジャパン推進の中で重要な位置付けがなされていることに配意します。

⑶　審査日程

イ　予審

令和６年４月 23 日（火）、24 日（水）、25 日（木）の３日間

ロ　決審

令和６年５月９日（木）、10 日（金）の２日間

５　顕彰

⑴　審査結果

イ　入賞酒及び金賞酒

成績が優秀として予審を通過し、かつ決審で入賞外としなかった出品酒を「入賞酒」と称します。

なお、入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒を「金賞酒」と称します。

ロ　公開

入賞酒目録を研究所ホームページ（https://www.nrib.go.jp/）で公開します。

㈱　入賞酒目録には都道府県名、製造場名（法人番号を含む）及び商標名が表示されます。

ハ　分析及び審査結果等の送付

出品酒の分析及び審査結果は、後日取りまとめの上、出品者に対して個別に送付します。

なお、所轄国税局鑑定官室にも分析及び審査結果の写しを送付しますので、あらかじめ御了承ください。

おって、個別の分析及び審査結果は、調査研究目的以外には使用いたしません。

ニ　良好な出品酒へのコメントの送付

決審において、審査委員３名以上が良好な出品酒としてコメントをしている場合には、分析及び審査結果等の送付と併せて、コメント内容を送付します。

ホ　賞の取消しと出品資格の停止について

出品者が次の㈠から㈣のいずれかに該当する場合は、研究所と中央会は協議の上、その該当することとなった日の前酒造年度の鑑評会において授与していた賞を取り消すこととします。

なお、当酒造年度の鑑評会に出品している場合には賞を授与しないこととし、既に賞を授与している場合にはその賞を取り消すこととします。更に、最長３年間の出品を認めないこととします。

㈠　国税に関する法律、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律、若しくは食品衛生法等の法令に違反する行為を行うなど法令遵守意識を著しく欠くと認められる場合

㈡　酒類製造者としての社会的責任を著しく欠く行為を行った事実が判明した場合

㈢　出品添付書類等に虚偽の記載をした場合

㈣　出品資格等を偽って出品した場合

⑵　賞状

審査の結果、特に成績が優秀と認められた出品酒の出品者に対しては、その優れた事績を顕彰するため、研究所理事長及び中央会会長の連名により、賞状（日本語及び

英語）を授与します。

なお、賞状は出品者に直接送付します。

⑶　受賞の記述

イ　受賞の記述ができる範囲

出品酒調査表に記載の容器に貯蔵されている「入賞酒」及び「金賞酒」と同一の清酒について受賞の記述ができます。

ロ　記述内容及び表示場所

容器又は包装の適宜の場所に表示する場合、開催年度を含む記述とし「令和５酒造年度全国新酒鑑評会入賞（酒）又は金賞（受賞）（酒）」と表示することとします。

６　製造技術研究会

清酒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、清酒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。

⑴　日時

令和６年５月 29 日（水）及び 30 日（木）の２日間

⑵　会場

広島県東広島市西条町田口 67 番地１
東広島運動公園　体育館
℡　082-425-2525　http://ppp.seika-spc.co.jp/h-hiroshima/
㈱　会場周辺の地図は、別紙５を参照してください。

⑶　対象酒

全ての出品酒をきき酒用としてご準備します。なお、各出品者より出品酒を、製造技術研究会用として６本送付いただきますが、各日それぞれ新しいものを３本ずつご準備する予定です。

⑷　参加資格

次のいずれかに該当する者が参加できます。

イ　清酒製造関係者
ロ　酒造技術指導機関関係者
ハ　清酒に関する学識経験のある者
ニ　報道関係者
ホ　その他、研究所理事長又は中央会会長が認めた者

⑸　入場料

入場料は**１名分 4,400 円（税込）であり、**１点出品当たり２枚までの別途前売りとし、定員に達しない場合は追加販売を行う方向で検討しております。詳細は、研究所ホームページ（https://www.nrib.go.jp/）でお知らせする予定です。

⑹　対象酒に関する情報

来場者の参考とするため、製造技術研究会出品酒目録には、都道府県、製造場名、商標名、審査結果及び主たる原料米品種名の他、純米(大)吟醸酒に該当するものはその旨を記載いたします。

⑺　その他

参加資格に該当しない者に対する入場券の譲渡・転売は固くお断りいたします。

7　その他

⑴　出品酒については、全て課税移出となりますので所定の手続をお願いします。
　なお、審査、分析及び製造技術研究会に使用した出品酒は返却いたしません。

⑵　出品料を振り込んだ後、都合により出品を取りやめた場合は、払込済みの出品料から所要手数料を差し引いた残額を返金します。
　また、出品酒を送付したものの、出品料の払込みがない場合は、送料着払いにて出品酒を返却します。

⑶　製造技術研究会を実施する場合、製造技術研究会の会場へは公共交通機関を御利用いただき、車での御来場はお控えください。
　きき酒後の車等の運転は絶対にしないでください。

⑷　出品酒につきましては、清酒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。

⑸　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。

【鑑評会に関するお問合せ先】
独立行政法人酒類総合研究所　業務統括部門
担当：今井　082-420-0800
（案内に従い「02」を押してください。）

要提出（3/27 必着）

全国新酒鑑評会出品酒調査表

開催年	国税局	受付番号
2024	08	3440

出品酒送付用の箱に入れないでください。必ず別途送付してください。

国税局名	広島	都道府県名	広島県	税務署名	西条
商標	○○				
（フリガナ）	ﾏﾙﾏﾙ				
（アルファベット）	MARUMARU				
製造者名	○○酒造株式会社				
製造場名	○○酒造株式会社　第一蔵				
（アルファベット）	MARUMARU SHUZO CO., LTD. DAIICHIGURA				
所在地	〒 739-0046 広島県東広島市鏡山３丁目７番１号 TEL 082-420-0800				
杜氏氏名	○○　○○				（　　） ＊賞状に使用しますので、正確に記入してください。

（注）上記の項目について変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。なお、商標及び製造場名（アルファベット表記も含む）、杜氏氏名は、賞状、出品酒目録等に使用しますのでよくご確認ください。また、調査表提出以降の修正は致しかねますので、正確に記入いただくようお願いいたします。

記入責任者氏名

1.容器番号	8888898		11.アルコール添加量（白米1ｔ当たり100%濃度換算）	890	リットル/t
2.貯蔵数量	8888 1500	リットル	12.アルコール分	817.6	%
3.原料米品種（主）	08		13.日本酒度	883.5	
その他(品種(主)のコードを「99」と記入した場合、記入してください)			14.酸度	8.3	
4.原料米品種（従）	88	%	15.アミノ酸	8.0	
5.原料米(主)使用割合	8000.0		16.酵母の種類	A8808	
6.原料米生産県コード	28		17.酵母の種類(混合した場合、記入してください)	A0908	
7.精米歩合	40	%	その他(酵母の種類のコードを「X0001」と記入した場合、記入してください)		
8.1仕込総米	8888700	kg	18.もろみ日数	33	
9.合併(出品酒)仕込総米	888888	kg	19.もろみ最高温度	80.5	℃
10.酒母の種類	08		20.最高ボーメ（日本酒度やBMDは不可）	87.0	
その他(酒母の種類のコードを「99」と記入した場合、記入してください)			21.粕歩合	848.0	%
			22.火入れの有無	8	

＊記入にあたっては、B程度の鉛筆を使用し出品酒調査表記入要領に従って記入してください。

23.法人番号（個人番号は記入不要）　3240005003987

＊2024083440＊

＊変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

出品酒調査表記入要領

項目	記入に当たっての注意事項
記載事項の誤り等の訂正	あらかじめ印字している製造者名等の項目に、変更や誤り等がある場合は、その項目を赤書訂正してください。
杜氏氏名	肩書が杜氏でない場合は、杜氏氏名記入欄の（　）内に○をつけてください。賞状の表記は「製造責任者」といたします。
記入責任者氏名	調査表の内容で不明な事項等について、問合せをすることがありますので、内容の分かる方の氏名、連絡先を記入してください。
容器番号	賞状等の基礎資料となりますので、出品酒の貯蔵容器番号を記入（一つのみ）してください。 また、びん貯蔵等で出品酒の貯蔵番号がない場合は、同一仕込と移動帳簿等で確認できる元の貯蔵容器番号を記入してください。
貯蔵数量	出品酒の貯蔵数量を記入してください。 貯蔵数量は、原則として同一貯蔵容器に貯蔵されているものの数量としますが、移動帳簿等で同一仕込と確認できる場合は、同一貯蔵容器に貯蔵されているものとして記入してください。
原料米品種（主）	出品酒に使用した原料米のうち、その割合が最も高かった品種のコードを記入してください。 使用割合の最も高かった品種が、２品種ある場合は、どちらか一方を記入し、もう一方を原料米品種（従）に記入してください。 山田錦：０１　五百万石：０２　美山錦：０３ 秋田酒こまち：０４　愛山：０５　雄町：０６ 千本錦：０７　結の香：０８　越淡麗：０９ 雪女神：１０　その他：９９
その他（原料米）	原料米品種（主）のコードを「９９」と記入した場合、使用した原料米の品種を記入してください。
原料米品種（従）	原料米品種（主）の次に使用割合の高かった原料米品種のコードを記入してください。 山田錦：０１　五百万石：０２　美山錦：０３ 秋田酒こまち：０４　愛山：０５　雄町：０６ 千本錦：０７　結の香：０８　越淡麗：０９ 雪女神：１０　その他：９９
原料米（主）使用割合	使用した原料米品種のうち、原料米品種（主）の使用割合を記入してください。
原料米生産県コード	原料米品種（主）の生産県コード番号は「都道府県コード一覧表」を参照し、記入してください。
精米歩合	原料米品種（主）の精米歩合を記入してください。
１仕込総米 合併（出品酒）仕込総米	出品酒の１仕込総米の数量を記入してください。 また、複数の仕込の合併等による出品の場合は、併せて全ての仕込総米の数量を「合併（出品酒）仕込総米」欄に記入してください。
酒母の種類	出品酒の酒母の種類をコードで記入してください。 速醸：０１　高温糖化：０２　中温速醸：０３ アンプル：０４　酵母仕込：０５　生もと：０６ 山廃もと：０７　その他：９９

項目	記入に当たっての注意事項
その他（酒母）	酒母の種類のコードを「９９」と記入した場合、使用した酒母の種類を記入してください。
アルコール添加量	アルコールの添加量を白米１ｔ当たり 100%濃度換算で記入してください。 また、アルコール無添加（純米酒）の場合は、０と記入してください。
アルコール分	出品酒のアルコール分を記入してください。
日本酒度	出品酒の日本酒度を記入してください。
酸度	出品酒の酸度を記入してください。
アミノ酸度	出品酒のアミノ酸度を記入してください。
酵母の種類	出品酒の使用酵母を５桁の英数字で記入してください。 ○　公益財団法人日本醸造協会で分譲した酵母を使用した場合 Ａ　×　×　×　× 固　定　協会の号数　泡あり（００） 泡なし（０１） （例）協会９号泡なし酵母の場合・・・・・Ａ０９０１ ○　都道府県で分譲した酵母を使用した場合 Ｂ　×　×　００ 固　定　県コード　固定 ※県コードについては、「都道府県コード一覧表」を参照。 ※熊本県酒造研究所の熊本酵母は、Ｅ０００１と記入してください。 ○　上記以外の酵母を使用した場合 明利酵母・・・・・・・・・・・・・・・・Ｃ０００１ 秋田今野商店酵母・・・・・・・・・・・Ｄ０００１ 熊本酵母・・・・・・・・・・・・・・・・Ｅ０００１ 貴製造場で分離・培養している酵母・・・Ｍ０００１ その他の酵母・・・・・・・・・・・・・・Ｘ０００１
酵母の種類 （混合した場合）	酵母を混合して酒母にした場合、並びに酵母の異なる仕込を合併した場合は、もう一方の酵母の種類のコードを記入してください。 また、３種類以上の酵母を使用している場合は、主な２種類を記入してください。
その他（酵母）	酵母の種類のコード（混合した場合を含む）を「Ｘ０００１」と記入した場合、使用した酵母の種類を記入してください。
もろみ日数	出品酒のもろみ日数を記入してください。
もろみ最高温度	出品酒のもろみの最高温度を記入してください。
最高ボーメ	出品酒のもろみの最高ボーメを記入してください。
粕歩合	出品酒の粕歩合を記入してください。
火入れの有無	出品酒に火入れを行っている場合は「１」を、火入れを行っていない場合は「２」を記入してください。
法人番号	あらかじめ印字している法人番号に、変更や誤り等がある場合は、赤書訂正してください。 ※個人番号については記入不要です。個人番号は記入しないでください。

（注１）　御不明な点がございましたら、当研究所担当者（業務統括部門 今井　TEL082-420-0800「02」を選択）までお問合せください。

（注２）　個々の製造場のデータについては、公表することはありません。

都道府県コード一覧表			
都道府県名	コード№	都道府県名	コード№
北海道	01	滋賀県	25
青森県	02	京都府	26
岩手県	03	大阪府	27
宮城県	04	兵庫県	28
秋田県	05	奈良県	29
山形県	06	和歌山県	30
福島県	07	鳥取県	31
茨城県	08	島根県	32
栃木県	09	岡山県	33
群馬県	10	広島県	34
埼玉県	11	山口県	35
千葉県	12	徳島県	36
東京都	13	香川県	37
神奈川県	14	愛媛県	38
新潟県	15	高知県	39
富山県	16	福岡県	40
石川県	17	佐賀県	41
福井県	18	長崎県	42
山梨県	19	熊本県	43
長野県	20	大分県	44
岐阜県	21	宮崎県	45
静岡県	22	鹿児島県	46
愛知県	23	沖縄県	47
三重県	24	その他	48

全国新酒鑑評会 出品酒貼付票

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

キリトリ線

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

キリトリ線

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

キリトリ線

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

キリトリ線

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

キリトリ線

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

2024083440

コード番号：2024083440
国税局：広島
都道府県：広島県
商標：○○
製造場名：○○酒造株式会社
第一蔵
受付番号：083440
予審番号：＿＿＿＿＿＿
決審番号：＿＿＿＿＿＿
（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

別紙２－１

全国新酒鑑評会出品酒貼付票貼付要領について

1　出品酒貼付票貼付要領

⑴　出品酒貼付票にあらかじめ記載してある項目に変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

⑵　10 枚綴りの出品酒貼付票は切り取り線で切り離し、図２のように貼付してください。

⑶　ラベル１枚で酒類容器等への表示義務・表示の基準を満たさない場合は、全てのラベルを貼付してください。

図１　全国新酒鑑評会出品酒貼付票

全国新酒鑑評会出品酒貼付票

バーコード印字

コード番号	2024083440
国税局	広島
都道府県	広島県
商標	○○
製造場名	○○酒造株式会社 第一蔵
受付番号	083440
予審番号	＿＿＿＿＿＿＿＿
決審番号	＿＿＿＿＿＿＿＿

（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

図２　出品酒貼付票貼付場所

この出品酒貼付票は下図のとおり貼付してください。

2　出品酒の梱包要領

⑴　出品酒は、12 本入りカートンに入れてください。

⑵　びんは、包装紙や新聞等で包装しないでください。

⑶　びん口にラップやアルミホイル等をかけないでください。

2024　　08－3440

出 品 酒 送 付 票

所在地：　広島県東広島市鏡山３丁目７番１号

製造者名：　〇〇酒造株式会社

商　　標：　〇〇

2024083440

（注）上記の項目について、変更や間違い等があれば、赤書訂正してください。

外箱の上部に貼付してください。

第１図

新酒鑑評会審査カード（予審）

審査番号 ☐☐☐☐　審査員番号 ☐☐☐☐

審査員氏名

〔香り〕

香り品質　すばらしい ― どちらでもない ― 難点あり

華やか　華やか ― どちらでもない ― 乏しい

吟醸香 芳香　果実様(バナナ) 酢酸イソアミル　果実様(リンゴ) カプロン酸エチル　酢酸エチル　高級アルコール

木香様 香辛料様　アセトアルデヒド　イソバレルアルデヒド　香辛料様 4VG

麹 甘・焦げ　麹　甘臭 カラメル様　焦臭

酸化・劣化 硫黄様　老香　生老香　酵母様 柏臭　硫化物様

移り香　ゴム臭　カビ臭　土臭　紙・ほこり臭

脂質様 酸臭　ジアセチル　脂肪酸　酸臭

その他（　　）

〔味〕

味品質　すばらしい ― どちらでもない ― 難点あり

濃淡　濃い ― どちらでもない ― うすい

あと味 軽快さ　きれ すっきり ― どちらでもない ― だれる くどい

刺激味 きめ　まるい なめらか　あらい ざらつく

味の特徴　甘味　酸味　うま味　苦味　渋味

強く感じる 不調和　｜　｜　｜　｜　｜

その他（　　）

〔総合評価〕

すばらしい　良好　どちらでもない　やや難点　難点あり

第２図

新酒鑑評会審査カード（決審）

審査員番号 ☐☐☐☐

審査番号 ☐☐☐☐　〔総合評価〕　1 ― 2 ― 3 ― 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

（　　）

審査番号 ☐☐☐☐　〔総合評価〕　1 ― 2 ― 3 ― 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

（　　）

審査番号 ☐☐☐☐　〔総合評価〕　1 ― 2 ― 3 ― 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

（　　）

審査番号 ☐☐☐☐　〔総合評価〕　1 ― 2 ― 3 ― 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

（　　）

審査番号 ☐☐☐☐　〔総合評価〕　1 ― 2 ― 3 ― 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

（　　）

【製造技術研究会会場】

東広島運動公園 体育館：東広島市西条町田口 67 番地１

山陽本線・西条駅７番バスのりばからＪＲバス（西条線）「呉駅」行などで「三升原」下車徒歩５分

山陽新幹線・東広島駅からタクシー約 10 分

東広島運動公園のホームページ（http://ppp.seika-spc.co.jp/h-hiroshima/）内の『アクセス』にて、見取図が確認できます。