

## 令和 7 酒造年度全国新酒鑑評会開催要領

出品申込期限 (出品酒調査表の提出期限)	令和 8 年 3 月 25 日 (水)
出品料の払込期限	令和 8 年 3 月 25 日 (水)
出品酒の搬入期間	令和 8 年 3 月 26 日 (木) から 令和 8 年 4 月 1 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 8 年 3 月 3 日 (火) までにお申込みください。(詳細は 2 ページ (注 1、2) に記載しています。)
- ※ 出品申込手続は web サイトから行ってください。 方法は研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) の「全国新酒鑑評会出品酒申込手引書」を御参照ください。

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貼付票及び出品申込の際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を表示する場合は、出品酒を正しく表現する表示を使用するとともに、正しい精米歩合を表示してください。

4 原材料名を正しく表示してください。

（1～4 が異なる場合は、手書き等で修正をお願いします。）

5 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。

（5 が異なる場合は、修正又は削除をお願いします。）

# 令和 7 酒造年度全国新酒鑑評会開催要領

令和 7 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

### (1) 目的

令和 7 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。

### (2) 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

### (1) 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 8 年 2 月下旬	昨年度出品している製造場を開催要領及び関係書類を送付 web サイトの出品申込受付開始
令和 8 年 3 月 3 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 1、2)
令和 8 年 3 月 13 日 (金)	紙の出品酒調査表等の送付を希望する場合の連絡期限 (注 2)
令和 8 年 3 月 25 日 (水) 必着 (web サイト受付は25日23時59分まで)	出品申込期限 (出品酒調査表等の提出期限) 出品料の払込期限
令和 8 年 3 月 26 日 (木) から 令和 8 年 4 月 1 日 (水) 正午まで (必着)	審査及び製造技術研究会用出品酒 (計 <u>10 本</u> ) の搬入期間
令和 8 年 4 月 21 日 (火) から 令和 8 年 4 月 23 日 (木) まで	予審
令和 8 年 5 月 12 日 (火) から 令和 8 年 5 月 13 日 (水) まで	決審
令和 8 年 5 月 27 日 (水) から 令和 8 年 5 月 28 日 (木) まで	製造技術研究会

(注 1) 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、web サイト ([https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList\\_initDisplay](https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay)) から 下記の期限までに新規出品者登録の申請を行ってください。

(注 2) web サイトからの手続が困難な場合は、研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) から所定の用紙 (送信票) を御用意いただき、下記の期限までに FAX (FAX 番号 082-420-0802) またはメール (メールアドレス [kanpyoukai\\_support@nrib.go.jp](mailto:kanpyoukai_support@nrib.go.jp)) への添付にてお申込みください。

昨年度出品していない製造場の出品希望：令和 8 年 3 月 3 日 (火) まで  
紙の出品酒調査表及び払込用紙の送付希望：令和 8 年 3 月 13 日 (金) まで

### (2) 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

TEL 082-420-0800 (代表)

### (3) 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

### 3 出品

#### (1) 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。

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員（以下、中央会の組員といいます。）以外の清酒の製造免許を受けている製造者についても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(1)「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。

#### (2) 出品酒の規格

令和 7 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。

(注) 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。

#### (3) 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、web サイト ([https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList\\_initDisplay](https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay)) から出品申込手続（出品酒情報の入力を含む）を行ってください。方法は研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) の「全国新酒鑑評会出品酒申込手引書」を御参照ください。web サイトからのお申込みが困難な場合は紙の出品酒調査表をお送りしますので、3 月 13 日（金）までに FAX またはメールにて御連絡ください。できるだけ web サイトからお申込みいただき、どうしても難しい場合に紙の調査表の送付を御依頼されますよう、お願いいたします。(4)の出品料の払込みについても同様にお願いいたしま

す。)

- (注) 研究所から送付した書類の記載内容を御確認ください。商標、製造場名、製造場所在地、杜氏氏名等に誤りや漏れ等がありましたら、web サイトからの基本情報の修正並びに出品酒貼付票（別紙 1-1）及び出品酒送付票（別紙 2）の赤書訂正をお願いします。特に、商標及び製造場名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。なお、商標を修正される場合、「純米大吟醸」や「大吟醸」といった特定名称を商標に含めないよう、お願いいたします。

申込期限

令和 8 年 3 月 25 日(水)

(4) 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) 中央会の組合員は、1 点につき 16,200 円（税込）です。

(ロ) (イ)以外の製造者は、1 点につき 24,300 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

(3)の出品申込手続後、電子決済を行ってください。方法は研究所ホームページ (<https://www.nrib.go.jp/>) の「全国新酒鑑評会出品酒申込手引書」を御参照ください。使用できる決済方法は、クレジットカード（一部を除く）、コンビニ決済（一部を除く）、もしくはコード決済（PayPay、auPay）です。この方法で支払いができない場合はゆうちょ銀行の払込用紙をお送りしますので、3 月 13 日（金）までに FAX またはメールにて御連絡ください。

出品料払込期限

令和 8 年 3 月 25 日（水）

(注) 出品申込（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。

(5) 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。

なお、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 1-1）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 1-2）に従って貼付してください。

なお、ラベルは、出品酒貼付票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2）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2）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。

ニ 搬入期間

令和8年3月26日（木）から令和8年4月1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

2(2)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

### (1) 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3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、「総合評価」について官能審査を行います。今年度は審査カードのかわりにタブレット端末を使用する予定です。

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。

### (2) 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なります。

#### 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慮します。

### (3) 審査日程

#### イ 予審

令和8年4月21日（火）、22日（水）、23日（木）の3日間

#### ロ 決審

令和8年5月12日（火）、13日（水）の2日間



## 5 顕彰

### (1) 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。

(注) 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2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(イ)から(ニ)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。

(イ) 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

(ロ) 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

(ハ) 出品添付書類等に虚偽の記載をした場合

(ニ) 出品資格等を偽って出品した場合

### (2) 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、その優れた実績を顕彰するため、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。

### (3) 受賞の記述

#### イ 受賞の記述ができる範囲

出品申込の際に入力した容器(出品酒調査表での提出の場合は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7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。

### (1) 日時

令和8年5月27日（水）及び28日（木）の2日間

### (2) 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（TEL 082-425-2525）

（※）会場周辺の地図は、東広島運動公園ホームページ（<https://ppp.seika-spc.co.jp/h-hiroshima/>）内の『アクセス』を御確認ください。

### (3) 対象酒

全ての出品酒をきき酒用として御準備します。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、各日において3本ずつ、当日まで未開封のものを御準備する予定です。

### (4) 参加資格

次のいずれかに該当する者が参加できます。

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

### (5) 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.nrrib.go.jp/>）でお知らせする予定です。

### (6) 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その他、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。

### (7) 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

- (1) 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。
- (2) 出品料の払込後、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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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：山口 TEL：082-420-0800

(案内に従い「02」を押してください。)

FAX：082-420-0802

メール： kanpyoukai\_support@nrib.go.jp

全国新酒鑑評会 出品酒貼付票

 2026083440	 2026083440	 2026083440	 2026083440	 2026083440
コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 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	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵
受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	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。	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。	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。	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。	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。
 2026083440	 2026083440	 2026083440	 2026083440	 2026083440
コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 国税局: 広島 都道府県: 広島県 商標: ○○	コード番号: 2026083440 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	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵	製造場名: ○○酒造株式会社 第一蔵
受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	受付番号: 083440 予審番号: _____	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。	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。	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。	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。	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。

## 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

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">バーコード印字</div>	
コード番号	2026083440
国税局	広島
都道府県	広島県
商標	〇〇
製造場名	〇〇酒造株式会社 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

- (1) 出品酒は、12本入りカートンに入れてください。
- (2) びんは、包装紙や新聞等で包装しないでください。
- (3) 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。

2026

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

(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	8	8	8	8
審査員番号	8	8	8	8
審査員氏名 <input style="width: 80%;" type="text"/>				
〔香り〕				
香り品質	すばらしい <input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>	
華やか	<input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	乏しい <input type="checkbox"/>	
吟醸香 芳香	果実様(バナナ) 酢酸イソアミル <input type="checkbox"/>	果実様(リンゴ) カプロン酸エチル <input type="checkbox"/>	酢酸エチル <input type="checkbox"/>	高級アルコール <input type="checkbox"/>
木香様 香辛料様	アセト アルデヒド <input type="checkbox"/>	イソバレリ アルデヒド <input type="checkbox"/>	香辛料様 4VG <input type="checkbox"/>	
麹 甘・焦げ	麹 <input type="checkbox"/>	甘臭 カラメル様 <input type="checkbox"/>	焦臭 <input type="checkbox"/>	
酸化・劣化 硫黄様	老香 <input type="checkbox"/>	生老香 <input type="checkbox"/>	酵母様 粕臭 <input type="checkbox"/>	硫化物様 <input type="checkbox"/>
移り香	ゴム臭 <input type="checkbox"/>	カビ臭 <input type="checkbox"/>	土臭 <input type="checkbox"/>	紙・ほこり臭 <input type="checkbox"/>
脂質様 酸臭	ジアセチル <input type="checkbox"/>	脂肪酸 <input type="checkbox"/>	酸臭 <input type="checkbox"/>	
その他 ( <input style="width: 80%;" type="text"/> )				
〔味〕				
味品質	すばらしい <input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>	
濃淡	濃い <input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	うすい <input type="checkbox"/>	
あと味 軽快さ	すっきり <input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	だれる くどい <input type="checkbox"/>	
刺激味 きめ	まろい なめらか <input type="checkbox"/>	あらい ざらつく <input type="checkbox"/>		
味の特徴	甘味 <input type="checkbox"/>	酸味 <input type="checkbox"/>	うま味 <input type="checkbox"/>	苦味 <input type="checkbox"/>
強く感じる 不調和	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
その他 ( <input style="width: 80%;" type="text"/> )				
〔総合評価〕				
すばらしい <input type="checkbox"/>	良好 <input type="checkbox"/>	どちらでもない <input type="checkbox"/>	やや難点 <input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>

第 2 図

新酒鑑評会審査カード (決審)				
審査員番号	8	8	8	8
〔総合評価〕				
審査番号	8	8	8	8
1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	入賞外 <input type="checkbox"/>	
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ( <input style="width: 80%;" type="text"/> )				
〔総合評価〕				
審査番号	8	8	8	8
1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	入賞外 <input type="checkbox"/>	
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ( <input style="width: 80%;" type="text"/> )				
〔総合評価〕				
審査番号	8	8	8	8
1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	入賞外 <input type="checkbox"/>	
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ( <input style="width: 80%;" type="text"/> )				

決審は、審査カードの内容を電子化してタブレット端末を用いて行う予定です。  
端末画面のデザインは、この通りでない可能性があります。