

第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会 開催要領

出品の申込期間 ※「申込受付システム」から申込み ください。	令和 7 年 5 月 7 日（水）10時から 令和 7 年 5 月 15 日（木）17時まで
出品酒の送付期間	令和 7 年 5 月 7 日（水）から 令和 7 年 5 月 19 日（月）正午まで（必着）
出品料及びオプション分析料の 支払期間	令和 7 年 5 月 7 日（水）10時から 令和 7 年 5 月 19 日（月）17時まで
製造技術研究会参加の申込期間 ※「申込受付システム」から申込み ください。	令和 7 年 5 月 27 日（火）10時から 令和 7 年 6 月 19 日（木）17時まで
審査日	令和 7 年 6 月 3 日（火） 令和 7 年 6 月 4 日（水）
製造技術研究会	令和 7 年 6 月 20 日（金） 第 1 部：午前 9 時 30 分から午後 0 時 30 分まで 第 2 部：午後 1 時 00 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

【注意事項】

今回から、「申込受付システム」による申込みのみとなります。郵送による出品の申込みは実施しておりませんので、この開催要領をよくお読みいただき、手続きに誤りのないよう御注意ください。

第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会の主な変更点等について

【主な変更点】

出品料等（出品料及びオプション分析料）の改定について

最近の物価・人件費等の上昇に伴い、第 48 回（令和 7 年）の出品料等については、次のとおり改定させていただきます。

- ・ 出品料（組合員） ： 5,800 円
- ・ 出品料（上記以外） ： 8,700 円
- ・ オプション分析料（1点、1項目につき） ： 1,200 円
- ・ 製造技術研究会入場料 ： 1,200 円

※出品料等は全て税込金額です

出品料等の支払方法の変更について

第 47 回（前回）より、出品申込みに関して、出品者の利便性の向上に資するため「申込受付システム」を導入し、専用サイトからの申込みを受け付けています。一方で、出品料等の支払いについてはゆうちょ銀行の口座への払込みのみでした（払込料金（手数料）は全て出品者の負担）。

第 48 回（今回）では、このシステムを拡充し、出品料等の支払いについては専用サイトからクレジットカード決済（一部を除く）、コード決済（PayPay 及び auPAY）又はコンビニ決済（一部を除く）を利用していただくこととなりました。

併せて、決済方法の拡充に伴い、従来実施していた郵送による申込みについては廃止します。

第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会 開催要領

第 48 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、結果を集計・整理の上、公表するとともに、個別の結果について、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です。

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) 出品の申込み

酒類総合研究所ホームページの「申込受付システム」(https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay) にアクセスし、指示に従い申し込んでください。当該申込みは、**令和7年5月7日（水）10時**より受付を開始する予定です。申込みの締切は、**令和7年5月15日（木）17時**までです。

(5) 出品料及びオプション分析料（以下「出品料等」といいます。）

イ 出品料

中央会の組合員である出品者は、1点につき、5,800円（税込）です。

上記以外の出品者は、1点につき、8,700円（税込）です。

ロ オプション分析料

1点1項目につき、1,200円（税込）です。

詳細については、別紙を御参照ください。

ハ 出品料等の支払方法

「申込受付システム」の指示に従い、クレジットカード決済（一部を除く）、コード決済（PayPay 及び auPAY）又はコンビニ決済（一部を除く）にてお支払いください。

ニ 出品料等の支払期間

令和7年5月7日（水）10時から令和7年5月19日（月）17時まで

(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) × 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

「申込受付システム」の指示に従い「第48回（令和7年）貼付票」を印刷してください。

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。

ハ 送付

出品酒は、以下の送付先に送付してください。

出品申込み手続きが完了した後に、出品酒を送付してください。

(イ) 出品酒の送付期間

令和7年5月7日（水）から令和7年5月19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7年6月3日（火）

令和7年6月4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てします。

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

第47回（前回）より、審査カード（マークシート）の代わりにタブレット端末を用いて、審査の電子化を図っています。

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：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（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。

ただし、樽貯蔵に該当する出品酒については、焼酎の種類に関わらず樽貯蔵区分の中で選定します。成績上位酒はその旨を表示の上、製造技術研究会で展示します。賞の授与は行いません。

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）

研究所のこれまでの研究成果を基に、本格焼酎・泡盛の官能評価において特に重要と考えられる成分を中心に中・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「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」を御参照ください。

6 審査結果等

出品酒の審査及び化学分析結果は、取りまとめの上、令和7年10月末までに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。

また、上記の結果を集計・整理の上、酒類総合研究所ホームページ上や酒類総合研究所報告にて公表します。

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。

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。

(1) 日時

令和7年6月20日（金）

時間制（2部制）で実施します。申込み時に第1部、第2部のどちらに参加するかご選択ください。

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、酒類総合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
- ヘ その他、研究所理事長又は中央会会長が認めた者

(5) 参加申込方法

事前の参加申込みが必要です。

酒類総合研究所ホームページの「申込受付システム」(https://apply.e-tumo.jp/nribu/offer/offerList_initDisplay)にアクセスし、指示に従い申し込んでください。当該申込みは、**令和7年5月27日（火）10時**より受付を開始する予定です。申込みの締切は、**令和7年6月19日（木）17時まで**です。

(6) 入場料

入場料は、1名につき1,200円（税込）です。「申込受付システム」の指示に従い、クレジットカード決済（一部を除く）、コード決済（PayPay 及び auPAY）又はコンビニ決済（一部を除く）にてお支払いください。支払期間は、**令和7年5月27日（火）10時から令和7年6月19日（木）17時まで**です。

なお、令和7年6月19日（木）17時以降のキャンセルにつきましては、**御返金はできません**ので、御了承ください。

(7) その他

イ 製造技術研究会の出品酒目録は、酒類総合研究所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、「申込受付システム」上に掲載した「記入

要領」の表示に統一します。

ロ 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をお願いいたします。
- (2) 出品料等をお支払い後、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、お支払い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お支払いがない場合は、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 今井

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

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

研究所のこれまでの研究成果を基に、本格焼酎・泡盛の官能評価において特に重要と考えられる成分を中心に中・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、分析を希望される出品者を対象に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（税込）

分析項目	分析対象成分	オプション分析料 (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	1,200 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 イソバレールアルデヒド	1,200 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	1,200 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)	1,200 円／点
カビ臭	TCA (カビ臭の主な成分)	1,200 円／点

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

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。

「申込受付システム」の指示に従い「第 48 回（令和 7 年）オプション分析用試料貼付票」を印刷してください。貼付票はオプション分析用試料に貼付してください。

3 申込方法

「申込受付システム」の指示に従い、希望される分析項目を選択してください。

4 オプション分析料のお支払い

「申込受付システム」の指示に従い、クレジットカード決済（一部を除く）、コード決済（PayPay 及び auPAY）又はコンビニ決済（一部を除く）にてお支払いください。

支払期間は、令和7年5月7日（水）10時から令和7年5月19日（月）17時までです。

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。

6 お問い合わせ先

オプション分析に関するお問い合わせは、以下までをお願いいたします。

【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：今井

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	果実様（りんご様）	全区分
	酪酸エチル	果実様	全区分
	イソ酪酸エチル	果実様	全区分
	2-メチル酪酸エチル	果実様	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