

## 第 49 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	令和 8 年 5 月 7 日（木）10時から 令和 8 年 5 月 15 日（金）17時まで
出品酒の送付期間	令和 8 年 5 月 7 日（木）から 令和 8 年 5 月 18 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 8 年 5 月 7 日（木）10時から 令和 8 年 5 月 18 日（月）17時まで ※コンビニ決済は令和 8 年 5 月 17 日（日）まで
製造技術研究会 参加の申込及び支払期間 ※「申込受付システム」から申込み	令和 8 年 5 月 7 日（木）10時から 令和 8 年 6 月 18 日（木）17時まで ※コンビニ決済は令和 8 年 6 月 17 日（水）まで
審査日	令和 8 年 6 月 2 日（火） 令和 8 年 6 月 3 日（水）
製造技術研究会 於：独立行政法人酒類総合研究所	令和 8 年 6 月 19 日（金） 9 時 30 分から 15 時まで

※ 出品申込・出品酒の送付については、期限を厳守してください。

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

## 出品料等（税込金額）

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

## 受付及び出品料等の支払方法

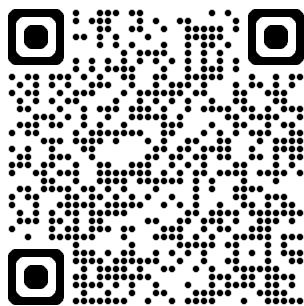
Web サイト「申込受付システム」により申込んでください。

[https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList\\_initDisplay](https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay)

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

コンビニ決済の場合は支払期限が1日繰り上げとなっています。

郵送による申込みは受付けておりません。



## 製造技術研究会

今年度は1部制（9時30分から15時まで）です。

昨年度より終了時間が1時間繰り上げとなっています。

## 第 49 回本格焼酎・泡盛鑑評会 開催要領

第 49 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（別紙 1 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/nribu/offer/offerList\\_initDisplay](https://apply.e-tumo.jp/nribu/offer/offerList_initDisplay)）にアクセスし、案内に従い申し込んでください。

申込みに必要な入力事項は、別紙 2～3 に示しています。

受付開始：令和8年5月7日（木）10時から

受付締切：令和8年5月15日（金）17時まで

(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1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」の案内に従い、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8年5月7日（木）10時から令和8年5月18日（月）まで

（※コンビニ決済の場合は令和8年5月17日（日）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：500ml容量の容器の場合、1点につき、2×3=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」の案内に従い、別紙3「第49回（令和8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8年5月7日（木）から令和8年5月18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」と朱書きしてください。

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8年6月2日（火）及び令和8年6月3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

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の上で審査します。

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（あるいはこれに準じる趣旨）の表示がある場合（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、紫芋系及びカロテン芋系の内、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。

審査の記入方法は、タブレット端末を使用する方法で行います。

## (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1「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8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。別紙4の昨年度の結果を参考にしてください。

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。

参加を御希望の場合には、事前に参加の申込みをしてください。

### (1) 日時

令和8年6月19日（金）9時30分から15時まで

**\*前回より終了時間が1時間繰り上げとなっています。御注意ください。**

### (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/nrib-u/offer/offerList\\_initDisplay](https://apply.e-tumo.jp/nrib-u/offer/offerList_initDisplay)) にアクセスし、案内に従い申込んでください。

受付開始：令和8年5月7日（木）10時から

受付締切：令和8年6月18日（木）17時まで

**(※コンビニ決済の場合は令和8年6月17日（水）まで)**

### (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」の案内に従い、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8年5月7日（木）10時から令和8年6月18日（木）までです。

**(※コンビニ決済の場合は令和8年6月17日（水）まで)**

なお、令和8年6月18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（あるいはこれに準ずる趣旨）の表示がある場合（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入力方法については、「申込受付システム」上に掲載した「入力要領」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、以下にお願いいたします。

〒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 西村

電話 082-420-0800（音声案内に従い「02」を押してください。）

## 別紙 1

### 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申込みはできません。**

#### 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 イソバレラルデヒド	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」の案内に従い、別紙 3「第 49 回 (令和 8 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

「出品申込サイト」の案内に従い、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払込み

「出品申込サイト」の案内に従い、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8年5月7日（木）10時から令和8年5月18日（月）までです。

（※コンビニ決済の場合は令和8年5月17日（日）まで）

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 お問合せ先

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：篠田

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：西村

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

## 別紙 2

## 入力項目及び入力要領

入力項目	入 力 要 領
基本情報	申請者情報には、利用者登録で入力した情報が表示されています。 各項目に空欄や変更がある場合には、その内容を入力してください。
申請者情報 (出品者情報)	「申請者 (フリガナ)」、「郵便番号」、「住所」、「電話番号」、「FAX 番号」、「電子メールアドレス」を入力してください。 ※「電話番号」や「メールアドレス」は、出品酒に関する詳細について回答可能な方 (担当部署) の連絡先を入力してください。
単式蒸留焼酎の 製造免許の種類	「法人」又は「個人」を選択してください。
法人番号 商号, 名称, 所在地	国税庁法人番号公表サイトに掲載された貴社の「法人番号 (13 桁)」、「商号」、「名称」、「所在地」を入力してください。 入力した事項は国税庁法人番号公表サイトに掲載された内容と同一かどうかを選択してください。
製造者 (製造場) 情報	「製造者 (製造場)」、「郵便番号 (製造場)」、「住所 (製造場)」を入力してください。
出品者区分	「中央会会員」又は「会員以外」を選択してください。
出品点数	出品点数を入力してください。
出品酒情報	基本情報 (申請者情報) で入力した出品点数に合わせ、出品酒ごとに入力してください。
銘 柄	出品目録に掲載しますので正式な名称を入力してください。入力できない文字がある場合は、お手数ですが、お問い合わせください。
焼酎の種類	<b>製品の冠表示</b> に基づき、次の中から選択してください。 「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、 <b>括弧内に冠表示</b> も入力してください。 記入例：その他 ( 粟 )
本格焼酎・泡盛 (該当・表記) *	製造方法が「本格焼酎・泡盛」に該当するか否かについて、「該当する」又は「該当しない」のいずれかを選択してください。 「該当する」の場合、製品ラベルや商品説明等に「本格焼酎 (「本格」を含む) 又は泡盛」表記の有無について「有り」又は「無し」を選択してください。
地理的表示(GI) (該当・表記) *	製造方法が「地理的表示(GI)」に該当するか否かについて、「該当する」又は「該当しない」のいずれかを選択してください。 製品ラベルや商品説明等「地理的表示 (GI)」を示す表記の有無について「有り」又は「無し」を選択してください。
アルコール分	アルコール度数を入力してください。
容器の容量	容器の容量 (mL) を入力してください。

原材料*	<p>製品ラベルの「原材料」表示の内容を入力してください。</p> <p>「原料米産地情報」及び「原料麦産地情報」の入力もお願いします。</p> <p>入力例：米（国産、タイ産、その他）、米こうじ（国産米）</p> <p>入力例：麦（国産、オーストラリア産）、麦こうじ（オーストラリア産麦）</p>
原料甘藷の品種	<p>甘藷焼酎について、<b>原料甘藷の品種名</b>を記入してください。</p> <p>※選択肢の結果によって入力条件が変わります。</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ください。</p> <p>「コガネセンガン」</p> <p>「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）</p> <p>「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）</p> <p>「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）</p> <p>「カロテン芋系」：肉色がオレンジ色で、カロテンを多く含む品種 （安納芋、タマアカネ、ハマコマチ等）</p>
麹菌の種類*	<p>製造に使用した麹菌を次の中から選択してください。</p> <p>「白麹」、「黒麹」、「黄麹」、「混合使用」、「その他」</p>
酵母の種類*	<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は「自社酵母」としてください。</p>
蒸留方法	<p>蒸留方法を次の中から選択してください。</p> <p>「常圧」：常圧蒸留によるもの</p> <p>「減圧」：減圧蒸留によるもの</p> <p>「ブレンド」：常圧蒸留と減圧蒸留のブレンドによるもの</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>長期貯蔵等の表示が、「有り」又は「無し」のいずれかを選択してください。</p> <p>長期貯蔵等の表示が「有り」の場合、「貯蔵年数表示有り（ ）年」又は「貯蔵年数表示無し」を選択してください。さらに、貯蔵年数表示有りの場合は、<b>括弧内に表示年数（3年以上の貯蔵年数の数字）</b>を入力してください。</p>
貯蔵容器	<p>「樽貯蔵」又は「かめ貯蔵」について、「該当する」又は「該当しない」のいずれかを選択してください。</p>
イオン交換樹脂による処理*	<p>「有り」、「無し」、「ブレンド（有りと無しのブレンド）」のいずれかを選択し、○で囲んでください。</p>
<p>オプション分析 基本情報（申請者情報）で入力した出品点数に合わせ、出品酒ごとに入力してください。</p>	
セットの希望	<p>セット1～4、カビ臭の分析を希望される場合、出品酒ごとに「はい」を選択してください。</p>

(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。）。

貼付票

第49回（令和8年）貼付票		
のりづけ	のりづけ	のりづけ
第49回（令和8年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)	第49回（令和8年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)	第49回（令和8年）貼付票 (製品ラベルも貼付してください。)
都道府県	都道府県	都道府県
製造者 (製造場)	製造者 (製造場)	製造者 (製造場)
銘柄	銘柄	銘柄
焼酎の種類 (例) 麦	焼酎の種類 (例) 麦	焼酎の種類 (例) 麦
蒸留方法	蒸留方法	蒸留方法
常圧・減圧・ブレンド	常圧・減圧・ブレンド	常圧・減圧・ブレンド
出品酒 アルコール分	出品酒 アルコール分	出品酒 アルコール分
度	度	度
受付番号(※記入不要)	受付番号(※記入不要)	受付番号(※記入不要)
審査番号(※記入不要)	分析番号(※記入不要)	公開番号(※記入不要)

注1 太枠線内の記載に当たっては、別紙2「入力項目及び入力要領」を参照してください。

全出品者は、「申込受付システム」の案内に従い「第49回（令和8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。

第49回（令和8年）オプション分析用試料貼付票		
のりづけ		
第49回（令和8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2「入力項目及び入力要領」を参照してください。

オプション分析申込みの場合、「申込受付システム」の案内に従い、「第49回（令和8年）オプション分析用試料貼付票」を印刷してください。

## 別紙 4 結果通知イメージ

### 第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について

第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会の出品状況及び審査結果の概要については、酒類総合研究所ホームページに掲載しておりますので、併せて御覧ください。

「第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について」

<https://www.nrib.go.jp/data/kan/shochu/pdf/48syokeka.pdf>

「第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会 出品酒目録」

<https://www.nrib.go.jp/data/kan/shochu/pdf/48syomoku.pdf>

#### 1 出品酒の区分について

出品者が出品申込みした際に提出した情報をもとに、以下のとおり分類しました。

焼酎の種類は、米製、麦製、甘藷製、泡盛、酒粕製、そば製、黒糖製及びその他の原料製の 8 区分に分類しました。

製品区分は、普通製品（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当しないもの）と特殊製品（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当するもの）の 2 区分に分類しました。

製造区分については、普通製品は蒸留方法の違いにより常圧蒸留、減圧蒸留、ブレンド（常圧蒸留と減圧蒸留のブレンド）の 3 区分にさらに分けました。特殊製品については、長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵の 3 区分にさらに分けました。

なお、上記製造区分の分類では、長期貯蔵は樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当するものは除きました。かめ貯蔵は樽貯蔵に該当するものは除きました。

#### 2 審査結果について

審査では、以下の情報を審査員に提示しました。焼酎の種類、アルコール度数、蒸留方法（常圧、減圧、ブレンド）、長期貯蔵（3年以上の貯蔵に該当する場合（貯蔵年数の記載がある場合は貯蔵年数の情報）、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）及び甘藷製焼酎区分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、紫芋系及びカロテン芋系のうち、使用している原料甘藷品種の系統）。

審査の記入方法として、従来のマークカードに代わり前回から導入したタブレット端末を使用する方法で審査しました。

##### (1) 評価項目（必須事項）

「総合評価」は、5段階の尺度で評価しています。（1：とても良い、3：どちらでもない、5：難点あり）

「原料特性」は、原料の持つ特性がどの程度表れているかを示す項目で5段階評価しています。（1：強い、3：どちらでもない、5：弱い）

「味の濃淡」は、味の濃さを表す項目で5段階評価しています。（1：濃い、3：どちらでもない、5：薄い）

「甘味」は、味の甘さを表す項目で5段階評価しています。（1：強く感じる、2：やや強い、3：感じる、4：やや感じる、5：感じない）

「後味」は、後味やきれを表す項目で5段階評価しています。（1：すっきり、3：どちらでもない、5：もたつく）

各尺度項目について、審査員 15 名の評価の平均値と度数分布を表しています。

##### (2) 任意記載事項

「香り・特性」、「香り・指摘項目」、「味・特性」、「味・指摘項目」、「調和・特性」、「調和・指摘項目」欄は、必須事項ではありませんが、気付いた点があれば審査員がチェックしています。数字は審査員 15 名中の指摘人数を表しています。

##### (3) 「短評・助言」欄

任意記載事項に載っていないその他の特徴や短評において、審査員のコメントがあれば記載しています。また、出品者に対する製造や品質向上のための助言（審査員のコメント）があれば記載しています。

括弧内の数字は審査員 15 名中の指摘（コメント）人数を表しています。

なお、審査員のコメントがなかった場合は、「短評・助言」欄には記載がありません。

##### (4) 「成績上位酒への該当」欄

成績上位酒に選定された出品酒については、「成績上位酒」と記載しています。

### 3 化学分析方法

#### (1) pH

自動滴定システム（京都電子工業株式会社製 AT-710/CHA-700 型）を用いて測定しました。

#### (2) 酸度

自動滴定システム（京都電子工業株式会社製 AT-710/CHA-700 型）を用いて、0.01 mol/l 水酸化ナトリウム溶液を用いて pH8.2 になるまで滴定した値から算出しました。

なお、酸度の値はアルコール分 25% に換算しています。

#### (3) 紫外外部吸収 (UV)

国税庁所定分析法により、出品酒を光路長 10 mm の石英セルにとり、分光光度計を用いて 275nm の波長における吸光度を、蒸留水を対照として測定しました。

なお、紫外外部吸収の値はアルコール分 25% に換算しています。

#### (4) 着色度

国税庁所定分析法により、430 nm 及び 480 nm の波長における吸光度を測定しました。

#### (5) 低沸点香气成分

高級アルコール及びエステル等の各種低沸点香气成分は、ヘッドスペース法によるガスクロマトグラフ装置を用いて分析しました。アセトアルデヒド (Acetaldehyde)、酢酸エチル (Ethyl acetate)、酢酸イソアミル (Isoamyl acetate)、イソブチルアルコール (Isobutyl alcohol) 及びイソアミルアルコール (Isoamyl alcohol) の各濃度を mg/l 単位で表示しました。

なお、低沸点香气成分はアルコール分 20% に調整した検体を用いて分析し、値はアルコール分 25% に換算しています。

#### (6) 中高沸点香气成分 (オプション分析)

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分析対象成分を拡充するとともに、オプション分析として有料にて実施しました。固相抽出法によるガスクロマトグラフ質量分析装置を用いて分析しました。

- ・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 単位：μg/l (ただし、β-フェネチルアルコールは mg/l)

- ・セット 2 (基調香【その他】)

フルフラール、ジアセチル、DMTS、1-オクテン-3-オール、イソバレールアルデヒド 単位：μg/l

- ・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 単位：μg/l

- ・セット 4 (泡盛や樽貯蔵などの特徴香)

バニリン、4-ビニルグアイアコール (4-VG) 単位：μg/l

- ・カビ臭

2,4,6-トリクロロアニソール (TCA) 単位：ng/l

中高沸点香气成分はアルコール分 20% に調整した検体を用いて分析し、値はアルコール分 25% に換算しています。

#### (7) 2,4,6-トリクロロアニソール (TCA) の分析値について

TCA の分析値は、以下の 3 通りで表示しています。

- ・検出限界未満の場合：「検出限界未満」

TCA は検出されませんでした。

- ・検出限界以上、定量下限未満の場合：「定量下限未満 (参考値：○ ng/l)」

TCA が検出されましたが、定量下限未満でした。参考値として、推定の含有量○ ng/l を表示しています。

- ・定量下限以上の場合：「含有量：□ ng/l」

定量下限以上の TCA が含まれていましたので、「含有量」を表示しています。

TCA の検出限界： 1.5 ng/l (アルコール分 25% 換算)

TCA の定量下限： 4.4 ng/l (アルコール分 25% 換算)

4 化学分析結果について

(1) pH及び酸度

pHや酸度の分析値は、もろみが健全に発酵したか否か、あるいは蒸留が適切に行われたか否かの目安になります。もろみが生酸性細菌等に汚染された場合や蒸留過程でもろみが飛沫同伴した場合などには、pHが低く（数字が小さく）、酸度が高く（数字が大きく）なり、製品の酒質は一般的に低下する傾向があります。しかし、減圧蒸留やイオン交換樹脂処理した場合には、pHが高く、酸度は低くなり、樽樽などに長期貯蔵した場合には、樽材から溶出される成分の影響でpHは低く、酸度は高くなることが知られています。

(2) 紫外外部吸収

波長 275nm 付近に紫外部の吸収極大をもつ本格焼酎に含まれる化学成分としてはフルフラールが考えられます。蒸留時の加熱によりもろみ中の前駆物質が二次的に変化して副生する成分であり、後留区分が多いほどその含量が多くなり紫外外部吸収は高くなります。

なお、常圧蒸留に比べ減圧蒸留の場合にはフルフラールの含量が極めて少ないため、紫外外部吸収は非常に低くなります。

(3) 低沸点香气成分

高級アルコールは、フーゼル油ともいわれ本格焼酎の重要な香气成分であり、原料や製造方法等によりその含量が変化します。イソブチルアルコールの含量は泡盛では多く酒粕製の焼酎では少ない、イソアミルアルコールの含量は酒粕製の焼酎では少ないという傾向があります。

なお、酢酸イソアミルはバナナ様の特徴的な香りです。

(4) 中・高沸点香气成分（オプション分析）

香りの特性はオプション分析の案内のとおりです。

結果通知の見本(縮小版, 様式は変更される可能性があります。)

### 第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会 結果通知 (例)

《出品酒》

国税局: ☆☆☆ 都道府県: ☆☆☆  
 製造者(製造場): ○○○株式会社  
 銘柄: ◇◇◇焼酎  
 焼酎の種類: 米 蒸留方法: 常圧  
 アルコール分(%): 25 製品区分・製造区分: 特殊製品・樽貯蔵

《審査結果》

評価項目	平均値	度数分布				
		1	2	3	4	5
総合評価	2.8*	2	3	5	*	*
原料特性	3.8*	2	1	6	*	*
味の濃淡	2.8*	0	6	3	*	*
甘味	3.8*	0	3	7	*	*
後味	2.8*	1	3	8	*	*

(数字は審査員 14 名の評価の平均値と度数分布を表す)

《プロファイル》

☆ 香り ☆		☆ 味 ☆	
【特性】	【指摘項目】	【特性】	【指摘項目】
果実様	3 エステル臭	濃醇	0 過多
花様	1 こげ臭	淡麗	2 うすい
バナナ香	0 燻製・薬品様	甘い	1 からい
カラメル様	0 硫化物様	きれい	1 くどい
香ばしい	5 ジアセチル	なめらか	0 あらい
乳製品様	0 酸臭		酸味
油香	2 アルデヒド		苦味
キノコ様	2 インク様		渋味
	油臭		
	カビ臭		
原料特性	2 原料平仄		
熟成香	2 未だれ臭		
梅香・かめ香	4 ガス臭		
	梅臭・かめ臭		
	ゴム臭・樹脂臭		

(数字は審査員 15 名中の指摘人数を表す。)

《分析結果》

(一般成分)

分析項目名	分析値
pH	5.8
酸度	0.4*
紫外外部吸収	0.3**
着色度 (A430)	0.02*
着色度 (A480)	0.01*

(酸度、紫外外部吸収はアルコール分 25%換算)

(香气成分)

成分名	濃度	成分名	濃度
アセトアルデヒド	6.5	酢酸エチル	20.6
酢酸イソアミル	4.9	イソブチルアルコール	253
イソアミルアルコール	495		

(単位:mg/l, アルコール分 25%換算)

《オプション分析結果》

分析項目	分析対象成分	香り特性	濃度
セット1	カブロン酸エチル	果物様 (リンゴ)	514
	酢酸エチル	果物様	164
	イソ酢酸	果物様 (パイナップル)	37
	2-メチル酢酸エチル	果物様	3.9
	酢酸β-フェネチル	果物様	1487
	β-フェネチルアルコール	花様 (バラ)	23
セット2	フルフラール	燻製、甘い香り	45
	ジアセチル	乳製品様	299
	DMS	硫化物様	0.0
	1-オクテン-3-オール	キノコ様	38.5
	イソバレアルデヒド	ムレ香	23.2
セット3	β-ダマセノン	蜂蜜、甘い香り	
	ローズオキサイド	花様	
	リナロール	花様 (ラベンダー)	
	ゲラニオール	花様、柑橘様	
	シトロネロール	花様、柑橘様	
セット4	バニリン	バニラ、甘い香り	
	4-RO	燻製様	
カビ臭	TCA	カビ臭	検出限界未満

(単位: μg/l (β-フェネチルアルコールは mg/l, TCAは ng/l), アルコール分 25%換算)

見本

《短評・助言》  
 バランス良い。梅の香りと調和している。落ち着いた甘い香り。\*\*\*\*\*  
 (括弧内の数字は、審査員 2 名以上から指摘があったコメントについての指摘人数を表す。)

《成績上位酒への該当》(成績上位酒に選定された出品酒については、「成績上位酒」と記載されます。)