

平成19年10月1日

## 宮城県推奨清酒基準に係る情報開示ガイドライン

宮城県酒造組合

本ガイドラインは清酒商品の表示に係る関連法規(酒税法及び食品衛生法等)が遵守されている事を前提としている。

また、本ガイドラインは製造方法を制約するものではなく、消費者の商品選択に重要な情報が公正に提供される事を目的としている。

酒税法或いは清酒の製法品質表示基準に定めのない事項にあつては、慣用例を参考に宮城県推奨清酒基準に係る当組合における自主基準として設定した。

### 1. 製法上の分類

#### (1) 本格清酒

特定名称酒(但し、おもしろ清酒に分類されるものを除く)

#### (2) 徳用清酒

特定名称酒以外の清酒(但し、おもしろ清酒に分類されるものを除く)

#### (3) おもしろ清酒

一般的な清酒風味のイメージとは明らかに異なる風味の清酒

### 2. 製造区分

#### (1) 純米醸造法(特定名称清酒)

① 純米大吟醸酒

② 純米吟醸酒

③ 特別純米酒

④ 純米酒

#### (2) 本醸造法(醸造アルコール限定使用醸造)(特定名称清酒)

① 大吟醸酒

② 吟醸酒

③ 特別本醸造酒

④ 本醸造酒

#### (3) その他の醸造法(特定名称酒以外のもの)

① 非純米酒表示・純米醸造清酒(原料米規格及び/或いは麴歩合が特定名称清酒に合致しないもの)

② 非本醸造酒表示・醸造アルコール限定使用醸造清酒(原料米規格及び/或いは麴歩合が

特定名称清酒に合致しないもの)

③非本醸造酒表示・本格しょうちゅう限定使用醸造清酒(本醸造法と同等の製法ではあるが醸造アルコールの代わりに本格しょうちゅうを使用したもの)

④醸造アルコール使用醸造清酒(本醸造法を越える醸造アルコール使用量のもの)

⑤その他の清酒(副原料として醸造アルコール以外のもの(糖類、酸味料、アミノ酸類等)を使用しているもの等)

### 3. 製品の特徴

#### (1)生酏(きもと)

酒母として山卸(もと播り)作業を行った生もとのみを使ったもの

#### (2)山麩酏(やまはいもと)

酒母として山卸(もと播り)作業を行わない生もと系酒母のみを使ったもの

或いは、山麩もとと生もとを混合して使ったもの

#### (3)木桶仕込み(きおけしこみ)

もろみの仕込容器として木桶を使ったもの

#### (4)酒袋懸垂しぼり(さかぶくろけんすいしぼり)

もろみを酒袋に詰め、それを懸垂する事によってかすこされた清酒のみを集めたもの

尚、かすこしとはもろみを液状部分とかす部分に分離する行為を指し、しぼりや上槽は同義である

#### (5)無圧しぼり(むあつしぼり)

もろみを酒袋に詰め、それを酒槽に積み上げ、自重によってかすこされた清酒のみを集めたもの

或いは、もろみを連続式圧濾圧搾機に注入し、加圧する事なくかすこされた清酒のみを集めたもの

#### (6)遠心分離しぼり(えんしんぶんりしぼり)

もろみを遠心分離することによってかすこされた清酒のみを集めたもの

#### (7)生酒(なまざけ/なましゅ)

製法品質表示基準の定める生酒と同じもの

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(5) 生酒」による定義

「生酒の用語は、製成後、一切加熱処理をしない清酒である場合に表示できるものとする。」

#### (8)生貯蔵酒(なまちょぞうしゅ)

製法品質表示基準の定める生貯蔵酒と同じもの

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(6) 生貯蔵酒」による定義

「生貯蔵酒の用語は、製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、製造場から移出する際に加熱処理した清酒である場合に表示できるものとする。」

#### (9)生詰酒(なまづめしゅ)

火入れを行ってから貯蔵し、製品化する時には火入れを行わないもの

但し、瓶貯蔵を行い、詰め替えを行わずに製品化するものは該当しない

#### (10)1回火入れ(いっかいひいれ)

清酒を製品化するまでに1回しか火入れを行わないもの

(11)原酒(げんしゅ)

製法品質表示基準の定める原酒と同じもの

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(4) 原酒」による定義

「原酒の用語は、製成後、加水調整(アルコール分1%未満の範囲内の加水調整を除く。)をしない清酒である場合に表示できるものとする。」

(12)瓶貯蔵(びんちよぞう)

主たる貯蔵期間が瓶詰めされた状態で行われたもので且つ酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達第8編第1章第86条の6の2の(3)のロの(イ)に該当するもの

以下、「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達第8編第1章第86条の6の2の(3)のロの(イ)」による定義

「特定名称の清酒であって、容器に充てんし冷蔵庫等特別な貯蔵をした上で販売するものについては、その貯蔵を終了し販売する目的をもって製品化した日を製造時期として取り扱う。」

(13)定温貯蔵(ていおんちよぞう)

20.0℃以下10.1℃以上の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの

(14)冷温貯蔵(れいおんちよぞう)

10.0℃以下0.1℃以上の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの

(15)氷温貯蔵(ひょうおんちよぞう)

0.0℃以下の温度制御が可能な環境下で貯蔵されたもの

(16)無ろ過(むろか)

もろみをかすこし後、一切のろ過を行わないもの

(17)澄ましろ過(すましろか)

もろみをかすこし後、活性炭を使用しないろ過を行ったもの

或いは、香味を安定させるための少量(活性炭総使用量として清酒1キロリットル当たり100グラム未満)の活性炭を使用してろ過を行ったもの(但し、かすこし後出荷までの活性炭使用履歴が正確に記録されている場合に限る)

(18)磨きろ過(みがきろか)

もろみをかすこし後、活性炭を使用した清澄ろ過を行ったもの(活性炭総使用量として清酒1キロリットル当たり100グラム以上を使用してろ過を行ったもの、或いはかすこし後出荷までの活性炭使用履歴が正確に記録されていないもの)

(19)長期貯蔵酒(ちょうきちよぞうしゅ)

満1年以上貯蔵したもので且つ古酒、〇年貯蔵酒、秘蔵酒、大古酒等の表示をして販売するもの

貯蔵年数の表示に当たっては製法品質表示基準に準拠する

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(3) 貯蔵年数」による定義

「貯蔵年数(清酒を貯蔵容器に貯蔵した日の翌日からその貯蔵を終了した日までの年数をいう。)は、1年未満の端数を切り捨てた年数により表示するものとし、貯蔵年数の異なるものを混和した清酒である場合は、当該年数の最も短い清酒の年数をもって表示するものとする。」(20)樽酒(たるざけ)

製法品質表示基準の定める樽酒と同じもの

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(8) 樽酒」による定義

「樽酒の用語は、木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒(びんその他の容器に詰め替えたものを含む。)である場合に表示できるものとする。」

(21)にごり酒(にごりざけ)

目の粗い布などによってもろみを軽くかすこしたもの

或いは、目の粗い布などによってもろみを軽くかすこしたものを混和したもの

(22)うすにごり

おり引き行わず且つ無ろ過のもので、うっすらとしたにごりがあるもの

或いは、おり引き後に残った、うっすらとしたにごりがあるもの

(23)発泡性(はっぼうせい)

炭酸ガスを含有する事が商品特性を構成しているもの(酒税法の定めるその他の発泡性酒類に該当するものに限らない)

(24)低アルコール(ていあるこーる)

アルコール濃度が13度未満であるもの

(25)おもしろ風味(おもしろふうみ)

一般的な清酒の風味イメージと大きく異なる風味のもの

#### 4. 原料米

製法品質表示基準に準拠する

以下、「清酒の製法品質表示基準 5の(1) 原料米の品種」による定義

「原料米の品種名は、当該原料米の使用割合(当該清酒の製造に使用した原料米の総使用量に占める割合をいう。以下同じ。)が50%を越える場合(複数の原料米の品種名を表示するときは、当該複数の原料米の合計の使用割合が50%を越える場合)に表示できるものとし、表示にあたっては、当該原料米の使用割合を併せて表示するものとする。)

#### 5. 精米歩合

製法品質表示基準に準拠する

以下、「清酒の製法品質表示基準 1の(1)」による定義

「精米歩合とは、白米(玄米からぬか、胚芽等の表層部を取り去った状態の米をいい、米こうじの製造に使用する白米(以下「こうじ米」という。)を含む。以下同じ。)のその玄米に対する重量の割合をいうものとする。)

#### 6. 香りのタイプ

推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Aに準拠する

#### 7. 総酸度、アミノ酸度、日本酒度及びアルコール度

国税庁所定分析法に準拠して測定する

#### 8. グルコース濃度(ブドウ糖濃度)

国税庁所定分析法に準拠して測定する

或いはこれと同程度の精度及び再現性のある方法にて測定する

## 9. 味の濃さ判定

推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Bに準拠する

味の濃さタイプは濃淡指数((総酸度+アミノ酸度+グルコース濃度)×アルコール度÷10)によって以下のとおりに類推する

- ・ 5.00以下のもの 軽快タイプ
- ・ 5.01以上6.50以下のもの やや軽快タイプ
- ・ 6.51以上8.00以下のもの やや豊潤タイプ
- ・ 8.01以上のもの 豊潤タイプ

## 10. 味のやわらかさ判定

推奨評価委員会運営要綱第6条第2項(1)Bに準拠する

味のやわらかさタイプはシブ予測係数比((アミノ酸度+グルコース濃度-総酸度)÷総酸度)によって以下のとおりに類推する

- ・ 0.50以下のもの キレがあるタイプ
- ・ 0.51以上1.00以下のもの ややキレがあるタイプ
- ・ 1.01以上1.50以下のもの やややわらかいタイプ
- ・ 1.51以上のもの やわらかいタイプ

## 11. お薦めの飲み方

以下の項目を指標として複合的に類推する

複数の指標において一致した傾向が見られるものはより強い傾向があるものと類推する

### (1) アミノ酸度比(アミノ酸度÷総酸度)

1.00を目安として、小さい値ほどより冷やに適する傾向、大きい値ほどより爛に適する傾向

### (2) グルコース比(グルコース濃度÷総酸度)

1.00を目安として、小さい値ほどより爛に適する傾向、大きい値ほどより冷やに適する傾向

### (3) 香りのタイプ

熟成香タイプのものは爛に適する傾向

吟醸香タイプ及び生熟成香タイプは冷やに適する傾向

平成19年10月1日

## 宮城県推奨清酒基準に係る成分値の取り扱いについて

宮城県酒造組合

### 1. 総酸度及びアミノ酸度

国税庁所定分析法に準拠して測定する。

推奨評価申請に当たっては小数位2ケタまで求めた測定値を使用する。

商品情報開示に当たっては、測定誤差を勘案し、小数位2ケタを四捨五入して表示する。

### 2. グルコース濃度

精度及び再現性のある方法にて測定する。

推奨評価申請に当たっては小数位2ケタまで求めた測定値を使用する。

商品情報開示に当たっては、測定誤差を勘案し、小数位2ケタを四捨五入して表示する。

### 3. 日本酒度

国税庁所定分析法に準拠して測定する。

商品情報開示に当たっては、測定誤差を勘案し、小数位1ケタを四捨五入して表示する。

### 4. アルコール度

国税庁所定分析法に準拠して測定する。

推奨評価申請に当たっては小数位1ケタまで求めた測定値を使用する。

商品情報開示に当たっては、酒税法に準拠して、小数位1ケタを切り捨てた度数表示を行う。