

■ 酒税法による酒類の分類

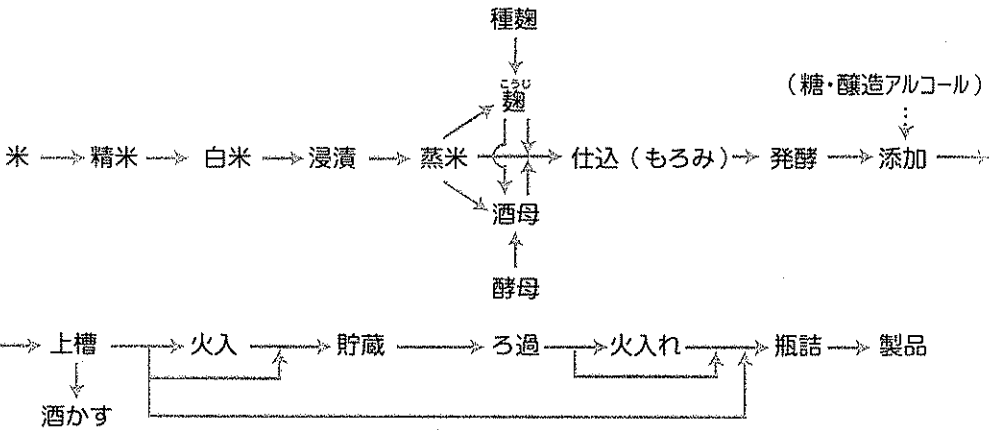
品名	酒税法第3条	品名	酒税法第4条	製造方法
酒類・アルコール分1度以上の飲料をいう・酒税法第2条	清酒			米、米こうじ、水を原料として発酵させてこしたものの 米、米こうじ、水、その他政令で定める物品を発酵させてこしたものの
	合成清酒			アルコール、しょうちゅう、ぶどう糖等を原料として製造した酒類で、清酒に類似するもの
	しょうちゅう	しょうちゅう甲類		アルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したものでアルコール分36度未満のもの
		しょうちゅう乙類		アルコール含有物を上記以外の蒸留機で蒸留したものでアルコール分45度以下のもの
	みりん			米、米こうじにしょうちゅう又はアルコールその他の政令で定める物品を加えてこしたものの
	ビール			麦芽、ホップ、水、麦等を原料として発酵させたものの
	果実酒類	果実酒		果実を原料として発酵させたものの
		甘味果実酒		果実酒に糖類、ブランデー等を混和したものの
	ウイスキー類	ウイスキー		発芽させた穀類、水を原料として糖化させて発酵させたアルコール含有物を蒸留したものの
		ブランデー		果実、水を原料として発酵させたアルコール含有物を蒸留したものの
	スピリッツ類	スピリッツ		清酒からウイスキー類までのいずれにも該当しない酒類でエキス分2度未満のもの
		原料用アルコール		アルコール含有物を蒸留したものでアルコール分が45度を超えるもの
	リキュール類			酒類と糖類等を原料とした酒類でエキス分2度以上のもの
	雑酒	発泡酒		麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有するもの
		粉末酒		溶解してアルコール分1度以上の飲料とすることができる粉末状のもの
		その他の雑酒		清酒から粉末酒までのいずれにも該当しないもの

■ 酒類の分類

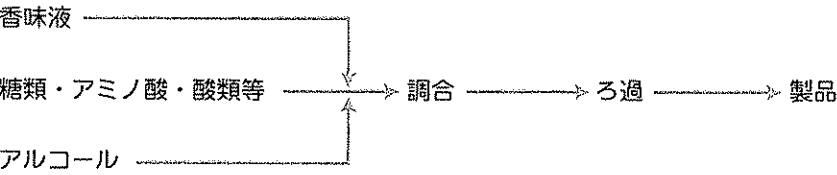
醸造酒	澱粉質原料	清酒、ビール、紹興酒
	糖質原料	ワイン、シードル
蒸留酒	澱粉質原料	焼酎、ウイスキー、ウォッカ、
	糖質原料	ブランデー、ラム
混成酒	合成清酒、みりん、薬味酒、リキュール類	

■ 主な酒の製造工程（例）

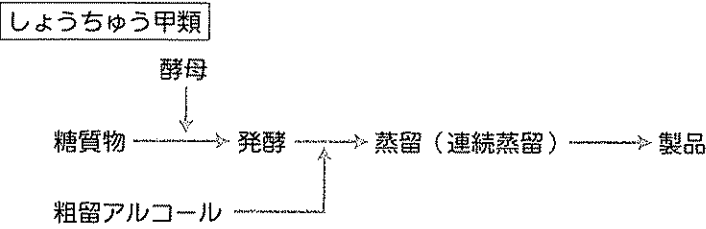
清酒



合成清酒

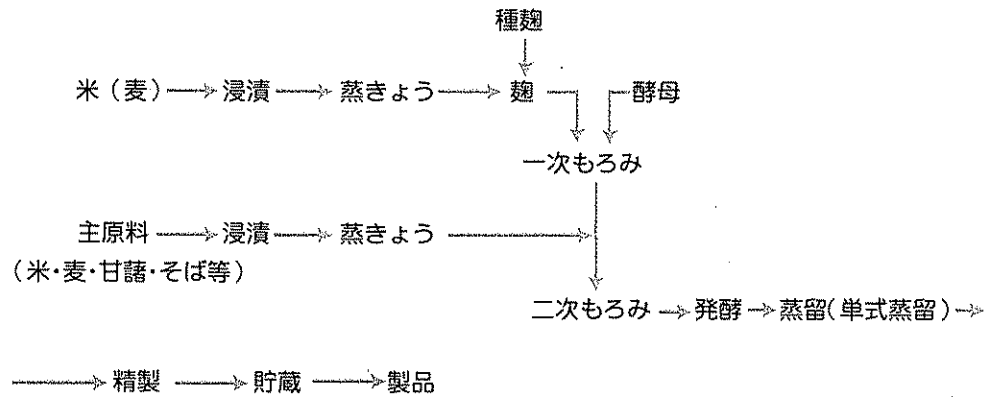


しょうちゅう

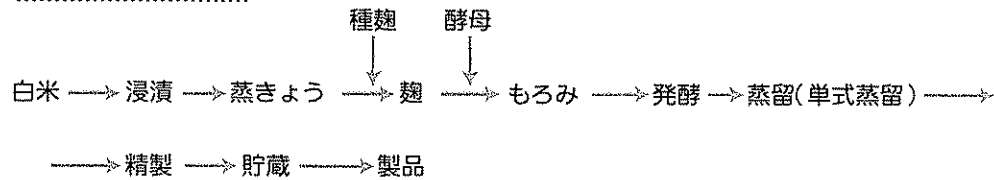


しょうちゅう乙類(本格焼酎)

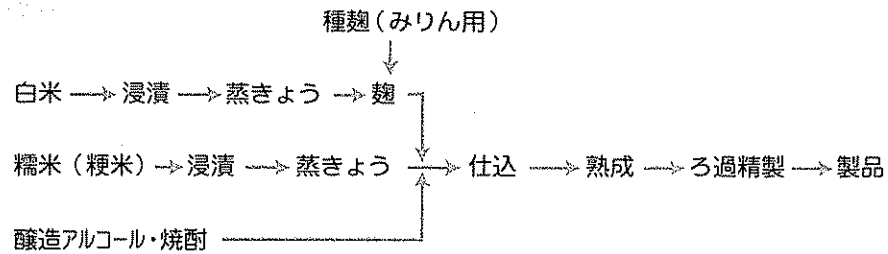
(1) 本格焼酎



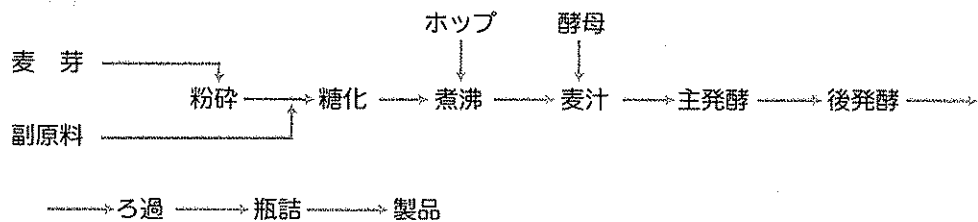
(2) 本格焼酎・泡盛



みりん

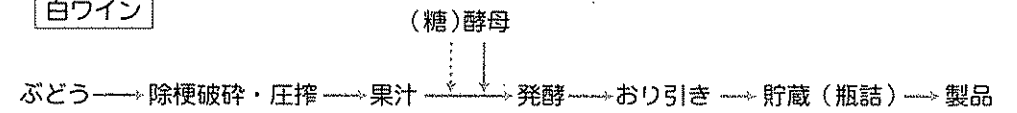


ビール

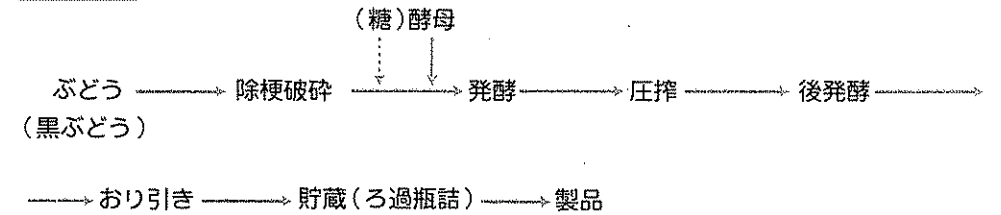


ワイン

白ワイン

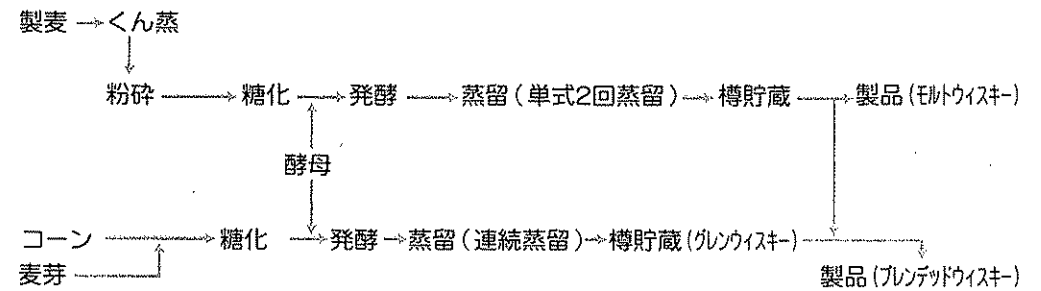


赤ワイン

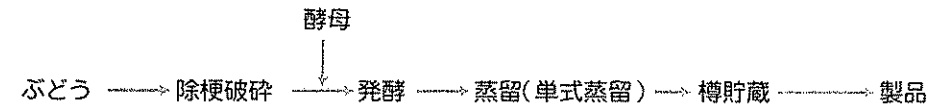


ウィスキー類

ウィスキー



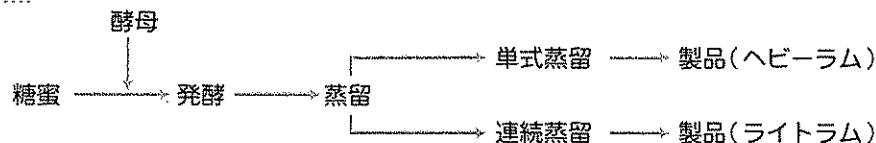
ブランデー



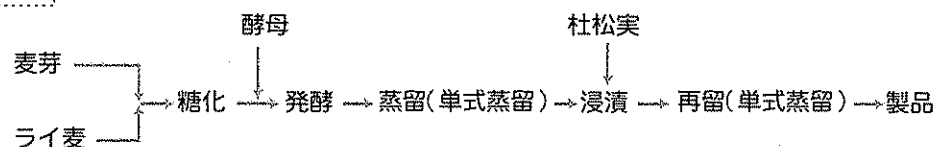
スピリッツ類

スピリッツ

ラム



ジン



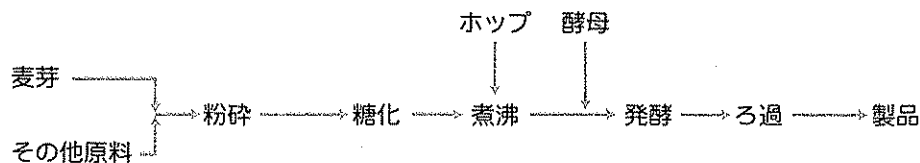
ウォッカ



リキュール類



発泡酒



■ 清酒の製法品質表示基準について

1 特定名称の清酒の表示

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	制限なし	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	吟醸造り固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法	香味、色沢が特に良好 (要説明表示)
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法	香味、色沢が特に良好 (要説明表示)

原料 米：特定名称の清酒用原料米は農産物検査法3等以上に限定。

米こうじ：白米にこうじ菌を繁殖させたもので、白米のでんぷんを糖化させることができるもの。特定名称の清酒は、こうじ米の使用割合が15%以上のものに限る。

精米歩合：白米の玄米に対する重量の割合。特定名称を表示する清酒については、原材料名の表示の近接する場所に精米歩合を併せて表示する。

醸造アルコール：でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコール。吟醸酒等は白米の10%(%)以下に制限。

吟醸造り：吟味した醸造法。高精白米・低温発酵・高い粕歩合で特有の芳香を有する醸造法。

2 必要記載事項の表示

原材料名、製造時期、保存又は飲用上の注意事項、原産国名（輸入品の場合）、外国産清酒を使用した場合は、その割合を表示する。

これらのほか、製造者の氏名又は名称、製造場の所在地（記号表示も可）、容器の容量、清酒（日本酒の表示も可）、アルコール分も必ず表示する。

3 任意記載事項の表示

原料米の品種名：原料米の使用割合が50%を超えている場合に、使用割合と品種名を表示。

清酒の産地名：その清酒の全部がその産地で醸造されたもの。

貯蔵年数：1年以上貯蔵した清酒の年数（1年未満は切り捨て）を表示。

原酒：製成後、水を加えてアルコール分などの調整をしない清酒。

生酒：製成後、一切加熱処理をしない清酒。

生貯蔵酒：製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒。

生一本：ひとつの製造場だけで醸造した純米酒。

樽酒：木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒。

「極上」「優良」「高級」等の表示：自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数あり、品質が優れるもの。
(使用原材料等から客観的に説明できる場合のみ)

受賞の記述：国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合。

4 表示禁止事項

清酒の製法、品質等が業界において「最高」「第一」「代表」等最上級を意味する用語。

官公庁御用達又はこれに類似する用語。

特定名称酒以外の清酒について特定名称に類似する用語。