　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2023年11月2日  
　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　JBA　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会  
　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　会　長　 　田村 源太郎

「全国地ビール品質審査会２０２４」開催要項

１．事業名 「全国地ビール品質審査会２０２４」  
２．主　催 JBA 　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会  
３．後　援 独立行政法人 酒類総合研究所  
４．事業目的 全国各地に広がるビール及び発泡酒製造メーカーの醸造技術の向上。  
 　　　　現状の品質を再確認するとともに、結果をフィードバックする事で  
　 　　　　品質改善に繋げる。また、定期的に実施し各メーカーの品質安定性の  
　 　　　　向上と消費者向けの“クオリティ保証”となるべく権威を持たせる。  
５．事業概要 出品されたビール及び発泡酒は、専門機器で成分分析した科学的な評価  
　 　　　　と、専門家による官能評価とで総合的に評価する。  
　 　　　　その結果を出品者にフィードバックする事により、品質レベルの確認と  
 　　　　今後の品質改善に繋げる。  
 　　　　品質レベルが優秀なものに対して賞を授与し、公表する。  
６．対　象 JBA会員・非会員（全国のビール及び発泡酒製造メーカー）  
７．実施内容  
　（成分分析） 場　所　　独立行政法人　酒類総合研究所／広島県東広島市鏡山3-7-1  
　 　　　　時　期　　2024年2月初旬**（2024年1月25日必着で分析用、官能用試料を**

**同時に送付（同梱可）、出品各社様へ試料発送依頼（****1月中旬予定））**  
　　　　 分析項目　pH、酸度、有機酸（クエン酸、コハク酸、リンゴ酸、酢酸、乳酸）、比重  
　 　　　　　　　　　　　原麦汁エキス分、アルコール分、外観エキス分、真性エキス分  
　 　　　　　　　　　　　外観発酵度、真性発酵度、ガス圧、苦味価、微生物検査（好気・嫌気）

**（新たに追加された分析項目）**

**ホップの香気成分（モノテルペンアルコール3種（リナロール、**

**ゲラニオール、シトロネロール）（μg/L））、溶存酸素量（ppb）**  
　 　　　　審査基準　審査へ影響するのは、アルコール度数と微生物検査とする  
　 　　　　　　　　　〇**アルコール度数は、申告数値（ラベル表示値）と分析数値の差**

が**前後1％**の範囲内（例えば5％の表示の場合、4％以上6％未満）  
　 　　　　　　　　　　を合格とする  
　 　　　　　　　　　〇微生物は、**意図しない微生物の混入が103cfu／ml未満**を合格と

する  
　 　　　　　　※なお、成分分析結果は酒類総合研究所の研究目的にも使用いたします。  
　（官能評価） 場　所　　独立行政法人酒類総合研究所／広島県東広島市鏡山3-7-1  
　 　　　　時　期　　2024年3月6日（水）、7日（木）  
　 　　　　審査員　　（独）酒類総合研究所、国税局鑑定官室、大手ビールメーカー、  
　 　　　　　　　　　　日本地ビール協会審査員、日本ビアジャーナリスト協会、全国

の製造従事者（ブルワー）、大学等研究機関関係者  
　　　　 審　査　　１２．の審査要綱をご参照ください。  
（総合評価） 審査結果（分析・官能）は後日、各社へフィードバックいたします。  
　 　　　　また、審査で成分分析と官能評価で一定のクオリティ基準に達したビール  
　　　　 を“入賞”とし、その中から最も優れたビールを“最優秀賞”を１点決め  
　　　　　 それぞれに賞を授与いたします。  
　　　 　　　　次年度の総会時に表彰式と合わせてマスコミ発表、ホームページ他で公表す  
　 　　　　る予定です。  
８．出品費用 1点あたり、JBA会員16,500円（税込）、非会員24,200円（税込）

**※お支払いは出品各社様へ試料発送依頼（1月中旬予定）の際に請求いたします。**

**※災害等の事情で、官能評価が中止となり、分析評価のみの実施の場合は出品1点に**

**つき6,000円（税込）を返金いたします。**

**９．申込方法 別紙出品申込書に記入の上、締切までにメールしてください。**  
　**（出品数）** **1社あたりの出品数に制限は設けませんが、全体出品数が多い場合は調整いた**

**しますので、出品申込の際に、優先順位を考慮してお申し込みください。**

**優先順位3位以降は順位空白の申込用紙に記入し、またコピーしてお使いく**

**ださい。**  
　（ビール量） 出品酒（ビール・発泡酒）は瓶・缶・ペットボトル製品に限ります。  
　 　　　　必要量は出品毎に、成分分析用で4本（330mlで4本、500mlで4本）と  
　　　 　　　　官能評価用で約3ℓ（330mlで8本、500mlで6本）が必要となります。  
　 　　　　※必ず同ロットの出品試料をご準備ください。  
　 　　　　　ロットが違う場合は審査対象外となりますので、ご注意ください。  
**１０．申込先 JBA　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会事務局**

**〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南3丁目1-1**

**いちご恵比寿グリーングラス6Fコンパスオフィス内**

**TEL：080-7624-6774 　E-mail：jba@beer.or.jp  
１１．申込締切 2023年12月1日（金）**１２．審査要綱  
　　（１）品質審査方法 　品質審査は別紙の通りJudging Sheetを使用し行います。

　　　　事前に出品者からビールのスタイル、副原料、及びそのビールの狙いについて情報を  
　　　　得て、審査を行います。審査はJudging Sheetに従い、Appearance 4点、Aroma 6

点、Flavor and Body 7点、Technical Quality 3点、Total 20点の配点で点数を付けて

いただきます。この際の留意点は下の通りです。

1. スタイルとの合致については、点数に考慮しません。
2. あくまで審査員自身が消費者となったとき、どのように感じるかで採点を行います。
3. ただし、コメント欄については、スタイル等も含めてできる限り多くのこと

を記載し、フィードバックをお願いします。

1. また、指摘項目も感じたものがあればチェックしてください。
2. Technical Qualityについては、特にオフフレーバーがあった際は、その他の項目と2重に減点されることになりますが、これは、品質の向上を目指す本審査会の趣旨に沿ってのことです。
3. 審査は審査員を4つのグループに分けて行います。
4. 審査予審は①～⑥の6審まで行い、6点ずつの審査を行い、点数の高い1点を決審に送ります（出品数によって変更になります）。
5. 決審は、予審で審査された6点×6審×4グループ＝144点中、24点が上がってきます（出品数によって変更になります）。
6. 決審は、各審査員が一堂に会して、点数を新たにつけ、最上位のものに最優秀賞が贈られます。
7. 点数は0.5単位で評価していただきます。

　　（２）分類カテゴリー  
  
 ①ラガー  
　 ②ウィートビール  
　 ③ペールビール（ペールエール、ケルシュなど）  
　 ④ダークビール（スタウト＆ポーターを含む）  
　 ⑤フレーバードビール（フルーツ系を含む）  
　 ⑥サワー＆ワイルドビール  
　 ⑦IPA  
　 ⑧スペシャリティビール（①～⑦に当てはまらいないもの）  
　　　　　　　　　※但し特殊原料を使用した商品は、エントリーシートに必ず記入

１３．　災害等の事情による官能評価中止について

　　　　2024年2月中旬の段階で、災害等の事情で審査員の確保が難しい場合は官能評価を中

止する場合があります。開催約10日前を目途に最終判断する予定です。

　　　　中止の場合は８．出品費用の通り、出品費用の一部は返金いたします。また、官能評

価用の試料に関しては返品いたしませんので、ご了承ください。

「全国地ビール品質審査会２０２４」出品申込書

１．会社名（製造場名） 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　  
  
２．住　所 〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　  
  
３．代表者 役職　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　　　　  
  
４．担当者 役職　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　　　　  
  
５．連絡先 電話　　　　　　　　　　ファックス　　　　　　 　　　　　  
 E-mail　　　　　　@　　　　　　　　　　　　　　　　　　　   
 ※具体的な出品案内をメールで送付いたしますので、必ずご記入ください。

６．ブランド名 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　   
  
７．醸造責任者名 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒①（優先1位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| ビール・発泡酒の特徴  （20文字以内）※2 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2024年1月20日）※3 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※3　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒②（優先2位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| ビール・発泡酒の特徴  （20文字以内）※2 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2024年1月20日）※3 | 年　　　月　　　日 |

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒③（優先3位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| ビール・発泡酒の特徴  （20文字以内）※2 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2024年1月20日）※3 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※3　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒〇（優先　位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| ビール・発泡酒の特徴  （20文字以内）※2 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2024年1月20日）※3 | 年　　　月　　　日 |

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒〇（優先　位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| ビール・発泡酒の特徴  （20文字以内）※2 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2024年1月20日）※3 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※3　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**