



JAPAN

GI

お酒の地理的表示(GI)を
知っていますか？



国税庁

2018年版

お酒の地理的表示(GI)とは？

※GI… Geographical Indication

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの人も多いことでしょう。

このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示(GI)」です。

お酒の地理的表示(GI)は、



正しい産地
であること

一定の基準を
満たした品質
であること



を示しています。

地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。
地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

GI酒類

正しい
産地

品質



保証

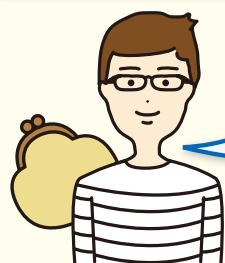


取締

不正使用



- 正しい産地でないもの
- 品質が基準を満たしていないもの
- 消費者がGIと誤認する表示など



消費者

地理的表示は「国のお墨付き」なんだね。この表示によって、正しい商品選択ができるね。

地域ブランドの価値が守られるうえ、地域のお酒の特性を消費者に伝えやすくなったぞ！



製造者

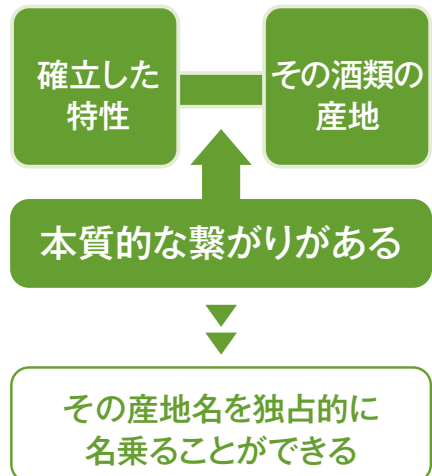
酒類の地理的表示制度のしくみ

Q. 酒類の地理的表示って、どんな制度なの？

A. 地域の共有財産である「産地名」の適切な使用を促進する制度です。お酒にその産地ならではの特性が確立されており、産地からの申立てに基づき、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗る※ことができます。

産地にとっては、地域ブランド確立による「他の酒類との差別化」、消費者にとっては、一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」という効果があります。

※産地内で生産されること、生産基準を満たすことが条件。



Q. どうしてこの制度ができたの？

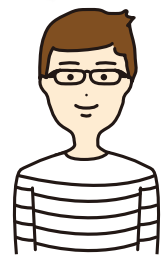
A. 諸外国

ヨーロッパを中心に、古くから国際貿易の主要品として取引されてきたワインの「原産地呼称制度」が起源。不正な産地名の使用を防ぐために、フランスなどのワイン主産国では、産地名を名乗ることができる基準を公的に定め、製造者と消費者双方の利益を確保してきました。

日本

WTO(世界貿易機関)の発足に際し、ぶどう酒と蒸留酒の地理的表示の保護が加盟国の義務とされたことから、平成6年に国税庁が制度を制定。平成27年に見直しを行い、すべての酒類が制度の対象となりました。

ヨーロッパでは、ボルドーワインやスコッチウイスキーが有名だね！



Q. どのように表示されているの？

A. 【表示例】地理的表示「東京」の場合



地理的表示の名称の一箇所以上に、下記のいずれかの文字が併記されています。

①「地理的表示」

②「Geographical Indication」

③「GI」

酒類の地理的表示の指定状況

(平成30年3月時点)



※各地域の生産基準は、国税庁ホームページ (www.nta.go.jp) でご確認ください。
(税の情報・手続・用紙>お酒に関する情報>酒類の表示>酒類の地理的表示>
酒類の地理的表示一覧)

地理的表示「日本酒」

(平成27年12月指定)

名称	産地の範囲	酒類区分
日本酒	日本国	清酒

「日本酒」は、貴重なお米から製造される特別な飲み物として、古来より冠婚葬祭や年中行事の際に飲まれる習慣があり、日本の伝統的なお酒として、私たちの生活や文化に深く根付いています。

このことを踏まえ、国税庁は平成27年12月に日本の地理的表示として「日本酒」を指定しました。

指定による効果

原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、「日本酒」を独占的に名乗ることができる



1 外国産のお米を使用した清酒や、日本以外で製造された清酒が国内市場に流入しても「日本酒」とは表示できないため、区別が容易に。

2 海外に対して、「日本酒」が高品質で信頼できる日本のお酒であることをアピールできる。

3 海外でも、地理的表示「日本酒」が保護されるよう国際交渉を通じて各国に働きかけることで、「日本酒」と日本以外で製造された清酒との差別化が可能に。「日本酒」のブランド価値向上を図ることができる。

(注) 地理的表示「日本酒」を酒類の容器又は包装に表示する場合には、「地理的表示であることを明らかにする表示」(「地理的表示」、「GI」等)を併せて表示しなくてもよいこととしています。

「日本酒」の国内での需要振興や海外への輸出促進に大きく貢献

地理的表示「山形」

(平成28年12月指定)

名称	産地の範囲	酒類区分
山形	山形県	清酒

やわらかくて透明感のある酒質

山形の清酒は、全般的にやわらかく透明感のある酒質を有しています。純米酒・本醸造酒は酸味や旨味が調和した、ふくよかで巾のあるやわらかな味わいが特徴。

純米吟醸酒・吟醸酒は、やわらかな口あたりとバナナのほかに山形県特産のリンゴ、メロンやラ・フランスを思わせる果実のような香りがポイントで、透明感もより感じることができます。



ふじリンゴ



ラ・フランス



砂丘メロン(庄内地方)

山形県の気候風土と醸造技術向上への取組

冬場には多くの雪が積もる山形県。これが連峰・山系特有の優良な地下水に。水質は酒造りに適した軟水であり、「透明感のある」酒質は、これを仕込み水に使うことで生まれます。また、寒く厳しい山形の冬は、酒造りで大切な「雑菌の繁殖抑制」と「低温長期発酵」に向いており、山形県は、いわゆる「吟醸造り」に最適な地と言えます。

また県内では、山形県工業技術センターと山形県酒造組合が中心となって、人材育成と醸造技術の向上に取り組んできました。その結果、県全体として醸造技術の底上げがなされ、山形らしい、やわらかくて透明感のある清酒の特性が形づくられてきたのです。



蔵王の樹氷(山形市)

原料及び製法

原料

- 米及び米こうじは国内産米であること
- 山形県内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法

- 山形県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること



月山付近の小滝(西川町)

管理機関

地理的表示「山形」の特性を維持するため、山形県酒造協同組合が定期的に品質審査を行います。

【山形県酒造協同組合】

<住所> 山形県山形市緑町1丁目7番46号

<電話番号> **023-641-4050**

<ウェブサイトアドレス> www.yamagata-sake.or.jp/

(表示例)



地理的表示「山梨」

(平成25年7月指定 / 平成29年6月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
山梨	山梨県	ぶどう酒

ぶどう本来の品種特性がよく現われた バランスの良いワイン

<代表的なワイン>

甲州を原料とした白ワインは、香り豊かで口中で穏やかな味わいを感じることができ、辛口の甲州ワインはフルーティーな柑橘系の香りと、はつらつとした酸味を有しています。

マスカット・ベリーAを原料とした赤ワインは、鮮やかな赤紫色の色調を有し、甘さを連想させる華やかな香りと穏やかな渋味を有しています。



山梨県の気候風土と栽培方法等の工夫

山梨県の気候・風土はぶどう栽培に適しており、ぶどうの着色は良く、秋の冷風が糖度をはじめとする品質全体に良い影響を与えています。

山梨県では、山梨県ワイン酒造組合が中心となって、山梨の自然環境に根付くようぶどうの栽培方法の工夫や品種選抜を行ってきたことにより、ぶどう本来の品種特性がよく現われたバランスの良いワインが形作られてきました。



原料及び製法

原料

- 山梨県で収穫されたぶどうのみを使用していること
- ぶどう品種は甲州、マスカット・ベリーA、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなど、指定品種（42品種）に限られていること
- 一定の糖度以上のぶどうのみを使用していること



甲州



マスカット・
ベリーA



カベルネ・
ソーヴィニヨン



シャルドネ

製法

- 山梨県内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- アルコール度数は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上であること
- 補糖、補酸等には一定の制限があること

管理機関

地理的表示「山梨」の特性を維持するため、地理的表示「山梨」管理委員会が官能審査などの品質審査や表示審査を行い、合格したワインだけが「GI Yamanashi」を表示することができます。

【地理的表示「山梨」管理委員会】

<住所> 山梨県甲府市東光寺3-13-25
地場産業センター2階
山梨県ワイン酒造組合内

<電話番号> **055-233-7306**

<ウェブサイトアドレス> www.wine.or.jp/



地理的表示「白山」

(平成17年12月指定 / 平成29年11月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
白山	石川県白山市	清酒

米の旨みを活かした豊かなこく

白山の清酒は総じて、米の旨みを活かした豊かなこくを有しています。

その中でも、純米吟醸酒・吟醸酒は、穏やかな果実様の香りとはほどよい酸味を有し、豊かな味わいとこくが相まって、飲み手に品格を感じさせます。



水稻（白山市三ツ屋野地区）

白山市の気候風土と品質向上への取組

石川県白山市では、1300年以上も前から信仰の対象となっている霊峰白山を水源とする手取川扇状地にあり、豊かな伏流水に恵まれています。この水はカルシウムを多く含み、カリウムが少ないことから、酒造りの過程において穏やかな発酵をさせる一方で、米の溶解が促されることにより、米の旨みが引き出され、豊かなこくのある白山特有の酒質が形成されてきました。

古くから品質に高い評価を受けるなどの背景を基に、白山地域の清酒製造業者は、こくと味わいが豊かで、飲み手に品格を感じさせるような清酒造りのための技術研さん・山廃仕込み等による商品開発に努めており、また、平成17年からは地域ブランド「白山菊酒」を立ち上げるなど、その特性の維持と品質の向上を図っています。



霊峰白山

原料及び製法

原料

- 米及び米こうじは国内産米（醸造用玄米1等以上に格付けされたもので、精米歩合70%以下のもの）であること
- 石川県白山市内で採水した水のみを使用していること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法

- 石川県白山市内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 液化仕込みを行わないこと
- 酒母を用いた製造であること
- こうじ米の使用割合は、20%以上であること



菊と酒盃（菊酒）

(注)1 「液化仕込み」とは、掛米を蒸きょうしないで、酵素を用いて液化したものをを用いる仕込方法をいいます。

(注)2 「酒母」とは、清酒の製造の健全を期する目的で、米、米こうじ及び水を用いて酵母を増殖させたものをいいます。

(注)3 「こうじ米の使用割合」とは、「清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第8号）」第1項第3号に掲げるところによります。



手取峡谷（白山市吉野）

管理機関

地理的表示「白山」の特性を維持するため、G I 白山清酒管理機構が定期的に品質審査を行います。

(表示例)

【G I 白山清酒管理機構】

<住所> 石川県白山市東新町12番地
白山酒造組合内

<電話番号> **076-276-4888**

<ウェブサイトアドレス>

www.sake-hakusan.info/



地理的表示「壱岐」

(平成7年6月指定／平成30年2月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
壱岐	長崎県壱岐市	蒸留酒

麦の香りと米こうじの甘みと厚みのある味わい

単式蒸留焼酎である「壱岐」は、麦由来のさわやかな香りと米こうじの甘く厚みのある味わいを有しています。

また、原料の水に由来するキレの良い飲み口を有しています。



麦畑

「壱岐」は麦焼酎発祥の地

長崎県壱岐市は、九州北方の玄界灘にある壱岐島を中心とした群島にあり、玄武岩層によって長い年月をかけて磨かれた地下水が豊かな地域です。壱岐の地下水により発酵が順調に促され、「壱岐」に厚みのある味わいを与えるほか、割水に用いることによりキレの良い飲み口を引き立たせています。



また、歴史の記録の上で、麦を原料とした焼酎は、長崎県壱岐市のものが最も古く、日本における「麦焼酎発祥の地」とされています。「壱岐」は伝統的に米こうじと大麦から製造され、その原料は1：2の比率で用いられており、この伝統的な製法が「壱岐」の特性を確立させている1つの要因となっています。

原料及び製法

原料

- 穀類は大麦のみを用いたものであること
- こうじは米から製造された米こうじのみを用いたものであること
- もろみに用いるこうじと穀類の重量比が概ね1:2となっていること
- 長崎県壱岐市内で採水した水のみを用いたものであること

製法

- 長崎県壱岐市内で原料の発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米こうじ及び水を原料として発酵させた一次もろみに、蒸した穀類及び水を加えて更に発酵させた二次もろみを、単式蒸留機をもって蒸留したもの

管理機関

地理的表示「壱岐」の特性を維持するため、壱岐焼酎管理委員会が「地理的表示『壱岐』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

【壱岐焼酎管理委員会】

<住所> 長崎県壱岐市郷ノ浦町東触639番地3
壱岐酒造協同組合内

<電話番号> **0920-47-0423**

(表示例)



錦 浜



猿岩 (玄武岩)

地理的表示「球磨」

(平成7年6月指定／平成30年2月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
球磨	熊本県球磨郡及び人吉市	蒸留酒

米由来のまろやかな甘さを感じる米焼酎

単式蒸留焼酎「球磨」は、総じて米由来のまろやかな甘さを感じる味わいと清涼感のある香味を有しています。

その中でも、常圧蒸留したものは香ばしさを伴った米特有の香りを有しており、減圧蒸留したものは、果実様の香りを有しています。

焼酎製造に適した球磨盆地の気候風土と球磨川水系の水

熊本県球磨郡及び同県人吉市は、九州中央部の九州山地に囲まれた球磨盆地にあり、日本列島では低い緯度でありながら冬季の平均気温が低く、寒暖の差が大きい。濃霧の日も多く、この環境により、比較的低温での発酵及び適度な環境による貯蔵が可能となり、清涼感のある香味を有する焼酎の製造に適しています。

また、球磨盆地を流れる球磨川水系の水は、焼酎製造に適した軟水であり、「球磨」は、この地域の水を使用することにより、米由来のまろやかな甘さを引き立たせています。



球磨盆地

原料及び製法

原料

- 米は国内産米のみを使用していること
- こうじは国内産米から製造された米こうじのみを使用していること
- 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で採水した水のみを使用していること



稲穂（国内産米）

製法

- 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米、米こうじ及び水又は米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること
ただし、米こうじ及び水を原料としたもろみについては、その一次もろみに米こうじ及び水を加えて更に発酵させたものに限る



球磨焼酎の酒器
（ガラとチョコク）

管理機関

地理的表示「球磨」の特性を維持するため、球磨焼酎管理委員会が「地理的表示『球磨』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

（表示例）

【球磨焼酎管理委員会】

<住 所> 熊本県人吉市麓町5番地1
球磨焼酎酒造組合内

<電話番号> **0966-22-5059**



地理的表示「薩摩」

(平成17年12月指定／平成30年2月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
薩摩	鹿児島県 (奄美市及び大島郡を除く)	蒸留酒

華やかで芳醇な香りを有する芋焼酎

単式蒸留焼酎「薩摩」は、原料のさつまいもの産地と焼酎の製造地が同じ鹿児島県のため、良質で新鮮なさつまいもを使用することができます。「薩摩」は、華やかで芳醇な香りを有し、その香りと調和した甘く濃厚な味わいが特徴である。また、蒸留直後からなめらかな口当たりを有しています。



桜島(鹿児島市)と
鹿児島の酒器「黒千代香(くろじょか)」

鹿児島県の気候風土と醸造技術向上への取組

シラス台地が広く分布している鹿児島県は、水はけがよく地下水位が低い地域が多く、さつまいもの栽培に適していることから、江戸時代以降、さつまいもが広く栽培されており、日本最大の生産地である。このため、安定して原料のさつまいもが確保できる鹿児島県は、さつまいも焼酎の産地として適した地域です。



さつまいも畑

「薩摩」の製造技術は、鹿児島県工業技術センターが中心となり技術開発・普及に当たっているほか、鹿児島大学の焼酎・発酵学教育研究センターにおいてもさつまいも焼酎の研究開発や人材育成を行っています。

原料及び製法

原料

- さつまいもは鹿児島県※で収穫したもののみを使用していること
- こうじは米こうじ又は鹿児島県※で収穫したさつまいもから製造されたさつまいもこうじのみを使用していること
- 鹿児島県※内で採水した水のみを使用していること



コガネセンガン

製法

- 鹿児島県※内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- こうじ、さつまいも及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること

※奄美市及び大島郡を除く



薩摩焼酎宣言

管理機関

地理的表示「薩摩」の特性を維持するため、薩摩焼酎管理委員会が「地理的表示『薩摩』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

(表示例)

【薩摩焼酎管理委員会】

<住所> 鹿児島市錦江町8番15号
鹿児島県酒造組合内

<電話番号> **099-222-1455**



地理的表示「琉球」

(平成7年6月指定／平成30年2月変更)

名称	産地の範囲	酒類区分
琉球	沖縄県	蒸留酒

米こうじに由来する芳醇な味わい

単式蒸留焼酎である「琉球」は、原料の米こうじに由来する適度な油分による芳醇な味わいを感じることができます。

特に、常圧蒸留したものの古酒（3年以上貯蔵したもの）は、黒こうじ菌の酵素により米から生じる成分に由来する甘いバニラ様の香りや松茸様の香り等が調和した、濃厚で奥の深い香りを有しています。



ぐい呑みとカラカラ

黒こうじ菌が生成する琉球の特性と 沖縄の水が育む重厚な香味

沖縄県の高湿多湿で降水量も多い環境下では、もろみの発酵中に雑菌による腐敗が生じる蓋然性が高いが、他のこうじ菌に比べクエン酸を多く生成する黒こうじ菌により健全な発酵が促されます。

沖縄県の水は硬水でミネラル分が多く、微生物の働きが促進され、重厚な香味が形成されます。

また、琉球王国時代に交易国との文化交流から様々な技術がもたらされており、蒸留酒の製法は500年以上前に東南アジアや大陸から伝来したと言われています。



沖縄の海の風景

原料及び製法

原料

- こうじはAspergillus luchuensisに属する黒こうじ菌の生育した米こうじのみを用いたものであること
- 沖縄県内で採水した水のみを使用していること



黒こうじ菌が生育した米こうじ

製法

- 沖縄県内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- 米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること



貯蔵用の甕

管理機関

地理的表示「琉球」の特性を維持するため、G I 琉球管理委員会が「地理的表示『琉球』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

(表示例)

【G I 琉球管理委員会】

<住 所> 沖縄県那覇市港町2丁目8番9号
沖縄県酒造組合内

<電話番号> **098-868-3727**





Japan. “Kampai” to the world.

酒類の地理的表示に関する詳細な情報や、国税庁長官が指定した地理的表示等の一覧は、国税庁ホームページに掲載しています。

国税庁のホームページアドレスは、www.nta.go.jpです。

「税の情報・手続・用紙>お酒に関する情報>酒類の表示>酒類の地理的表示」からご覧ください。