

酒類総合研究所と連携して酒類製造者の技術力の維持強化を支援し、  
日本産酒類の品質向上・競争力強化に貢献

### 酒類製造技術相談

○酒類総研の研究成果や先端技術の普及を推進するとともに、製造者の抱える技術的課題を解決。



清酒製造場への臨場の様子

### 酒類の安全性確保

○酒類の放射性物質に関する調査や研究を実施。安全性に関する不安を払拭し、E.U.など諸外国における輸出規制の撤廃にも成功。

○食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理の制度化を受け、酒類業団体による手引書の作成等を支援。

### 地理的表示への支援

○ブランド価値向上に有効な地理的表示の推進のため、地域指定に向けた技術的な相談（品質特性やその管理方法など）に対応。

○管理機関が実施する確認業務のうち、官能検査に職員を派遣して協力。

### 醸造技術者の育成

○ワイン・ビールについては研究会等を開催し、各地で醸造技術者が学ぶ機会を提供。

○清酒・焼酎については各県酒造組合等が実施している講話会、審査会等に職員を派遣し支援。



関東信越クラフトビール醸造ワークショップ

### 鑑評会（国税庁・酒類総研）

○国税局における鑑評会では、地域特性にも配慮した品質評価を実施。（清酒・本格焼酎・泡盛・ビール）

○全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会を実施。  
（酒類総研と日本酒造組合中央会の共催）

