

2019年11月吉日

JBA 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2020」開催要項

1. 事業名 「全国地ビール品質審査会2020」
2. 主 催 JBA 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	2020年2月初旬（2020年1月末に試料を送付）
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）
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 ○アルコール度数は、申告数値と分析数値の差が前後1% 以内を合格とする（申告数値とはラベル表示値とする） ○微生物は、10の3乗/ml以内を合格とする ※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	赤レンガ酒造工場（日本醸造協会）／東京都北区滝野川 2-6-30
時 期	2020年3月11日（水）、12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、全国の製造従事者（ブルワー）
審 査	下記、審査要綱をご参照ください

※なお、当日審査後、審査員の方々との講評・意見交換・交流会を予定しております。出品メーカー様は是非ご参加ください。

（詳細は後日ご案内いたしますが、出品数によって変更になるかもしれません）

(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。
5月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 10,000 円(税別)、非会員 15,000 円(税別)
※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。

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1~3点まで出品可能ですが、全体出品数が多い場合は1社1点に減らさせていただく場合もありますのでご了承ください。

その為、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。

(ビール量) 出品ビール(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)と官能検査用で約30(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 全国地ビール醸造者協議会事務局
〒100-6051 東京都千代田区霞が関 3-2-5 霞が関ビルディング 12階
株式会社 JTB 虎ノ門第二事業部内
TEL : (03)6882-3002 mail : jba@bsec.jp

11. 申込締切 2019年12月6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、その情報をテーブルで共有し、審査を行います。審査は Judging Sheet に従い、Appearance4点、Aroma6点、Flavor and Body7点、Technical Quality3点、Total20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。

- a. スタイルとの合致については、点数に考慮しません。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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となりますが、これは、品質の向上を目指す本審査会の趣旨に沿ったことです。
- f. 審査終了後に各審査員より、各項目及び合計点数の発表を行い、平均点を計算し

ます。各ビールごとに合評会を行いますが、その際は、点数の変更は行いません。

- g. 予審は5審まで行い、テーブルごとに6(7)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)。
- h. 決審は、予審で審査された6(7)点×4テーブル×5審=120(140)点中、各テーブルから1点ずつ20点が上がってきます(出品数によって変更になります)。
- i. 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。

(2) 分類カテゴリー

- ①上面タイプ/淡色ビール/アルコール度5%未満
 - ②上面タイプ/淡色ビール/アルコール度5%以上8%未満
 - ③上面タイプ/淡色ビール/アルコール度8%以上
 - ④上面タイプ/中濃色ビール/アルコール度5%未満
 - ⑤上面タイプ/中濃色ビール/アルコール度5%以上8%未満
 - ⑥上面タイプ/中濃色ビール/アルコール度8%以上
 - ⑦上面タイプ/濃色ビール/アルコール5%未満
 - ⑧上面タイプ/濃色ビール/アルコール5%以上8%未満
 - ⑨上面タイプ/濃色ビール/アルコール8%以上
 - ⑩下面タイプ/淡色ビール/アルコール5%未満
 - ⑪下面タイプ/淡色ビール/アルコール5%以上8%未満
 - ⑫下面タイプ/淡色ビール/アルコール8%以上
 - ⑬下面タイプ/中濃色ビール/アルコール5%未満
 - ⑭下面タイプ/中濃色ビール/アルコール5%以上8%未満
 - ⑮下面タイプ/中濃色ビール/アルコール8%以上
 - ⑯下面タイプ/濃色ビール/アルコール5%未満
 - ⑰下面タイプ/濃色ビール/アルコール5%以上8%未満
 - ⑱下面タイプ/濃色ビール/アルコール8%以上
- ※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