「全国地ビール品質審査会２０２０」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（①～⑱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（副原料ほか）※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 |

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

※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。

|  |
| --- |
| 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（①～⑱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（副原料ほか）※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 |

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

※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。

|  |
| --- |
| 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（①～⑱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（副原料ほか）※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 |

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

※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。