

※複数の酒類をベースとする場合は、最も使用比率の高い酒類を基に分類する。

※糖及び甘味料とは、砂糖（氷砂糖・双目糖・上白糖・液糖・和三盆・甜菜糖・黒砂糖など）・果糖・オリゴ糖・蜂蜜・ステビアなどを表す。

## 蒸留梅酒

蒸留酒のみ及び蒸留酒を主とした複数の酒類をベースとして、梅の実・糖及び甘味料・酸味料のみを原料に造られた梅酒。

蒸留酒とは、醸造アルコール・本格焼酎・ウイスキー・ウォッカ・ラム・ジン・ピラスピリッツ・・・など、蒸留酒全てを表す。

※ブランデーを使用した梅酒はブレンド梅酒に分類される。

糖及び甘味料・酸味料は必ず使用しなければならないものではない。

### 1. 醸造アルコール梅酒

醸造アルコールとは、甲類焼酎（連続式蒸留しょうちゅう）を表す。

醸造アルコールのみ及び醸造アルコールを主とした複数の酒類をベースとして、梅の実・糖及び甘味料・酸味料のみを原料に造られた梅酒。

### 2. 本格焼酎梅酒

本格焼酎とは、乙類焼酎（単式蒸留しょうちゅう）を表す。

本格焼酎のみ及び本格焼酎を主とした複数の酒類をベースとして、梅の実・糖及び甘味料・酸味料のみを原料に造られた梅酒。

## 醸造梅酒

醸造酒のみ及び醸造酒を主とした複数の酒類をベースとして、梅の実・糖及び甘味料・酸味料のみを原料に造られた梅酒。

醸造酒とは、日本酒（清酒）・ワイン・味醂・・・など、醸造酒全てを表す。

糖及び甘味料・酸味料は必ず使用しなければならないものではない。

### 3. 日本酒梅酒

日本酒のみ及び日本酒を主とした複数の酒類をベースとして、梅の実・糖及び甘味料・酸味料のみを原料に造られた梅酒。

## ブレンド梅酒

特定の風味を与える酒類及び蒸留梅酒と醸造梅酒で定めた原料以外を加えて造られた梅酒。

### 4. ブランデーブレンド梅酒

蒸留梅酒と醸造梅酒で定めた原料に加えて、ブランデーを用いて造られた梅酒。

### 5. 柑橘系ブレンド梅酒

蒸留梅酒と醸造梅酒で定めた原料に加えて、柑橘類の果実・果汁を用いて造られた梅酒。

### 6. ブレンド梅酒

ブランデーブレンド梅酒・柑橘系ブレンド梅酒・にごり梅酒を除くブレンド梅酒。

### 7. にごり梅酒

原料に梅実の果肉及びその他の果実の果肉などの風味を出すための固形分を用いて濁らせた梅酒。