

日本で最も権威ある梅酒審査会です。



全国梅酒品評会2022 出品要項

審査日：2022年10月22日（土）

会 場：東京都文京区湯島3-29-5 湯島天満宮 梅香殿

主 催：一般社団法人梅酒研究会

ご挨拶

皆様、大変お世話になっております。

平素は一般社団法人梅酒研究会の活動にご協力をいただき、誠にありがとうございます。

また、新型コロナウイルス感染症により影響を受けられた方々に、心よりお見舞い申し上げます。

コロナ禍により、世界中が未曾有の事態に襲われ、これまでの行動様式や価値観が一変しました。特に梅酒を含めた酒類業界は、長きに渡って影響を受け、二年以上を経た今もなお、厳しい事態から抜け出せずにいる方々が多いことと存じます。

私ども（一社）梅酒研究会といたしましても、全国各地の梅酒製造者様が造る高品質な梅酒を知り楽しむイベントとして、梅酒ファンの皆様と直接対面する「梅酒まつり」の開催を、幾度となくチャレンジしてまいりましたが、2022年8月現在においてもオフラインでの開催を見送る状況が続いております。

しかしながら、最近になってようやく行動制限の見直しがなされ、酒類をメインに据えるイベントも再開されるようになってまいりました。情勢を鑑みて、私共も十分な感染症対策を講じながら「梅酒まつり」の再開を実現することで、梅酒業界全体が前を向いて進んでいけるよう、新たな気持ちで挑んでまいりたい決意を固めたところでございます。

昨年コロナ禍の中でも過去最高の167品のご出品をいただきました「全国梅酒品評会」を本年も実施し、その受賞梅酒を揃えた「厳選梅酒まつり」を京都・北野天満宮において開催することで、全国の製造者様が造る高品質な梅酒が改めて周知され、梅酒を求める多くの方々にその味わいをお試しいただく機会を設けることができれば、酒類業界全体が再び力強い一步を踏み出すことができると確信しております。

皆様におかれましては、ぜひご出品をいただきますよう、ご検討のほど、よろしくお願い申し上げます。



一般社団法人 梅酒研究会

代表理事 明星 智洋



開催概要・審査員紹介

<目的>

- ・梅酒の普及と振興、梅酒の品質向上を図る。
- ・マスコミへのニュース提供により露出を高め、広く一般消費者にPRすることで、販売増加を図る。
- ・梅酒を日本を代表する「國酒」として政府機関から認定されるよう働きかける。

<審査対象>

- ・日本で製造販売されていて、商品名やラベルに「梅酒」の文言が入っている全ての飲料
- ・「全国梅酒まつり」などの梅酒イベントでの販売を許可できないものは除く
- ・「全国梅酒品評会」にて過去「殿堂入り」（金賞を三度受賞）したものは除く

<審査員>

■主催：一般社団法人 梅酒研究会

■事務局：一般社団法人 梅酒研究会

お問合せ：電話03-6228-1183

■審査委員長： 明星 智洋 （一般社団法人梅酒研究会代表理事）

■審査員： 阿部 誠 （日本ソムリエ協会常任理事）
林 茂 （SOLOITALIA代表取締役／イタリアンプロフェッショナルソムリエ）
渡辺 ひと美 （SSI顧問）
あおい 有紀 （酒サムライ／フリーアナウンサー）
藤森 真 （ワインスクール・シャルパンテ・カレッジ学長／シニアソムリエ／唎酒師）
入江 瑛起 （麵劇場玄瑛オーナーシェフ）
森田 隼人 （クロッサムモリタオーナーシェフ）
村上 宗郎 （日山代表取締役社長）
石川 誠 （サン・ジョセフ地区シュヴァリエ）
金谷 優 （梅酒ソムリエ）

その他審査員を予定



審査方法

■エントリーされた梅酒を下記が示す8種類のカテゴリーに分類する。

※詳細はカテゴリー定義（別紙1）を参照

- ①ホワイトリカー梅酒 ②本格焼酎梅酒 ③日本酒梅酒 ④ベース混合梅酒
⑤ブランデーブレンド梅酒 ⑥柑橘系ブレンド梅酒 ⑦ブレンド梅酒 ⑧にごり梅酒

- ・審査はブラインド方式で行う。審査員にはメーカー名・ブランド名を伏せ、梅酒は番号のみで識別する。
- ・梅酒製造に関わる審査員は、自社（それに準ずる）の梅酒が出品されてるカテゴリーの審査を行わない。
- ・審査員は各カテゴリー3～5名とし、それぞれチームリーダーを選出する。各自が審査用シート（別紙2）を使用してテイस्टィングした後、同じカテゴリーを審査する審査員同士でディスカッションを行う。
- ・審査員は、外観・香り・味・バランスについて評価し、ディスカッションを基にした総合的な評価をチームリーダーがまとめ、金銀銅賞を裁決する。

<各賞の基準>

金賞：各カテゴリーにおいて、外観・香り・味・バランスが日本一級のレベルに達している梅酒

銀賞：各カテゴリーにおいて、外観・香り・味・バランスが卓越した梅酒

銅賞：各カテゴリーにおいて、外観・香り・味・バランスが優れている梅酒

- ・各チームリーダーは、金銀銅賞の梅酒の番号を記入し、封筒に入れて密封する。
- ・この結果は、審査委員長に手渡され、発表まで厳重に管理される。

※過去の「全国梅酒品評会」と合わせ、金賞を三度受賞した梅酒は「殿堂入り」と認める。



品評会一連の流れ

審査登録

8月24日（水）～ 9月21日（水） メールまたはFAXにて申込受付。

審査梅酒送付

10月7日（金）までに、茨城県の（一社）梅酒研究会事務局宛てに送付。

審査日時

10月22日（土）東京の湯島天満宮 梅香殿にて13:00～16:00に審査実施。

入賞発表

10月23日（日）（一社）梅酒研究会ホームページにて入賞梅酒を発表
<http://www.umeshu-sg.jp/>

表彰式・金銀銅賞公式発表

11月2日（水）京都・北野天満宮にて表彰式、金銀銅賞を発表。

「厳選梅酒まつりin京都2022」

11月3日（木・祝）～ 6日（日）北野天満宮にて入賞梅酒を集めた「厳選梅酒まつり」を開催。





審査登録

8月24日（水）～ 9月21日（水）

<申し込み方法>

- ①出品応募用紙をFAXまたはメールにてお送りください。（別紙3）
- ②ご登録いただくメールアドレスに「審査登録用紙」を添付しますので、入力後メールにてご返信ください。
- ③審査料案内メールをお送りしますので、9月30日（金）までにお振込みください。
- ④お振込み確認をもって「審査登録完了」とさせていただきます。

<審査登録料のお振込み>

「全国梅酒品評会2022」審査登録料は1品につき15,000円（税込み）となります。

振込先・・・ゆうちょ銀行 【店名】○六八 普通預金 0387958 シヤ)ウメシケンキュウカイ

※ご注意：経理の都合上、切りに間に合わない場合は、お振込み日をお申し込み時にご記入ください。

振込手数料は恐れ入りますが、貴社でのご負担をお願い申し上げます。

<審査梅酒送付>

【発送日】10月7日（金）までに必ずお送りください。

送料は恐れ入りますが、貴社でのご負担をお願い申し上げます。

送付先：〒312-0035 茨城県ひたちなか市枝川2198 ㈱和飲風土内（一社）梅酒研究会事務局 宛て

品名：「梅酒品評会出品梅酒」 TEL 029-224-4470

<審査梅酒送付量>

出品1品につき2本（容器容量500ml以上）を無償でお送りください。

※2本のうち1本は受賞時の撮影、その後のPRなどに使用させていただきます。

※500ml未満の容器での出品を希望される場合は、総量500ml以上+1本を目安にお送りください。



<審査用梅酒No.貼付用紙>

- ※メールでお送りさせていただく「審査No.」（別紙4）を外箱（段ボール箱）に貼り付けてお送りください。
- ※2品以上出品される場合は混載可能ですが、必ず全品分の「審査No.」を外箱にお貼りください。

<入賞梅酒の発表>

- ※入賞梅酒は審査翌日の10月23日（日）中に（一社）梅酒研究会ホームページにて発表・掲載いたします。
- ※金銀銅賞の区別は11月2日（水）に東京・湯島天満宮にて行われる表彰式まで、公表いたしません。

<表彰式と金銀銅賞発表>

- ※「厳選梅酒まつりin京都2022」前日に表彰式と金銀銅賞の発表を行います。
日時：2022年11月2日（水）15時30分からを予定。
場所：北野天満宮 紅梅殿 京都府京都市上京区馬喰町
- ※「厳選梅酒まつりin京都2022」終了後、（一社）梅酒研究会ホームページにて金銀銅賞の結果を掲載いたします。
- ※金銀銅賞の結果は4大新聞、業界紙、TV、雑誌など報道各社（約300媒体）に対しリリースいたします。
- ※金賞受賞梅酒は次回品評会が行われるまでの間、各地で開催される「梅酒まつり」にて「梅酒ドリンク」「梅酒に合う料理とのマリアージュ」などのコンテンツに使用するほか、弊社おすすめの梅酒として広くPRしてまいります。

<「厳選梅酒まつりin京都2022」の開催>

- ※表彰式の翌日、11月3日（木・祝）から6日（日）までの4日間、北野天満宮にて、**これまでの品評会受賞梅酒を集めた「厳選梅酒まつり」**を開催いたします。



全国梅酒品評会入賞特典

・入賞メダルと賞状の授与

審査日の後に行われる表彰式において、入賞メダルと賞状が授与されます。また、メダルロゴが配布され、商品資料や販促物に使用することができます。



2017年の入賞メダル。
金銀銅の3種類。
金賞は各カテゴリーで
1品、銀・銅賞はカテ
ゴリーによって0~5品
ほど選出されている。



2019年のメダルロゴ。
メダルロゴは電子デー
タで配布され、各種の
PRに使用されている。



2018年京都・北野天
満宮での表彰式。
表彰式の後、受賞記
念の懇親会が開かれ
親睦が深められた。





全国梅酒品評会入賞特典

・「厳選梅酒まつり」への出品が可能

品評会に受賞した梅酒のみで行われる「厳選梅酒まつり」に出品することができます。これまで「厳選梅酒まつり」にて使用した梅酒は、試飲用も含めて卸売価格にて買い取らせていただいております、ご協賛の必要が無く参加することができます。



2017年9月開催
「厳選梅酒まつりin京都」
開催地：
京都・北野天満宮
(2018年より京都・北野天満宮での開催は出品制限のない「全国梅酒まつり」に規模を拡大)



2018年4月開催
「厳選梅酒まつり
in天王洲キヤナル」
開催地：
東京・天王洲
【TMMT】



2018年10月開催
2019年10月開催
「厳選梅酒まつり
inアミュプラザ長崎」
開催地：
長崎・長崎駅前
アミュプラザ長崎
かもめ広場



2019年10月開催
「厳選梅酒まつり
in湯島天満宮」
開催地：
東京・湯島天満宮
(前日に「全国梅酒品評会2019」表彰式を湯島天満宮にて開催)



2020年2月開催
「厳選梅酒まつりin小田原」
開催地：
神奈川・小田原
HaRuNe小田原
小田原城 本丸広場
曾我梅林 別所会場
(3会場同時開催)



全国梅酒品評会入賞特典

・金賞受賞梅酒のイベント使用

各カテゴリーで1品選出される金賞受賞梅酒は、次回品評会の結果が発表されるまでの間、各地で開催される「梅酒まつり」にて「梅酒に合う料理とのマリアージュ」などのコンテンツに使用するほか、梅酒研究会おすすめの梅酒として各イベントへの出品酒に使用されます。



「全国梅酒まつり」での金賞梅酒コンテンツの提供。「梅酒と料理のマリアージュ」「梅酒ビール」「梅酒+割り」など。



例年2月に開催される東京・湯島天満宮での「湯島天神梅まつり」に金賞梅酒飲み比べブースを出展。



金賞梅酒と料理のペアリングは日本で唯一の「梅酒ソムリエ」金谷優氏が考案。



品評会評議員森田隼人氏が開催するグルメイベントに金賞梅酒飲み比べブースを出展。



全国梅酒品評会受賞数

全国梅酒品評会2015									
部門	醸造アルコール梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒		ブランデー梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	31	26	46		4	5	28	23	163
金賞	1	1	1		1	1	1	1	7
銀賞	2	2	2		0	1	2	1	10
銅賞	2	2	3		0	0	2	1	10
全国梅酒品評会2016									
部門	醸造アルコール梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒		ブランデーブレンド梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	21	23	44		6	8	25	24	151
金賞	1	1	1		1	1	1	1	7
銀賞	2	2	3		1	1	2	2	13
銅賞	2	2	4		0	0	2	2	12
全国梅酒品評会2017									
部門	醸造アルコール梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒		ブランデーブレンド梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	29	28	36		5	5	18	26	147
金賞	1	1	1		1	1	1	1	7
銀賞	3	3	5		2	1	3	3	20
銅賞	3	3	4		0	0	2	3	15
全国梅酒品評会2018									
部門	ホワイトリカー梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒	ベース混合梅酒	ブランデーブレンド梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	19	16	31	9	6	5	20	24	130
金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	8
銀賞	3	2	4	2	2	2	3	3	21
銅賞	2	2	4	0	0	0	2	2	12
全国梅酒品評会2019									
部門	ホワイトリカー梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒	ベース混合梅酒	ブランデーブレンド梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	24	13	37	9	7	6	14	22	132
金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	8
銀賞	3	2	6	2	2	2	2	3	22
銅賞	3	2	4	1	0	0	2	2	14
全国梅酒品評会2021									
部門	ホワイトリカー梅酒	本格焼酎梅酒	日本酒梅酒	ベース混合梅酒	ブランデーブレンド梅酒	柑橘系ブレンド梅酒	ブレンド梅酒	にごり梅酒	合計
出品数	19	18	46	12	8	10	28	26	167
金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	8
銀賞	3	3	6	2	2	2	3	3	24
銅賞	2	2	6	2	0	0	3	3	18



「厳選梅酒まつりin京都2022」 11月、京都・北野天満宮にて開催。

2020年の3月以降、インターネット上で開催された「梅酒まつり in WEB」にご参加いただきました企業様、ご協力ありがとうございました。感染症拡大の影響下で、全国の梅酒ファンに梅酒をお届けすることができたのは、ひとえに皆様のご協力の賜物でございます。

そして、コロナ禍が始まって以来、2年9ヵ月ぶりに開催される対面イベントとしての「厳選梅酒まつりin京都2022」の概要について、ご案内いたします。

ようやく開催されるオフラインイベント、なおかつ品評会受賞梅酒を集めて行われる贅沢な「梅酒まつり」です！

是非入賞を目指して「全国梅酒品評会」にご参加くださいますようお願い申し上げます。

京都での「厳選梅酒まつり」を皮切りに、来年2023年以降は再び全国各地で「梅酒まつり」を開催していく予定です。

「全国梅酒品評会」とともに、今後各地で開催されます「梅酒まつり」にもぜひご参加くださいますよう、何卒よろしくようお願い申し上げます！

厳選梅酒まつりin京都2022

企画概要



梅を愛した菅原道真公を祀る天満宮の宗祀で 日本伝統の食文化「梅酒」の魅力を発信する



2022年11月、北野天満宮での 「厳選梅酒まつり」開催に向けて

一般社団法人梅酒研究会は、日本伝統の梅酒の文化を広めるために、これまで国内各地の神社にて「梅酒まつり」を開催しており、梅酒を愛する方々や参拝・観光に訪れる国内、そして海外の多くの方々にご参加いただき、ご好評を得てまいりました。

今回、コロナ禍以降、2年9か月ぶりとなる「梅酒まつり」開催を実現できることは、全国の梅酒愛好家の方だけでなく、梅酒生産者の皆様や日本文化に興味を抱く方々、また、感染症拡大の影響により中止となっていたアルコールを取り扱うイベントを心待ちにされていた方々にとっても大きく注目されることと存じます。

梅とは切り離せない縁を持つ天神信仰の宗祀にふさわしい素晴らしい品質の梅酒を揃えるため、本開催で出品される梅酒は「全国梅酒品評会」にて入賞を果たしたものに「厳選」させていただきます。

「厳選梅酒まつりin京都2022」の概要を本資料にてご確認の上、何卒、ご査収のほど、よろしくお願い申し上げます。

11月2日「全国梅酒品評会2022」での受賞梅酒を発表。
発表後、初の試飲会を翌日から四日間北野天満宮にて開催。

厳選梅酒まつりin京都2022 概要

- 開催日時 11月3日(木・祝)～6日(日)の4日間
10:00～18:00 (6日のみ16時終了)
- 場 所 北野天満宮境内「絵馬所」「文道会館」ほか、にて
- 開催規模 4日間で8000人以上
- 主 催 一般社団法人梅酒研究会
- 特別協力 北野天満宮
- 後 援 (申請準備中)京都府、京都市、京都商工会議所、
公益社団法人京都府観光連盟、
公益社団法人京都市観光協会、 ほか

<イベントコンテンツ>

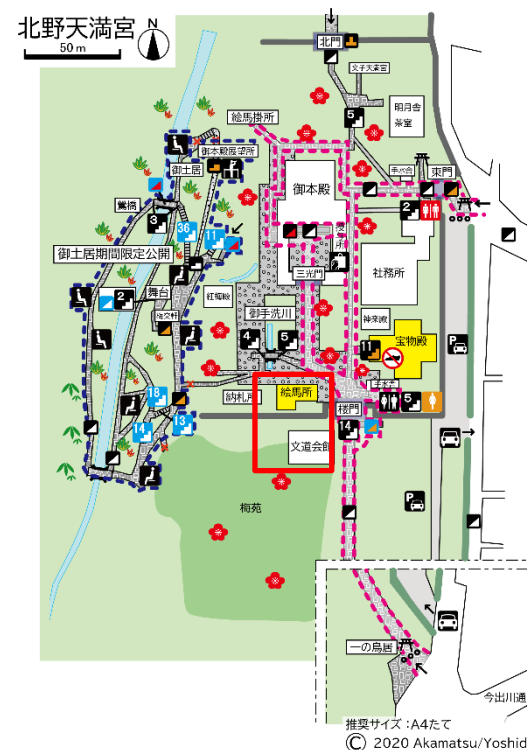
- ①「全国梅酒品評会」受賞梅酒 70種類以上飲み比べ
- ②2022年金賞梅酒と京都の食文化とのコラボレーション
- ③2022年金賞受賞梅酒使用「梅酒ビール」「梅酒割り」「梅酒×アイス」など
- ④全国の梅酒即売会

<チケットについて>

上記①「品評会受賞梅酒70種類以上飲み比べ」チケットを10月より発売
チケット1枚：前売券 1,300円を予定
(関係各所、セブンチケットにて販売予定)
チケットが無い場合、当日は参加料金：1,500円を予定

▼梅酒まつりオフィシャルサイト
<http://umeshu-matsuri.jp>

会場：北野天満宮境内



推奨サイズ：A4たて
© 2020 Akamatsu/Yoshida(11/2020 調査)

イベントコンテンツ① 「全国梅酒品評会」受賞梅酒70種類以上飲み比べ



<コンテンツ内容>

「全国梅酒品評会」でこれまで金銀銅賞を受賞した梅酒(約70種類以上)を飲み比べできるイベントのメインコンテンツ。

<試飲方法>

参加者はチケット(画像は例)を受付にて提示、または当日参加料金を支払うと、『梅銭(画像参照)』を16銭分(予定)受け取ることができる。

『梅銭』をスタッフに渡し、スタッフから使い捨てプラスチック容器に希望の銘柄の梅酒を注いでもらう。(1杯約16mlを予定)

梅酒の銘柄により『梅銭』の必要銭数は異なる。価格や限定数などにより1杯あたり1~5銭の『梅銭』を支払う。(算出中につき実際は異なる場合あり)

必要であれば『梅銭』は買い足すことができる。**※『梅銭』については、新型コロナウイルス感染症対策のため、代替チケットなどを使用する場合あり。**



◀『梅銭』

金と銀の2種類がある。
金の梅銭=2銭
銀の梅銭=1銭



◀清水焼梅酒杯
京都開催記念として「伊藤南山」氏の手による清水焼の梅酒杯を数量限定にて販売。



<チケットについて>

10月から関係各所(A)およびセブンチケット(B)にて発売予定。

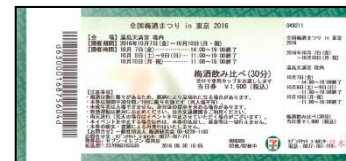
「品評会受賞梅酒70種類以上飲み比べ」チケット1枚

前売券 1,300円 (10月発売日~11/2 A・Bともに共通)

当日券 1,500円 (11/3~11/6 A・Bともに共通)



(A)

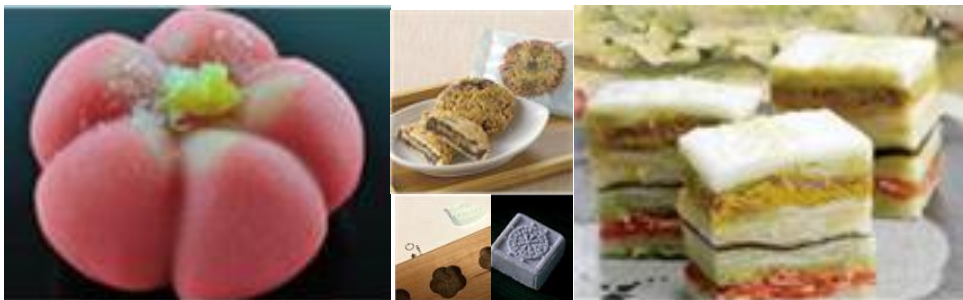


(B)

※チケット画像は他会場の例

イベントコンテンツ②

2022年金賞受賞梅酒と京都の食文化とのコラボレーション



梅酒まつり前日に発表される今年の「全国梅酒品評会2022」にて金賞を受賞した梅酒と、京菓子の老舗「老松」様や、「京つけものり」様が作る伝統の京菓子・京漬物とのコラボレーション。

京都の食文化と最高品質の梅酒の調和を体験することができる。

ブースにて現金または梅銭で販売。

(チケット不要)

イベントコンテンツ③

2022年金賞受賞梅酒使用 「梅酒ビール」「梅酒割り」など



「全国梅酒品評会2022」で金賞を受賞した梅酒を使用して、新感覚のビアカクテルや割り方の提案など、様々な梅酒の楽しみ方を発信する。ブースにて現金または梅銭にて販売する。
(チケット不要)

イベントコンテンツ④

全国の梅酒即売会



飲み比べブースで気に入った梅酒を購入し、自宅でも楽しめるように即売会を同時開催。試飲する時間がない、車の運転がある方なども購入だけすることが可能。

現金または梅銭にて販売する。

(チケット不要)