

日本で最も権威ある梅酒審査会です。



全国梅酒品評会2023 出品要項

審査日：2023年10月21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。

梅酒単体で評価される専門的な品評会がないという状況に端を発し、弊会が「全国梅酒品評会」を立ち上げてから、早八年の歳月が流れました。この間、特に2020年以降の数年間、新型コロナウイルス感染症の影響や様々な情勢の中で、酒類を取り巻く環境や人々の行動様式は様変わりし、梅酒の発展においては、足踏みをしてしまう時期も過ぎてまいりました。

しかしながら、その苦しい期間においても、全国の梅酒製造者様による弛まぬ努力は積み重ねられ、素晴らしい品質の梅酒が登場していくのを、私どもは幾度も見届けることができました。昨秋、京都・北野天満宮を皮切りに再開された「梅酒まつり」において、それら努力の結晶である梅酒が、多くの方に歓迎の声で迎えられたのは、その積み重ねが厚く、深い思いをもってなされたことの証明と感じております。

本年、弊会では水戸・博多・上野と、初開催を含めた三会場で「梅酒まつり」を執り行い、コロナ禍以前を上回る来場数と、待ちに待ったという梅酒ファンの熱のこもったお声をいただくことで、改めて、梅酒が非常に愛されている日本の文化なのだと実感いたしました。製造者様の努力と思い、梅酒を愛する方々の熱量に応えるためにも、より一層、梅酒業界が前進していく活動に全力を注いでまいります。

「全国梅酒品評会」は一昨年、昨年と続いて160品以上のご出品を賜り、各カテゴリーにおける審査員の緻密な評価にもますます多くの議論が重ねられました。梅酒が何を以て美味しいのか、優れているのかの指標を示すことは、梅酒のみを扱うこの品評会にしかできない大切な使命だと肝に銘じ、常に梅酒文化発展の未来を見つめて開催に当たってまいります。

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アルコール飲料
- ・「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
- ・「梅ワイン」＝梅実を原料にアルコール発酵させた醸造酒（ワイン）のみで造られたもの除く

<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）
日下部 耐史 （国際唎酒師／酒蔵プレス代表）
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）
押見 匡純 （湯島天満宮権宮司）
中山 洋平 （エクラデジュール・パティスリーオーナーシェフ）
石川 誠 （サン・ジョセフ地区シュヴァリエ）

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

9月1日（金）～ 9月22日（金） メールまたはFAXにて申込受付。

審査梅酒送付

10月6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21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22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15日（水）京都・北野天満宮にて表彰式、金銀銅賞を発表。

「全国梅酒まつりin京都2023」

11月16日（木）～ 19日（日）北野天満宮にて「全国梅酒まつり」を開催。品評会の金賞受賞酒を飲み比べ、他コンテンツに使用。





審査登録

9月1日（金）～ 9月22日（金）

<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29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2023」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6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22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15日（水）に京都・北野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>

- ※「全国梅酒まつりin京都2023」前日に表彰式と金銀銅賞の発表を行います。
日時：2023年11月15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
- ※「全国梅酒まつりin京都2023」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、弊会おすすめの梅酒として広くPRしてまいります。

<「全国梅酒まつりin京都2023」の開催>

- ※表彰式の翌日、11月16日（木）から19日（日）までの4日間、北野天満宮にて、「全国梅酒まつり」を開催いたします。「全国梅酒品評会2023」金賞受賞梅酒は「梅酒ドリンク」や「梅酒と京都の食文化とのコラボ」などのコンテンツに使用されます。



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

・次年度品評会までの「梅酒まつり」への出品が可能

次年度「全国梅酒品評会2024」までに開催する「梅酒まつり」に出品することができます。（3月茨城県水戸、4月福岡県博多駅前、8月東京都上野公園で開催予定）
ここで使用する入賞梅酒は、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。（下記は2023年開催実績）



2023年3月開催
「全国梅酒まつりin水戸」
開催地：茨城県水戸市
借楽園隣接常磐神社



2023年4月開催
「全国梅酒まつりin JR博多」
開催地：福岡県福岡市
JR博多駅前広場



2023年8月開催
「全国梅酒まつりin東京」
開催地：東京都台東区
上野公園噴水広場



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」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 (1/2)

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



全国梅酒品評会受賞数 (2/2)

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

全国梅酒品評会2022

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	20	15	47	14	11	11	22	21	161
金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	8
銀賞	3	2	6	2	3	3	3	3	25
銅賞	2	2	6	2	0	0	2	2	16

全国梅酒まつりin京都2023

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



2023年11月、北野天満宮での 「全国梅酒まつり」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。

そして昨年、コロナ禍以降、2年9か月ぶりとなる「梅酒まつり」をこの北野天満宮から再開し、多くの梅酒愛好家の方々や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より、予想以上の熱烈な歓迎をいただきました。

本開催では昨年よりさらに多種多様な150種類以上の梅酒を飲み比べできる「全国梅酒まつり」へと開催規模を広げ、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「梅酒まつり」となるよう進めさせていただきます。

「全国梅酒まつりin京都2023」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。

昨年より開催規模を広げ全国の梅酒150種類以上の飲み比べを実施。参加者は紅葉が見頃を迎えるもみじ苑への入場も可能。

全国梅酒まつりin京都2023 概要

- 開催日時 11月16日(木)～19日(日)の4日間
11:00～18:00 (19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人以上を想定
- 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

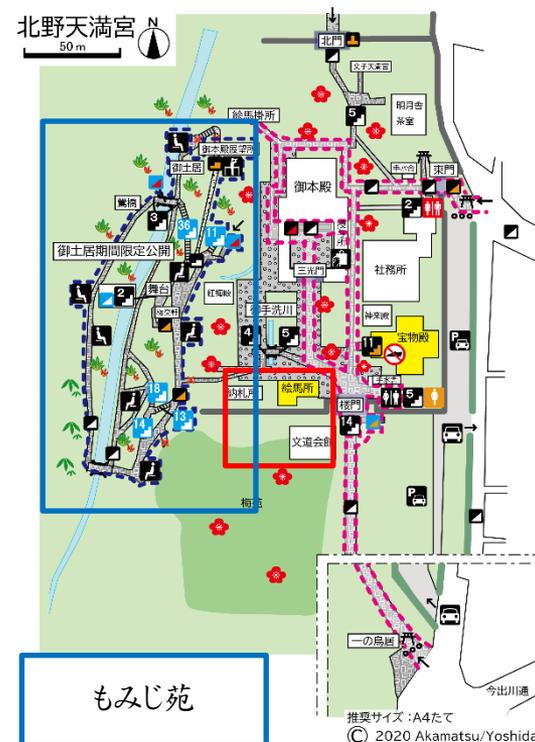
<イベントコンテンツ>

- ① 全国の梅酒蔵がつくる梅酒150種類以上飲み比べ
- ② 2023年金賞梅酒と京都の食文化とのコラボレーション
- ③ 2023年金賞受賞梅酒使用「梅酒ビール」「梅酒×アイス」など
- ④ 全国の梅酒150種類以上の即売会

<チケットについて>

会場専用コイン『梅銭』18銭引き換え＋紅葉のもみじ苑入場可能なチケットをセブンチケットおよび関係各所にて10月より発売予定
前売券：2,100円(梅銭18銭引き換え1,600円＋もみじ苑入場500円)
当日参加：2,300円(梅銭18銭引き換え1,800円＋もみじ苑入場500円)
※北野天満宮もみじ苑のみ通常入場料：1,200円

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



梅酒まつり会場

もみじ苑

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 全国の酒蔵がつくる梅酒150種類以上飲み比べ



<コンテンツ内容>

日本全国、北から南までの梅酒蔵がつくる梅酒(150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18銭分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)

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1~7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。追加5銭500円の販売を予定。



◀『梅銭』
銅金銀の3種類。
銅の梅銭=4銭
金の梅銭=2銭
銀の梅銭=1銭

<チケットについて>

10月からセブンチケット(A)および関係各所(B)にて発売予定。

「『梅銭』18銭引き換え+紅葉のみじ苑入場可能なチケット」1枚

前売券 2,100円 (10月発売日~11/15 A・Bともに共通)

当日券 2,300円 (11/16~11/19 A・Bともに共通)



▲チケット画像は他会場の例

※A・Bともに北野天満宮のみじ苑への入場料金を含む。
通常1,200円のところ、チケット購入者は500円相当で入場が可能。



イベントコンテンツ②

2023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2023」にて金賞を受賞した梅酒と、京菓子の老舗「老松」様や、「京つけものもり」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、電子決済および梅銭で販売。

イベントコンテンツ③

2023年金賞受賞梅酒使用 「梅酒ビール」「梅酒×アイス」など



「全国梅酒品評会2023」で金賞を受賞した梅酒を使用して、新感覚のピアカクテルやバニラアイスとのマリアージュなど、様々な梅酒の楽しみ方を発信する。ブースにて現金、電子決済および梅銭で販売する。

イベントコンテンツ④

全国の梅酒150種類 以上の即売会



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、電子決済および梅銭にて販売する。