

日本で最も権威ある梅酒審査会です。



# 全国梅酒品評会2024 出品要項

審査日：2024年10月5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、「全国梅酒品評会」が初めて開催されてより、今年で九年、来年はいよいよ十年目の節目を迎えることとなりました。この間、時代の大きな流れの中で、梅酒業界も大きく変化してまいりました。

近年、全国の製造企業様の弛まぬ努力により、市場に出回る梅酒にも、より素晴らしい品質を持ち、これまでにない格の高さを表現したものが多く見られるようになってきていると感じております。また、元々が多種多様であった味わいにおいても、さらに数々の新しい試みがなされ、その幅は広がりを見せており、「梅酒らしさ」とは何かを、我々も改めて問われる段階になりつつあると思います。

そこで、本年からは審査基準を改めて見直し、審査対象を振り分けるカテゴリーを新たに一つ新設、また評価するポイントを一つ変更することといたしました。

新たに設けるカテゴリーとしては、高額の梅酒を分け、「プレミアム梅酒」とします。より選び抜かれた原材料を用いて、手間を惜しまず、こだわり抜いた製法で造られる高額梅酒は、他と比較にならないほどの品質を持つ場合があり、審査も分けて行うべきと判断いたしました。

そして、これまで「外観」を評価していた点を取り止め、新たに「梅酒らしさ」を評価に加えることといたします。様々な梅酒が登場する中で「外観」で判断できる部分が曖昧になりつつあり、改めて「香り」「甘味」「酸味」「バランス」の評価に梅酒としてこそその価値の評価を加えることが、梅酒の品質向上に活かしていけるのではと、協議の上、決定いたしました。

時勢を考慮しながら、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おり、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）
  - 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）
  - 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）
  - 金谷 優 （梅酒ソムリエ）
  - 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9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 ⑨プレミアム梅酒

- ・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い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イングした後、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、香り・味・バランス・梅酒らしさについて評価し、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、香り・味・バランス・梅酒らしさ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、香り・味・バランス・梅酒らしさが卓越した梅酒

**銅賞**：各カテゴリーにおいて、香り・味・バランス・梅酒らしさが優れている梅酒

- ・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19日（月）～ 8月31日（土） メールまたはFAXにて申込受付。

審査梅酒送付

9月24日（火）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5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6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20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2024」

11月21日（木）～ 24日（日）北野天満宮にて「厳選梅酒まつり」を開催。品評会受賞酒を飲み比べ、金賞受賞酒は他コンテンツにも使用。





# 審査登録

8月19日（月）～ 8月31日（土）

## ＜申し込み方法＞

- ①出品応募用紙をメールまたはFAX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10日（火）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2024」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、切り間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】9月24日（火）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6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20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>

- ※「厳選梅酒まつりin京都2024」前日に表彰式と金銀銅賞の発表を行います。  
日時：2024年11月20日（水）14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2024」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「梅酒に合う料理とのマリアージュ」「梅酒ドリンク」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。

#### <「厳選梅酒まつりin京都2024」の開催>

- ※表彰式の翌日、11月21日（木）から24日（日）までの4日間、北野天満宮にて、**本年の品評会受賞梅酒に加え、これまでの受賞梅酒を集めた「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。



2023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」  
2022年11月開催  
「厳選梅酒まつりin京都」  
開催地：  
京都・北野天満宮  
(昨年は「全国梅酒まつり」として開催)



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」「梅酒ドリンク」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

## 全国梅酒品評会2023

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	23	18	51	20	10	10	15	17	164
金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	8
銀賞	3	3	7	3	3	3	2	2	26
銅賞	2	2	6	2	0	0	2	2	16

# 厳選梅酒まつりin京都2024

## 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

## 2024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いて、ご好評を得てまいりました。

2023年には5回目となる「梅酒まつり」をこの北野天満宮にて開催し、多くの梅酒愛好家の方々やイベントを心待ちにされていた方々より、例年以上の熱烈な歓迎をいただきました。

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2024」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20日「全国梅酒品評会2024」での受賞梅酒を発表。  
発表後、そ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2024 概要

- 開催日時 11月21日(木)～24日(日)の4日間  
11:00～18:00 (24日のみ16時終了)
- 場 所 北野天満宮境内「絵馬所」「文道会館」「風月殿」
- 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全国の梅酒から選りすぐりの受賞梅酒100種類以上飲み比べ
- ②2024年金賞梅酒と京都の食文化とのコラボレーション
- ③2024年金賞受賞梅酒使用「梅酒ビール」「梅酒×アイス」など
- ④全国の梅酒即売会
- ⑤2024年金賞受賞梅酒使用した新コンテンツ「『極』梅酒まつり」

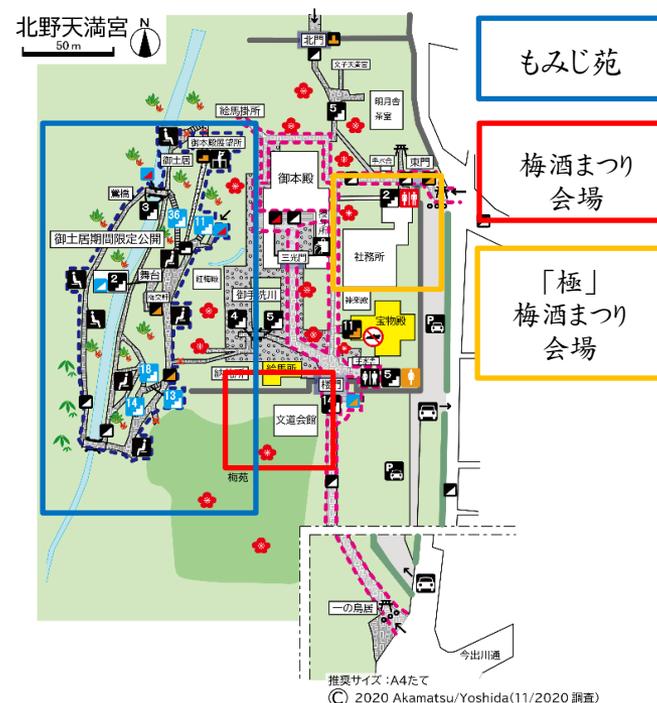
### <チケットについて>

会場専用コイン『梅銭』+紅葉の北野天満宮もみじ苑入苑可能なチケットを  
セブンチケットおよび電子チケットにて10月より発売予定  
前売券：3,000円(梅銭30銭引き換え2,500円+もみじ苑入苑500円)  
当日購入：3,000円(梅銭25銭引き換え2,500円+もみじ苑入苑500円)

※北野天満宮もみじ苑のみ通常入苑料：1,200円(梅銭引き換えなし)  
→ 梅酒まつり飲み比べへの参加はできません。

▼梅酒まつりオフィシャルサイト

<https://umeshu-matsuri.jp/kyoto/>



# イベントコンテンツ①

## 全国の梅酒から選りすぐりの受賞梅酒100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100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>

①参加者は前売チケット(画像例AorB) or 電子チケット(画像例C)を受付にて提示、または、当日チケットを提示or当日参加料金を支払うと、『梅銭(画像参照)』を30銭分(前売)、または25銭(当日)受け取ることができる。

②『梅銭』を必要銭数スタッフに渡し、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1~7銭の『梅銭』を支払う。(算出中につき実際は異なる場合あり)

③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。

### <チケットについて>

10月から前売チケット(AorB)および電子チケット(C)にて発売予定。

「品評会受賞梅酒100種類以上飲み比べ」チケット1枚

前売券 3,000円 (10月発売日~11/20 すべて共通)

当日券 3,000円 (11/21~11/24 すべて共通)

(A) (B) (C)

※ 画像は他会場の例および参考画像



『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

(A) (B) (C)ともに、北野天満宮もみじ苑への入苑料を含む。

※通常1,200円のところ500円相当で入苑可能。



## イベントコンテンツ②

### 2024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2024」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

### 2024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2024」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。

## イベントコンテンツ⑤

### 2024年金賞受賞梅酒を使用した新コンテンツ 「『極(きわみ)』梅酒まつり」



#### 〈コンテンツ内容〉

11月23日(土)、11月24日(日)の2日間限定で、北野天満宮境内の「風月殿」を会場に、和の空間と梅酒とお料理を一緒に楽しむ新コンテンツ「『極(きわみ)』梅酒まつり」。

「全国梅酒品評会2024」受賞梅酒9種類を使用し、北野天満宮と京都和食店「糸源」様とコラボレーションして、和の贅沢を尽くした時間をたっぷり堪能していただく。

#### 〈概要〉

日 程：11月23日(土)／24日(日)

場 所：北野天満宮境内「風月殿」

参加人数：2名から

参加席数：最大24席

時 間：1部 14時～15時

2部 16時～17時

参加料：13,000円(予定)

※チケットは事前購入

※画像はイメージ