

日本酒に関する 報道資料

(2025.2)

日本全国約 1,600 の酒類
(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)
メーカーが所属する日本酒業界最大の団体

日本酒造組合中央会

全国約 1,600 の酒類（日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）メーカーが所属する
日本酒業界最大の団体です。

＼こんなお問い合わせに対応できます／

- ① 日本酒に関するオフィシャルな見解およびコメント
- ② 課税移出数量（いわゆる“出荷量”）に係る数字（県別・酒質別）
- ③ 輸出に係る数字
- ④ 各都道府県酒造組合との連携
- ⑤ 国際ソムリエ協会との連携
- ⑥ 日本の酒情報館での取り組み（トレンドや季節を反映したラインナップやカクテル、来館者の動向） など

組合概要

名称

日本酒造組合中央会
(Japan Sake and Shochu Makers Association(JSS))

住所

東京都港区西新橋 1-6-15

設立

1953年12月

酒税の保全および酒類業界組合等に関する法律（昭和28年2月28日法律第7号）に基づき、酒税の保全及び酒類業の取引の安定を図ることを目的として設立。

主な活動

- ・ 日本酒と本格焼酎・泡盛、本みりんを全世界に促進すること
- ・ 醸造、蒸留技術を発展させること
- ・ 日本酒と本格焼酎・泡盛、本みりんに関する知識と文化を伝え、教育すること

知ってるようで知らない！？日本酒に関するクイズ！

1. 日本酒の発酵種類は？

- ①単発酵 ②単行複発酵 ③並行複発酵

2. 日本酒が一番造られている地域は？

- ①新潟県 ②京都府 ③兵庫県

3. 日本酒が一番飲まれている地域は？

- ①新潟県 ②京都府 ③兵庫県

4. 2022年の日本酒輸出総額は？

- ①約 105 億円 ②約 355 億円 ③約 475 億円

5. 日本酒の最大の輸出国は？

- ①中国 ②アメリカ ③フランス

6. 海外（米国）で生産されている清酒の呼び方で正しくないのは？

- ①米国产日本酒 ②米国产 SAKE（サケ） ③アメリカの SAKAGURA（酒蔵）

7. 中央会が企画・運営している日本の酒情報館での取り組みは下記のうちどれでしょう。

- ①英語ポッドキャスト ②多言語対応 ③日本酒カクテルの提供

8. 日本酒のにごり酒と合わせておいしいものは下記のうちどれでしょう。

- ①パクチー ②山椒 ③ミント

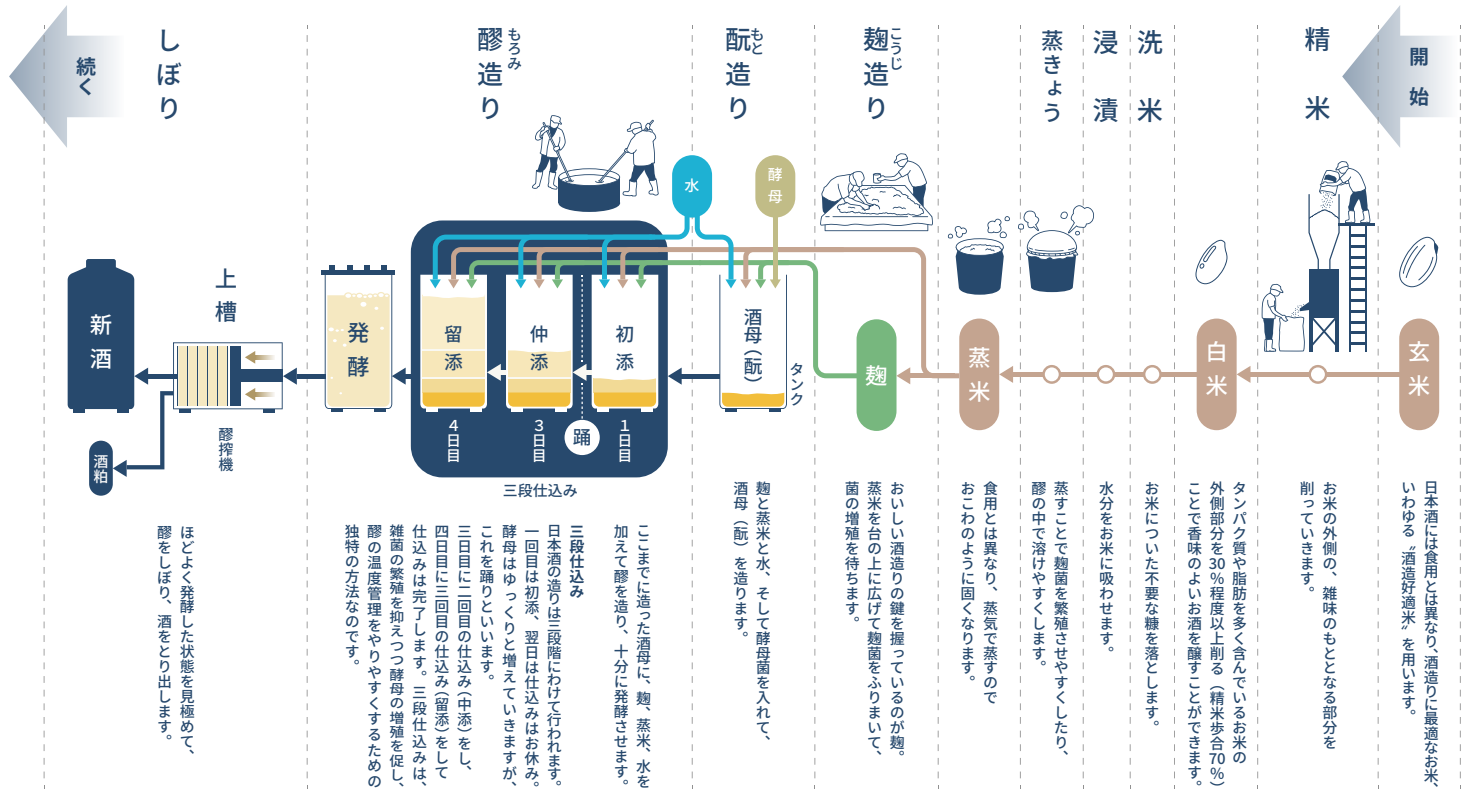
【答え】

1. ③ 2. ③ 3. ① 4. ③ (475 億円)
5. 数量ベースはアメリカ、金額ベースは中国
6. ①※詳しくは 12 ページをご参照ください。
7. 情報館での取り組みは選択肢すべて。
8. 日本酒と合わせておいしい組み合わせは選択肢すべて。
※山椒はにごり酒が最適です

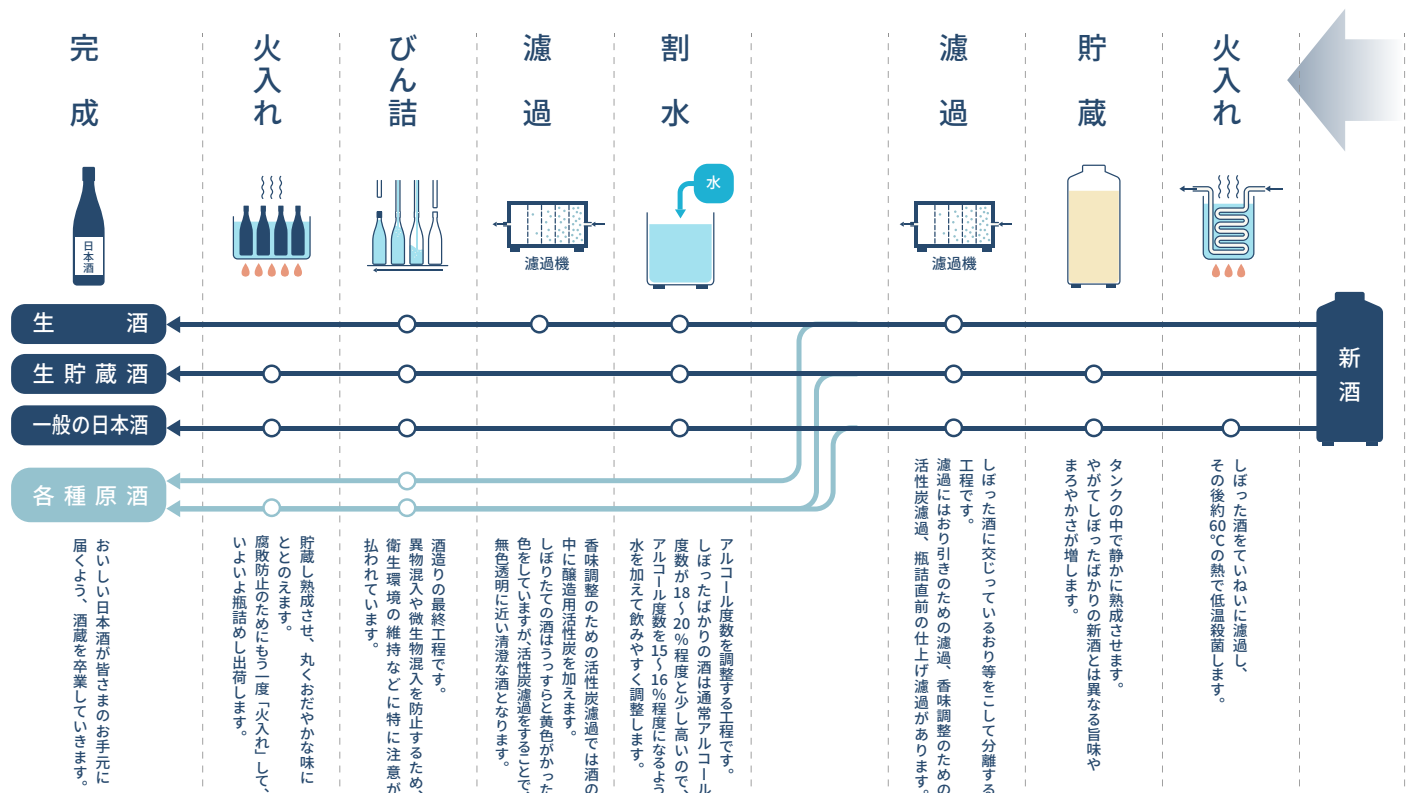
日本酒は並行複発酵とは、デンプン原料の糖化とアルコール発酵を同時並行的に行わせる発酵形式のこと。日本酒の技術的特長の最たるもので、これにより、醸造酒として世界で唯一の高アルコール度数のものを造ることができます。

日本酒の造り方

お米から新酒ができるまで



火入れから完成へ



日本酒のラベルからはたくさんのことが読み取れます。

日本酒のラベル

表ラベル



裏ラベル

9 特定名称 10 原料米の品種

純米 山田錦
山田錦 100%使用

山田錦ならではの米の旨味を存分に引き出し、杉の酒樽で長期貯蔵しました。米の豊潤な味わいと杉のすっきりと爽やかな香りのバランスをお楽しみいただけます。

6 アルコール分	16%
7 原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)
8 精米歩合	60%
日本酒度	-4
酸度	1.4



純米 **日本酒** 東京の酒 **樽酒**

上撰

13 メーカーの独自格付け区分
(メーカーが任意で表示する語句)

1 から 8 は法律で表示が義務付けられています。

9 から 12 は法令等で決められた要件を満たすときだけ表示できます。他に貯蔵年数、品質優良が優れている印象を与える用語、地理的表示、有機米使用なども表示できる要件が定められています。

特定名称とその要件

特定名称	使用原料 ^{※1 ※2}	精米歩合 ^{※3}	こうじ米使用割合	香味等の要件 ^{※4}
吟醸酒	米、こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下 または特別な醸造方法	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下 または特別な製造方法	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

- ※1 原料米は農産物検査法で3等以上に格付けされるかこれに相当する品質のものでなければならない。
- ※2 醸造アルコールの使用量は白米の重量の10%以下に制限されている。
- ※3 特定名称を表示する場合には精米歩合を表示することが義務づけられている。
- ※4 「吟醸造り」に明確な定義はないが、精米歩合の低い白米を用い、低温で発酵させることにより独特の「吟醸香」を引き出す製法をいう。

主なきょうかい酵母（日本酒用）の種類と特徴

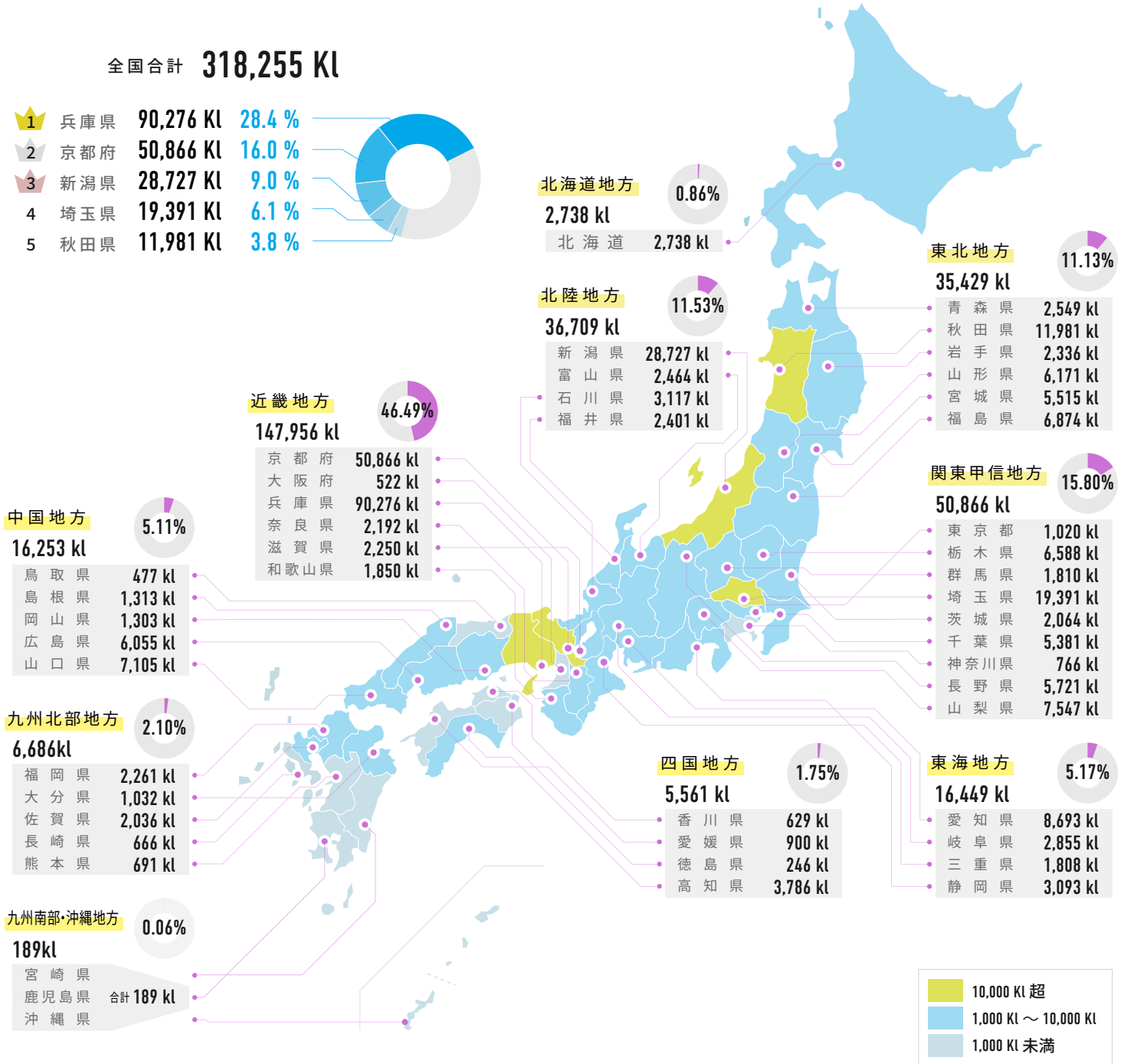
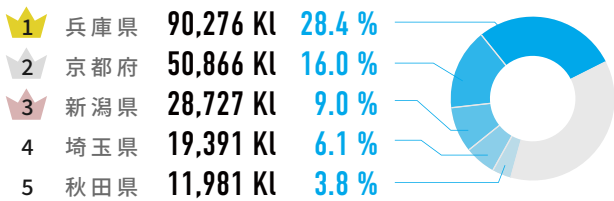
種類	特徴
泡あり酵母	6号 発酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適
	7号 華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す
	9号 短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い
	10号 低温長期もろみで酸が少なく吟醸香が高い
	11号 もろみが長期になっても切れが良く、アミノ酸が少ない
	14号 (金沢酵母) 酸が少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す
泡なし酵母	601号 特徴は6号と同じ
	701号 特徴は7号と同じ
	901号 特徴は9号と同じ
	KT901号 901号より酸が多く、お燗用、味に幅を持たせた酒質を望む場合に適す
	1001号 特徴は10号と同じ
	1401号 特徴は14号と同じ
	1501号 (秋田流・花酵母 AK-1) 低温長期型もろみ経過をとり、酸が少なく、吟醸香の高い特定名称清酒に適す
	1801号 まろやかな味わいと華やかな香りが特徴で特定名称酒に適す
1901号 カブロン酸エチルの香りを抑えて、酸度はやや高め、1801号よりも濃醇なタイプ	

国内での日本酒製造数量の都道府県別分布を基に作られたデータです。米どころのイメージが強い東北では日本酒を飲む人が多いものの、実際に多くの量を造っているのは、江戸時代から酒どころとして有名な灘（兵庫県）・伏見（京都府）であることがわかります。

日本酒製造数量の都道府県別分布 (2022年)

出典：国税庁 清酒製造状況等調査
令和4酒造年度都道府県別清酒製造数量（アルコール分20度換算）より

全国合計 **318,255 Kl**





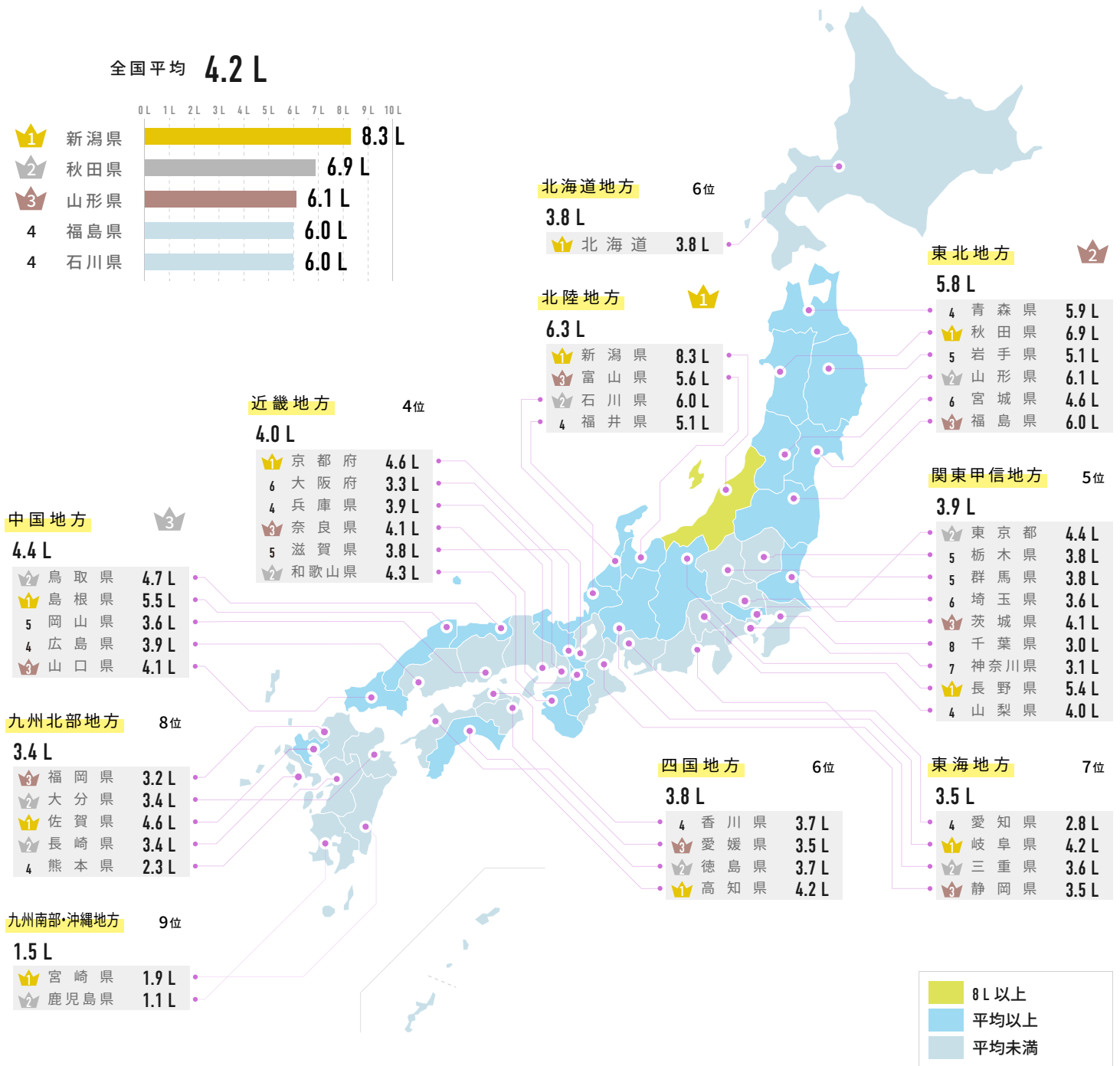
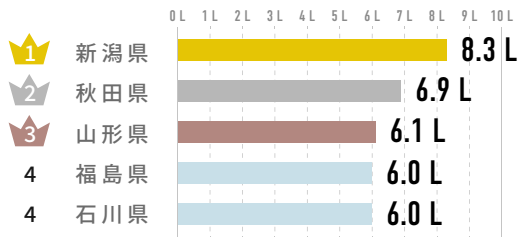
日本酒の一人当たりの消費量ランキングです。

北陸、東北地方の消費量が高く、なかでも新潟県が消費量では日本一です。

成人1人当たりの日本酒消費数量 (2022年)

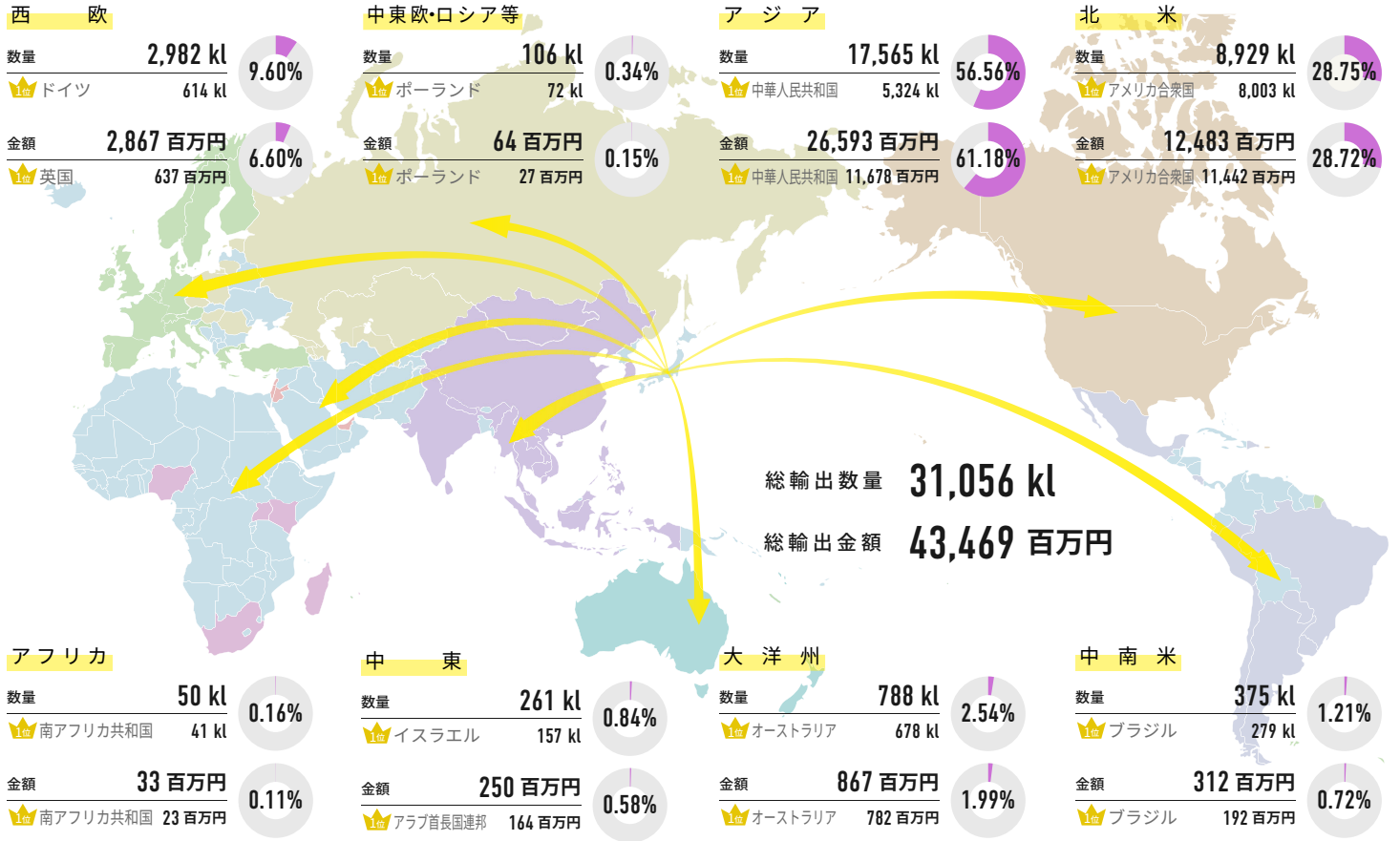
出典：国税庁 酒のしおり（令和6年6月）
令和4年度成人1人当たりの酒類販売（消費）数量表（都道府県別）より

全国平均 **4.2 L**



海外で注目が高まる日本酒の輸出金額・数量になります。

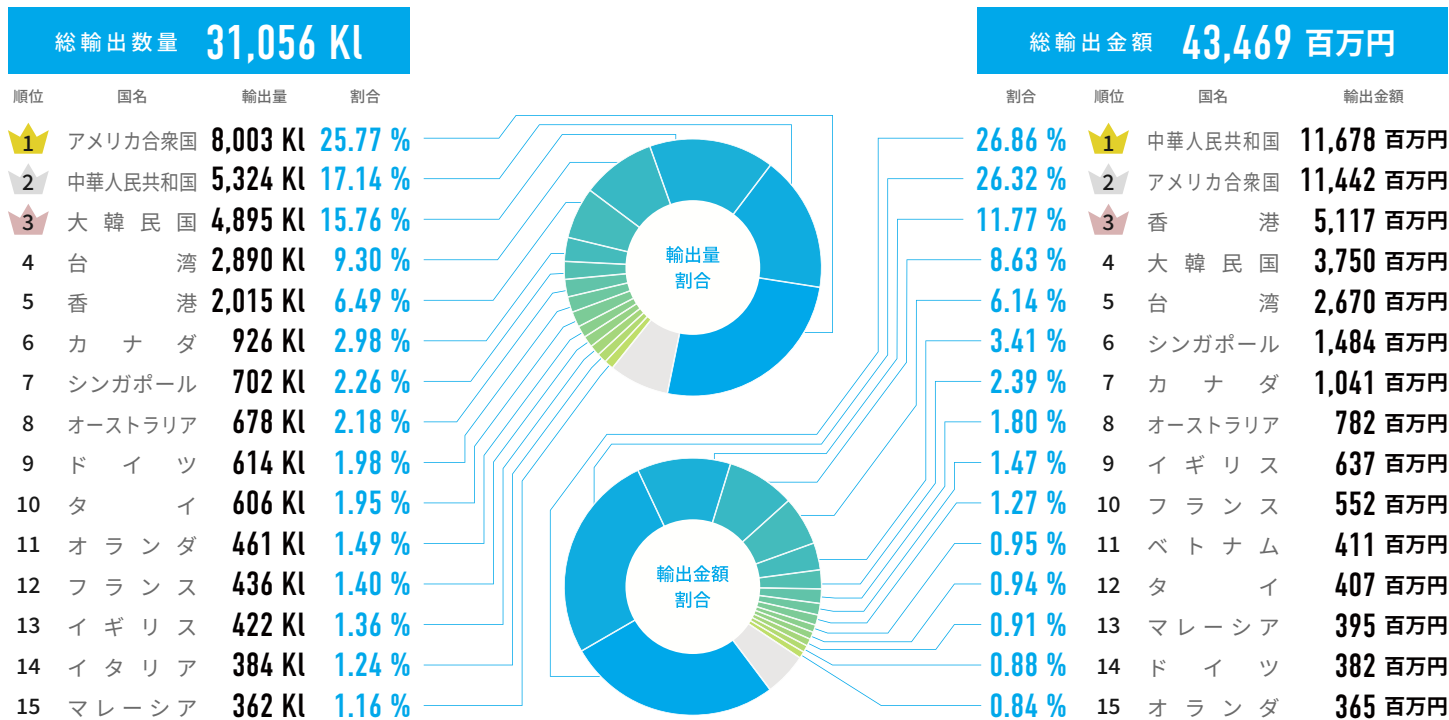
日本酒の輸出量・金額マップ 2024年財務省通関統計



※参考値として、各地域の輸出量、金額のトップのみを表記しています。

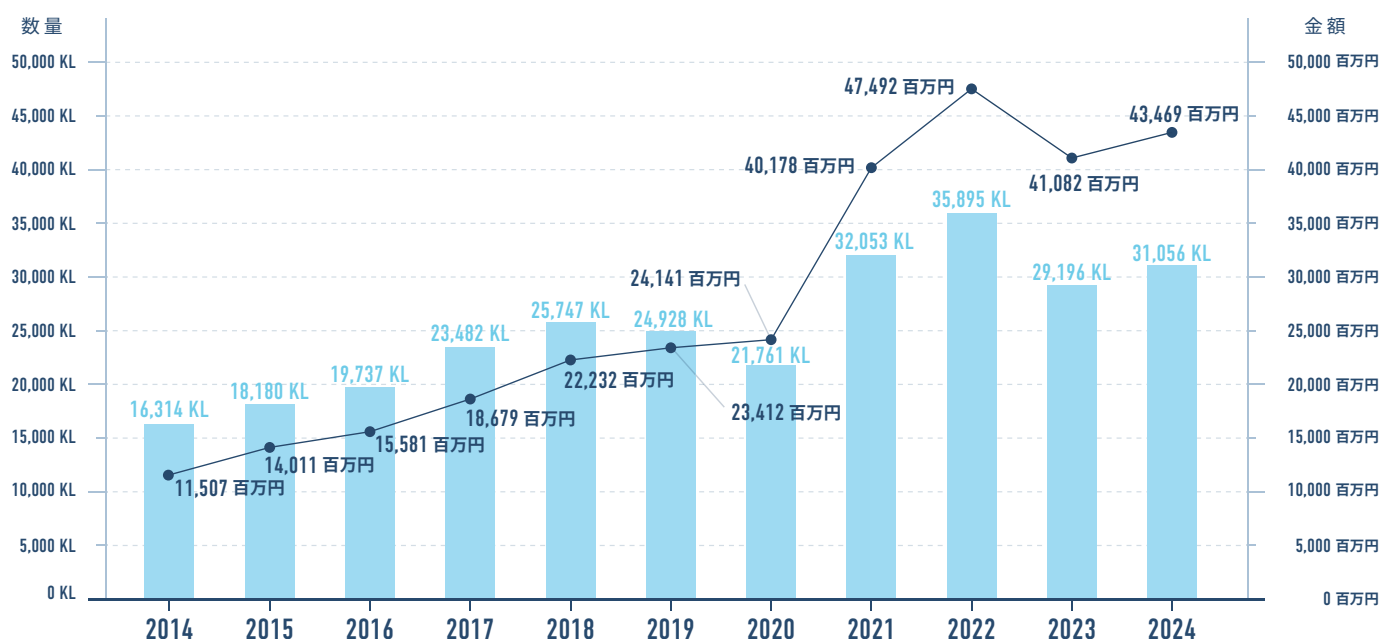
日本酒はアメリカ、中国、韓国を中心に幅広い国で楽しめるようになってきました。

日本酒の輸出量・金額国別順位 2024年財務省通関統計



2024年の日本酒輸出総額・数量のデータです。

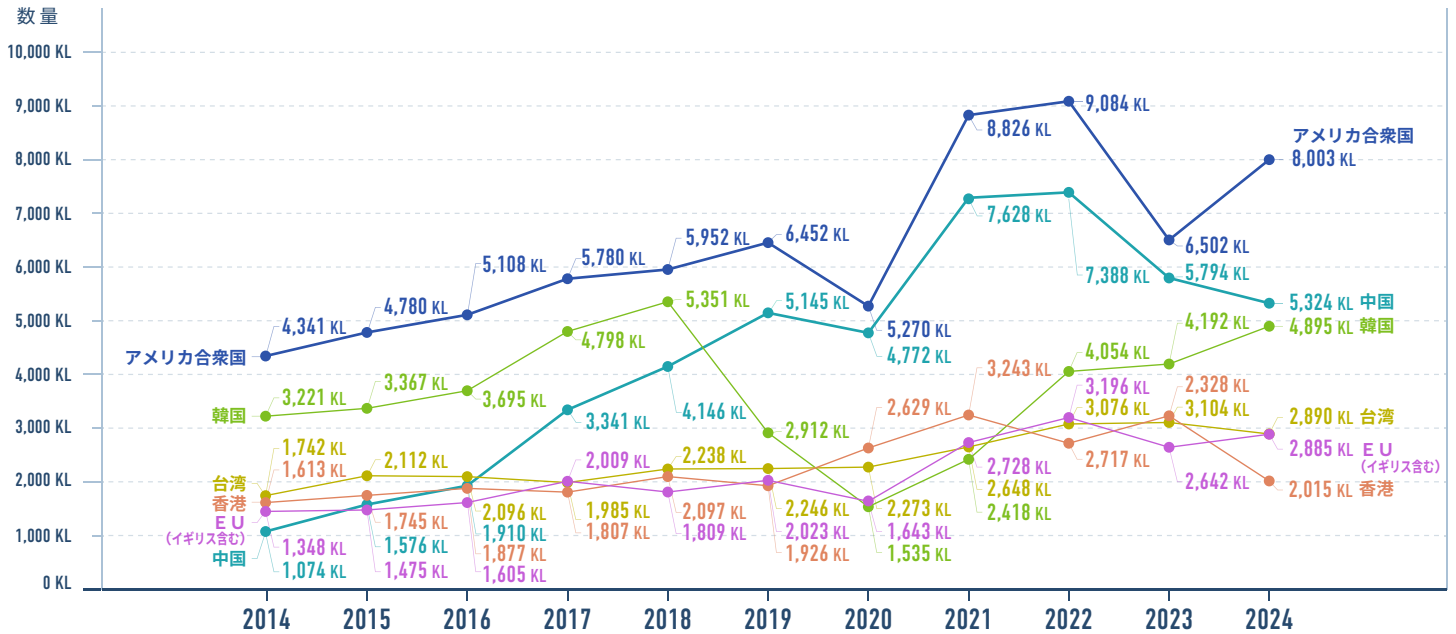
日本酒輸出量・金額の推移 2024年財務省通関統計



TOP5 及び EU（英国含む）における輸出量と金額の過去 10 年間の推移です。

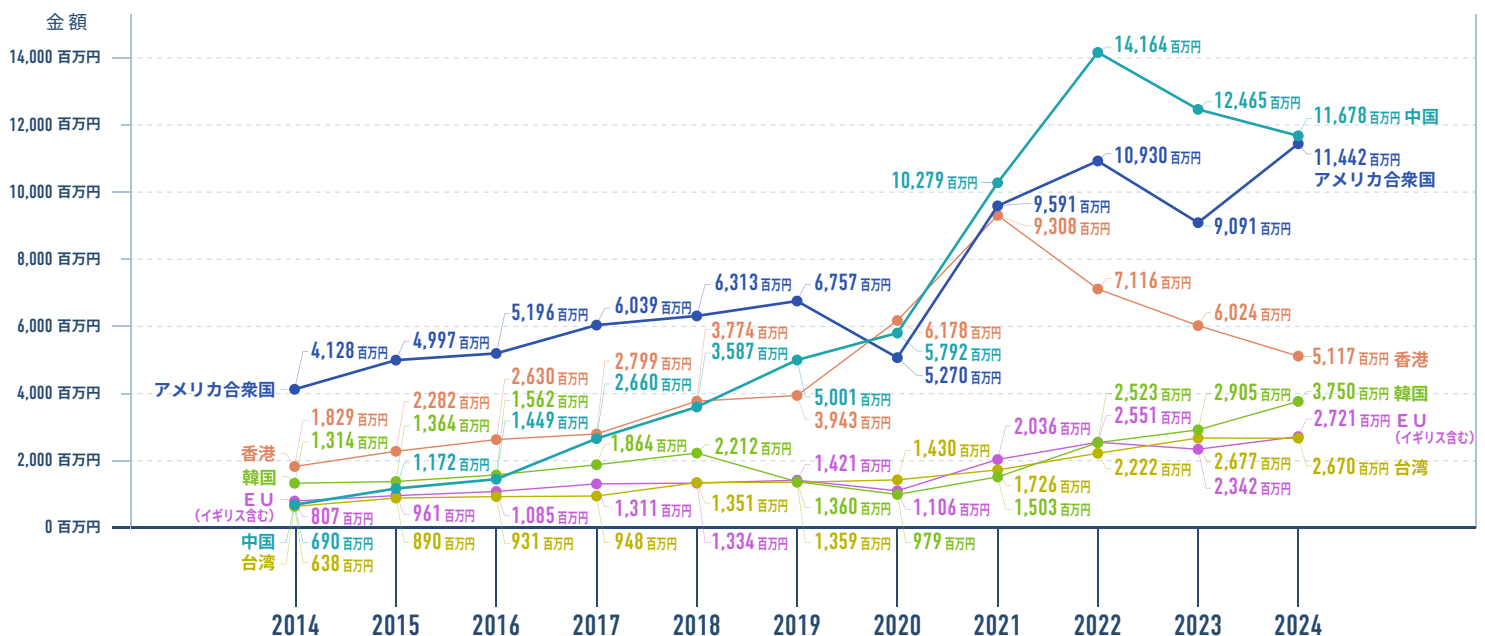
日本酒の輸出量国別推移

2024 年財務省通関統計



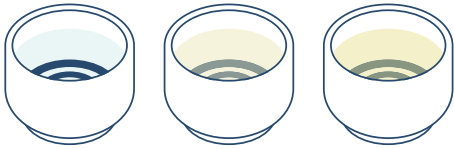
日本酒の輸出金額国別推移

2024 年財務省通関統計



■ その1 目で

目で色調、清澄度を観察する



蛇の目ちょこ

- 白磁の部分で、着色の程度を観察する。
- 蛇の目模様は、清澄度を観察するために優れている。



■ その2 鼻(嗅覚)で

- 1) 容器をそっと鼻に近づけて「上立ち香」をみる
- 2) 少量 (5ml 程度) を口に含む
- 3) 空気をすすったあとに香りを鼻に抜いて口中の香り「含み香」をみる



■ その3 舌(味覚・触覚)で

- 1) 舌の上の味 (甘味、酸味、苦味、うま味)、口当たり (きめ) をみる
- 2) 吐き出した後の後味 (キレ) をみる

全体の調和、キレに品質の高さが表れる。



日本酒造組合中央会と国税庁では、日本産以外のサケを日本酒と呼ばないように周知しています。



🍶 「清酒」と「日本酒」の違い

「清酒」(Sake)とは、海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこしたものを広く言います。
「清酒」のうち、「日本酒」(Nihonshu / Japanese Sake)とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみを言い、こうした「日本酒」という呼称は地理的表示 (G I) として保護されています。

「日本酒」は、秋に収穫された米を用いて、気温が低く雑菌が増殖しにくい冬に製造し、春から夏にかけて貯蔵・熟成させ出荷するなど、日本の明確な四季と結びつき発展してきた酒類です。貴重な米から製造される特別な飲料として、伝統的に国民生活・文化に深く根付いてきました。

このような歴史的・文化的背景等を根拠として、国税庁は、日本が長年育んできた日本酒の価値を保全していくため、平成27年12月に地理的表示として「日本酒」を指定・保護しています。海外産米を用い、又は海外で醸造した「清酒」は「日本酒」とは言いません（「日本酒」と表示できません）。

地理的表示「日本酒」については、海外でも保護されるよう国際交渉等を通じて働きかけを行っています。

**海外産の「清酒」は、
「SAKE」または「サケ」という表記になります。**

地理的表示は、WTOの協定が定める知的財産権の一つであり、特定の産地ならではの酒類の特性（品質等）が確立されている場合に、当該産地内で生産され、一定の生産基準を満たした商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

※日EU・EPA（平成31年2月発効）により、EUは「日本酒」を地理的表示として保護しています。また、日米貿易協定（令和2年1月発効）において、米国は「日本酒」の表示の保護に向けた検討手続きを進めることを約束しています。

（注）「清酒」は、「酒税法（昭和28年法律第6号）」により、原料や製法が定義されている。「日本酒」は、「酒類業組合法（昭和28年法律第7号）」に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準（平成27年10月国税庁告示第19号）」により、地理的表示として保護されている。

日本酒の地理的表示マップ

出典：国税庁長官が指定した酒類の地理的表示より

