

佐賀県原産地呼称管理制度



主な認定基準（純米酒）		主な認定基準（本格焼酎）
「清酒の製法品質表示基準」（国税庁告示）の1に規定される純米酒（純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒を含む）	種類	「酒税法」第3条第10号イからホに定める単式蒸留しようちゅう
使用された米が、100%佐賀県内産であること。 使用された水の採水地が、佐賀県内であること。	原料	使用された原料が、100%佐賀県内産であること。 使用された水の採水地が、佐賀県内であること。 ※粕取焼酎：佐賀県産米を100%使用した純米酒の酒粕を使用していること
認定申請者が製造したものであること。 製麹（麹米と麹菌により麹を造る作業）から瓶詰めまでの工程を佐賀県内で実施。	製法	認定申請者が製造したものであること。 製麹（麹米（又は麦）と麹菌により麹を造る作業）から瓶詰めまでの工程を佐賀県内で実施。
香り、味、バランス、総合の4項目について、官能審査で合格したもの	品質	香り、味、バランス、総合の4項目について、官能審査で合格したもの
<p>問合せ先</p> <p>◆ 制度に関すること … 佐賀県流通課 TEL 0952-25-7099</p> <p>◆ 蔵元に関すること … 佐賀県酒造組合 TEL 0952-24-3201</p>		