

佐賀県原産地呼称管理制度



主な認定基準（日本酒）		主な認定基準（焼酎）	
種類	純米酒（純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒を含む）	種類	単式蒸留しょうちゅうのうち米焼酎、麦焼酎、粕取焼酎
原料	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	使用された米（又は麦）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
製法	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作る作業）から瓶詰めまでの工程を佐賀県内で実施 醸造アルコールを使用していないこと	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）と麹菌により麹を作る作業）から瓶詰めまでの行程を佐賀県内で実施 連続式蒸留しょうちゅうを混和していないこと
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	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

問合せ先

- ◆ 制度に関すること・・・佐賀県 流通課 TEL 0952-25-7116
- ◆ 酒蔵に関すること・・・佐賀県酒造組合 TEL 0952-24-3201