「全国地ビール品質審査会２０２５」出品申込書

１．会社名（製造場名） 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　  
  
２．住　所 〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　  
  
３．代表者 役職　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　　　　  
  
４．担当者 役職　　　　　　　　　　氏名　　　　　　　　　　　　　　　  
  
５．連絡先 電話　　　　　　　　　　ファックス　　　　　　 　　　　　  
 E-mail　　　　　　@　　　　　　　　　　　　　　　　　　　   
 ※具体的な出品案内をメールで送付いたしますので、必ずご記入ください。

６．ブランド名 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　   
  
７．醸造責任者名 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒①（優先1位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒②（優先2位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒③（優先3位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒④（優先4位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒⑤（優先5位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**

|  |
| --- |
| 出品ビール・発泡酒〇（優先　位） |
| 品目 | ☐ビール　・　☐発泡酒 |
| ビール・発泡酒名 |  |
| タイプ（スタイル） |  |
| 分類カテゴリー（①～⑧の番号を記入） | 番 |
| 初期比重 |  |
| SRM（色度数） |  |
| IBU（国際苦味単位） |  |
| アルコール度数（ラベル表示値） | ％ |
| ろ過の有無 | ☐ろ過　・　☐未ろ過 |
| 加熱処理の有無 | ☐加熱処理　・　☐非加熱処理 |
| 特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1 |  |
| 原料のアピールポイント（15文字以内）※2 |  |
| 製法のアピールポイント（15文字以内）※3 |  |
| ビール・発泡酒のコンセプト　　　　　　（方向性、意図）（20文字以内）※4 |  |
| 審査提供時（開栓前）に瓶を混ぜることを  希望するかどうか | ☐希望する　・　☐希望しない |
| 詰口年月日（（例）2025年1月20日）※5 | 年　　　月　　　日 |

※1　大麦麦芽（モルト）、ホップ以外の特殊な原料（副原料）、酵母、乳酸菌等を使用した場合は**具体的に**お書きください。

※2　大麦麦芽（モルト）、ホップも含めて原料のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※3　製法のアピールポイントがあれば、15文字以内でお書きください。

※4　コンセプトを20文字以内で記載してください。地名などビール・発泡酒が特定できる記載は避けてください。

※5　**溶存酸素量測定数値に関わりますので、出品酒の出荷時にご記入いただき、JBA事務局へメールいただきます。出品申込時にはご記入は**

**不要です。出品申込書の提出は2度になりますが、よろしくお願いいたします。1月中旬に送付予定のビール送付要項をご確認ください。**