

「全国地ビール品質審査会 2026」 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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。

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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。

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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。

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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。

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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。**
- ※6 **参考のため、賞味期限もお書きください。**

出品ビール・発泡酒○（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）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。