2026 年 11 月 6 日

JBA　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会

会　長　　田村 源太郎

「全国地ビール品質審査会２０２７」開催要項

１．事業名　「全国地ビール品質審査会２０２７」

２．主　催　JBA　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会

３．後　援　独立行政法人 酒類総合研究所

４．事業目的　全国各地に広がるビール及び発泡酒製造メーカーの醸造技術の向上。
現状の品質を再確認するとともに、結果をフィードバックする事で
品質改善に繋げる。また、定期的に実施し各メーカーの品質安定性の
向上と消費者向けの“クオリティ保証”となるべく権威を持たせる。

５．事業概要　出品されたビール及び発泡酒は、専門機器で成分分析した科学的な評価と、専門家による官能評価とで総合的に評価する。
その結果を出品者にフィードバックする事により、品質レベルの確認と今後の品質改善に繋げる。
品質レベルが優秀なものに対して賞を授与し、公表する。

６．対　象　JBA 会員・非会員（全国のビール及び発泡酒製造メーカー）

７．実施内容

（成分分析）

場　所　独立行政法人　酒類総合研究所／広島県東広島市鏡山 3-7-1

分析項目　pH、酸度、有機酸（クエン酸、コハク酸、リンゴ酸、酢酸、乳酸）、比重
原麦汁エキス分、アルコール分、外観エキス分、真性エキス分
外観発酵度、真性発酵度、ガス圧、苦味価、微生物検査（好気・嫌気）
ホップの香気成分（モノテルペンアルコール３種（リナロール、ゲラニオール、シトロネロール）（μg/L））、溶存酸素量（ppb）

審査基準　審査へ影響するのは、アルコール度数と微生物検査とする
○**アルコール度数は、申告数値（ラベル表示値）と分析数値の差**が**前後 1%**の範囲内（例えば 5%の表示の場合、4%以上 6%未満）を合格とする
○微生物は、**意図しない微生物の混入が 10³cfu／ml 未満**を合格とする

※なお、成分分析結果は酒類総合研究所の研究目的にも使用いたします。

（官能評価）

場　所　独立行政法人酒類総合研究所／広島県東広島市鏡山 3-7-1

時　期　2027 年 3 月 3 日（水）、4 日（木）

審査員　（独）酒類総合研究所、国税局鑑定官室、大手ビールメーカー、日本地ビール協会審査員、日本ビアジャーナリスト協会、全国の製造従事者（ブルワー）、公設試験研究機関関係者

審　査　１２．の審査要綱をご参照ください。

（総合評価）　審査結果（分析・官能）は後日、各社へフィードバックいたします。
また、審査で成分分析と官能評価で一定のクオリティ基準に達したビールを**“入賞”**とし、その中から優れたビールを**“優秀賞”**として選び、“優秀賞”の中から最も優れたビールを**“最優秀賞”**として１点決め、それぞれに賞を授与いたします。
次年度の総会時に表彰式と合わせてマスコミ発表、ホームページ他で公表する予定です。

８．出品費用　　１点あたり、JBA 会員 16,500 円（税込）、非会員 24,200 円（税込）
※お支払いは出品各社様へ試料発送依頼（1 月中旬予定）の際にご請求いたします。
※災害等の事情で、官能評価が中止となり、分析評価のみの実施の場合は出品 1 点につき 6,000 円（税込）をご返金いたします。

９．申込方法　　**別紙出品申込書の内容を１０．申込先の【申込リンク】や【申込 OR】コードから入力フォームにアクセスし、ご入力いただき、お申し込みください。**

（出品数）　　**1 社あたりの出品数に制限は設けませんが、全体出品数が多い場合は調整いたしますので、出品申込の際に、優先順位を考慮してお申し込みください。**
優先順位 5 位以降は順位空白の申込用紙にご記入いただき、またコピーしてお使いください（入力フォームでは 10 点まで出品可能です）。

（ビール量）　出品酒（ビール・発泡酒）は瓶・缶・ペットボトル製品に限ります。
必要量は出品毎に、成分分析用で**4 本（330ml で 4 本、500ml で 4 本）**と官能評価用で**約 3.3～4ℓ（330ml で 10 本、500ml で 8 本）（※前回から本数が増えています）**が必要となります。合わせて**330ml で 14 本、500ml で 12 本**です。
※必ず同ロットの出品試料をご準備ください。
　ロットが違う場合は審査対象外となりますので、ご注意ください。

１０．申込先　　**JBA　一般社団法人　全国地ビール醸造者協議会事務局**
〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 3 丁目 1-1
いちご恵比寿グリーングラス 6F コンパスオフィス内
TEL：080-7624-6774　　E-mail：jba@beer.or.jp
【申込リンク】https://forms.gle/QmPjxUi9rHbwiJLb9　　【申込 QR】
お申し込みは、上記リンクもしくは二次元バーコードからお願いいたします。

１１．締切　　**申込締切　　2026 年 12 月 16 日（水）**
出品酒到着締切　2027 年 1 月 26 日（火）必着（分析用、官能評価用（同梱可））
（出品各社様へ１月中旬頃、試料発送依頼）

１２．審査要綱
（１）品質審査方法　　品質審査は別紙の通り Judging Sheet を使用し行います。
事前に出品者からビールのスタイル、副原料、及びそのビールの狙いについて情報を得て、審査を行います。審査は Judging Sheet に従い、Appearance 3 点、Aroma 6 点、Flavor and Body 7 点、Technical Quality 4 点、Total 20 点の配点で点数を付けていただきます。この際の留意点は下の通りです。
　a. スタイルとの合致については、点数に考慮しません。

b. あくまで審査員自身が消費者となったとき、どのように感じるかで採点を行います。
c. ただし、コメント欄については、スタイル等も含めてできる限り多くのこと
を記載し、フィードバックをお願いします。
d. また、指摘項目も感じたものがあればチェックしてください。
e. Technical Quality については、特にオフフレーバーがあった際は、その他の項目と2重に減点されることになりますが、これは、品質の向上を目指す本審査会の趣旨に沿ってのことです。
f. 審査は審査員を5つのグループに分けて行います。
g. 審査予審は①～⑥の6審まで行い、7点ずつの審査を行い、点数の高い1点を決審に送ります（出品数によって変更になります)。
h. 決審は、予審で審査された7点×6審×5グループ＝210点中、30点が上がってきます（出品数によって変更になります)。
i. 決審は、各審査員が一堂に会して、2回行い、点数を新たにつけ審査し、2回目に進んだものを**優秀賞**とし、その最上位のものに**最優秀賞**が贈られます。
j. 点数は0.5単位で評価していただきます。

（2）分類カテゴリー

①ラガー
②ウィートビール
③ペールビール（ペールエール、ケルシュなど)
④ダークビール（スタウト＆ポーターを含む)
⑤フレーバードビール（フルーツ系を含む)
⑥サワー＆ワイルドビール
⑦IPA
⑧スペシャリティビール（①～⑦に当てはまらいないもの)
※但し特殊原料を使用した商品は、エントリーシートに必ず記入

１３．　災害等の事情による官能評価中止について

2027年2月中旬の段階で、災害等の事情で審査員の確保が難しい場合は官能評価を中止する場合があります。開催約10日前を目途に最終判断する予定です。
中止の場合は８．出品費用の通り、出品費用の一部は返金いたします。また、官能評価用の試料に関しては返品いたしませんので、ご了承ください。

別紙

「全国地ビール品質審査会２０２７」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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（°Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13°Plato、比重 1.048＝約 12°Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　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①（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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（°Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13°Plato、比重 1.048＝約 12°Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　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①（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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（° Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13° Plato、比重 1.048＝約 12° Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　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①（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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（° Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13° Plato、比重 1.048＝約 12° Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　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①（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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（°Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13°Plato、比重 1.048＝約 12°Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　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①（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（表記例：1.052）※1	
SRM（色度数）（＝EBC/1.97）※2	
IBU（国際苦味単位）※3	
ABV（アルコール度数）（ラベル表示値）※4	%
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）※5	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※6	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※7	
ビール・発泡酒のコンセプト（方向性、意図）（20 文字以内）※8	
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）2027 年 1 月 20 日）※9	年　月　日
賞味期限（（例）2027 年 4 月 19 日）※10	年　月　日

※1　プラト度（°Plato）ではなく、比重で表記してください。比重 1.052＝約 13°Plato、比重 1.048＝約 12°Plato

※2　EBC ではなく、SRM で表記してください。EBC は SRM＝EBC/1.97 で換算できます。

【目安】SRM 2～3：非常に薄い（ピルスナーやライトラガー）　SRM 5～10：黄金色～琥珀色（ペールエールやメルツェン）

SRM 10～20：銅色～赤褐色（アンバーエールやボック）　SRM 20～30：濃い茶色（ポーターやデュンケル）

SRM 40 以上：真っ黒・不透明（スタウトやインペリアルスタウト）

※3　IBU はビール 1ℓ中のイソアルファ酸のmg数を表し、数値が高いほど苦味が強くなります。

【目安】IBU 10 前後：苦味はかなり控えめ　IBU 15～20：一般的なピルスナー

IBU 40 以上：しっかり苦味感じる　IBU 60 以上：かなり苦い

※4　ABV は 15℃のビール 100ml 中の純アルコールの容量（ml）で、%で表記します。

※5　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。

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。

※6　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。

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。

※7　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。

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。

※8　コンセプトを 20 文字以内でお書きください。**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**。

※9　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。

※10　参考のため、賞味期限もお書きください。