日本ワインコンクール

エントリーシステム操作マニュアル

注意事項

○ <u>今年からエントリーシステムが新しくなりましたので、エントリーシステムの操</u>作にあたっては、このマニュアルをご熟読ください。

○これまでに登録済みのメールアドレス、パスワードは、そのまま使用することが できますので、「2. ログイン認証」からの入力となります。パスワード等を忘れ てしまった方は、事務局(055-223-8871)まで、お問い合わせください。

○出品ワインリストは1点ずつ登録します。なお、出品ワインリストはシステムに 登録した時点では出品待ちの状態であり、修正が可能です。出品を確定するには、 出品ワインリスト登録画面から「出品」ボタンをクリックする必要があります。ま た、出品確定済みの出品ワインリストは編集ができなくなりますので、ご注意くだ さい。

○出品確定後に出品前チェックリスト、出品票、ワイン貼付票が印刷できるように なります。出品ワインを送付していただく際にすべて必要なものとなりますので、 添付漏れ等がないようにご注意ください。

1. ユーザ登録

トップページから「新規登録」をクリックします。 (ユーザ登録済みの場合は「ログイン」をクリックし、項番[2]へ進んでください。)



メールアドレスとパスワードを入力し「確認メールを送信」をクリックします。

	日本ワインコンク	·—JL
	利用者情報を入力してください。 メールアドレス パスワード パスワード (確認) 確認メールを送信 既に登録済みの方はごちら	
₹400-850	日本ワインコンクール実行委員会事 01 山梨県甲府市丸の内1丁目6-1 (山梨県産業5 TEL 055-223-8871 FAX 055-223-	務局 通節地域產業振興課内) 1534
ご登録頂いたメールアドレスに確認メールをお	送りしました。ご確認ください。	
		日本ワインコンクール

確認メールが送付されますので、「認証する」をクリックします。 ログインページに遷移し、メールアドレスが認証されます。

メールアドレスを認証してください 🔉		6	Z
日本ワインコンクール <noreply@mail.jwine.jp> To 自分 ▼</noreply@mail.jwine.jp>	☆	•	:
日本ワインコンクール			
Hello!			
メールアドレスを認証してください			
以下のボタンをクリックして、メールアドレスの認証を行なってくだ さい。心当たりがない場合は、このメールを削除してください。			
認証する			
Regards, 日本ワインコンクール			
If you're having trouble clicking the "認証する" button, copy and paste the URL below into your web browser: <u>http://jwine.jp/confirmation/153/8M4vJuvKwIKDoQPfMSXktV4sj3jBVa</u>			
メールアドレスの認証に成功しました。			
日本ワインコン	ック	J	

2. ログイン認証

ご登録頂いたメールアドレスとパスワードを入力し「ログイン」をクリックします。

	日本ワインコンクール
	ログイン情報を入力してください。 メールアドレス
∓400-850	日本ワインコンクール実行委員会事務局 11 山梨県甲府市丸の内1丁目ら1 (山梨県産業労働部地域産業短興課内) TEL 055-223-8871 FAX 055-223-1534

新規登録後の場合は出品者情報登録ページが表示されます。 登録する情報を入力し「登録」をクリックします。(これらは後からでも変更できます。)

日本ワインコンクール 出品者登録	۹	@	.co.jp	母 ログアウト
▲ 出品者情報を登録してください。				
会社名				
	「会社名」の英語表記を入力してください			
代表者				
出品担当者				
所属	「出品担当者」の所属を入力してください			
郵便番号				
住所	▼選択			•
	市区町村以下を入力してください			
電話番号				
FAX番号				
製造場名				
住所 (製造場)	▼選択			· ·
	市区町村以下を入力してください			_
				登録

出品者情報の変更について

変更する場合は、ログイン後の画面右上に表示されるメールアドレスをクリックする と「出品者情報を編集」が表示されますので、そちらから編集を行ってください。

3. ワインリスト新規登録

メニューバーから「新しいワインを登録する」をクリックします。

日本ワインコンクール	出晶情報	☞ 出品情報	● 新しいワインを登録する	a @	co.jp	₿ ログアウト
登録ワイン一覧 50 ・ 件表示				横索:		2019年 🔻

登録する情報を入力し「登録」をクリックします。

※この段階では、まだ出品確定されていません。

軟情報					部門			
184	# :	テストワイン			部門	欧州·国内改良	品種等ブレン	5 泰
	1	Test Wine			ボディ	○未選択 ○	フルボディ	○ ミディアムボディ
容器容量 (m	4) 7	720				赤ワインを選んだ	場合は、ボデ・	ィを選択してください。
陳浩	¥ 2	2019			Ê	○未選択○	赤 🕑 白	0 04
販売価格(税)	0 1	1800				スパークリングを	選んだ場合は、	色を選択してください。
生産末日		1500			緒・オークチップ			
販売時	01 2	2019年5月		÷		 部門が「国 部門が「国 部門が「駅 部門が「甲 	秋日70年日 (内改良等品種 (州茶品種 白」 ・州」	a、留「ハーウテランのInterference East Occ Network 赤」で品種が「マスカット・ペーリーA」 で品種が「シャルドネ」
以品種					瓶内二次登録	○未選択 🥑	融内二次党辞	それ以外
料1 原料2 原料	43	原料4 原料5				スパークリングを	選んだ場合は、	瓶内二次発酵の有無を選択してください。
品種カク	マルネソー	ーヴィニヨン	*		成分分析值			
プレンド寧 40		÷ *			アルコール	18.5		%(w/v)
座地 北)	海道		*		7.170		-	
17	11区町村(678901234567890		100 %	11/10	2.75	*	29[mm]
					緣亜硫酸	110	¢	ngn
ブドウ栽培者から醸造を表	託された	とワインを1社当たり25本を超えて 把書のエタトをね巻してください	出品する場合は、		遊離亜硫酸	37	\$	mg1
a contraporte desc. Unite	121-240	AURICICAL STREET			還元績	5.5	*	gil
						模甘口を選んだ場	* 合は、還元糖:	を入力してください。
					拍服	8.05		
					特記事項	有機栽培ぶどう	100%使用。	4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
					遗合状况	。: 全ての項目(こ遠合する	

4. ワインリスト更新・出品確定

登録ワイン一覧ページから対象のワインの「受付番号」をクリックします。

株式会社	E3015		テストワイン	720	2013	3888	2232	発売中	カベルネソーヴィニ ヨン, メルロー, プテ ィベルドー, シラー, ベリーアリカントA	欧州系 品種 赤	未出品
株式会社	X0001	Y0001	シャルドネ	750	2016	4320	1083	発売中	シャルドネ,	欧州系 品種 白	出品 済み

このページではいくつかの処理が行われます。

・「削除」

表示されたワインの情報を削除します。削除されたデータは復元できません。

・「更新」

入力された内容でワインの情報を更新します。

・「出品」

入力された内容でワインの情報を更新し、出品を確定します。

※出品確定後は更新、削除することはできません。

日本ワインコンクール	. <u>D</u> SP	3客更新/出品確定 27 出品情報 ●新しいワイン	を登録する			💩 @ co.p 🖝 ログアウ
基本情報				自即引		
	銘柄	テストワイン【更新】		8677	02	54
		Test Wine【更新】		ボディ	🔵 未選択 🥑 フルボディ	○ミディアムボディ ○ライトホディ
容器	5団 (ml)	750	*		赤ワインを選んだ場合は、ボデ	ィを選択してください。
	釀造年	2018		色	○未選択 ○赤 ○自	🕗 Dゼ
四十百1	8 (1013.)	1801			スパークリングを選んだ場合は	、色を選択してください。
ROUM		0504		積・オークチップ	○ 未選択 ○ 使用 🥑 不	使用
	E產本政 販売時期	2019年6月			 以下のいすれかに該当する場合 部門が「国内改良等品種 部門が「欧州系品種 白」 部門が「甲州」 	は、種・オークチップの使用局部を選択してくたさい。 (赤) で 品種 が「マスカット・ペーリーA」 で 品種 が「シャルドネ」
原料品種				百0.110000000000000000000000000000000000	🔷 未選択 😡 瓶内二次発酵	それ以外
原料1 原料2	原料 3	原料 4 原料 5		aur 3-0070ar	スパークリングを選んだ場合は	、瓶内二次発酵の有無を違択してください。
品種	XILD-			成分分析值		
プレンド寧	30	Ĵ %		アルコール	18	16[VV]
產地	山形県	•	100 %	エキス分	3	%[w/V]
	1市区町	村678901234567890【更新】		總亜硫酸	110.25	mg/l
原料ブドウ栽培者から都 原料1の市区町材 際に	随を委託さ 「原料プト	れたワインを1社当たり 25 本を超えて出品する場合は、 り数ほかの氏名」を記載してください。		遊離亜硫酸	37.5	mg/l
NAL & OF INCOMES INCOME	1000121	24438070101 Closed C (7CC) 1		還元糖	5	94
					を入力してください。	
				19.52	8	
				特記事項	有機栽培ぶどう100%使用	456789012345678901234567890【更新】
				通合状况	- : 不明	
キャンセル						別除 更新 出品

5. 出品内容確認、出品票出力

登録ワイン一覧ページから対象のワインの「出品番号」をクリックします。

株式会社	E3015		テストワイン	720	2013	3888	2232	発売中	カベルネソーヴィニ ヨン, メルロー, プテ ィベルドー, シラー, ベリーアリカントA	欧州系 品種 赤	未出品
株式会社	X0001	Y0001	シャルドネ	750	2016	4320	1083	発売中	シャルドネ	欧州系 品種 白	出品 済み

このページでは出品確定済みのワインの情報を確認し、

各出品票とワイン貼付票、出品前チェックリストを出力します。

个门月书仪		音阝月	
銘	テストワイン【管理者更新】	門宿	ロゼ
	Test Wine【管理者更新】	ボディ	★選択 フルボディ ○ ミディアムボディ ライトボディ
容器容量 (m	II) 750		未選択 赤 白 ロゼ
酿造	年 2018	培は、オークチップ	未選択の使用の使用
販売価格 (税辺	L) 1801	瓶内二次発酵	未選択 瓶内二次発酵 それ以外
生産本語	数 3501		
販売時	期 2019年6月	成分分析值	
		アルコール	18 %[v/v]
料品種		エキス分	3 %[w/v]
原料1 原	料2 原料3 原料4	総亜硫酸	110.25 mg/l
原料 5		遊離亜硫酸	37.5 mg/l
		還元糖	5 g/l
原科	×///U-	総酸	8
アレンド	30 %	特記事項	有機栽培ぶどう100%使用456789012345678
産地	山形県	適合状況	○: 全ての項目に適合する
	1市区町村67890123456		

JAI	AN WINE COMPETITION JANN THE Commons 確認欄に「少」印を記入し、発達前の出品箱に同程する(病体の資目は該目する場合のみ)。 (発达方法)出品ワインと扮編で増包して発送する(項目に参考問して代えい)。 【受付期間等]ワイン送付締切日(2019年6月14日(金)17時)までに <u>支市査慮株式会社</u> 日本ワインコンケール価<等調すること。 同期間に、着天便の「受付番号」「考名(後認者サイン)を記入して下さい。		-
1.	応募規定に関する事項	確認	80
A	市販できる状態(市販酒)になっているか。 ⇒ 違う場合のみ、項目Bを確認。	-	
E	違う場合(織内酒)は、すでに新詰が完了しており、2019年9月末日までに市場に流通すること、及び出品時に商品名が確定しているか。		
c	同一ロット ³⁹ のワインが、規定本数 ³⁹ 以上を集してあるか。 39:1種語時録が同一で、建築のタンクや確などと分けて醸造や容蔵が行われた場合は、専時に進せ したりたきたちたたい。同一番賞のもなして同一生体の容認とた成され、同一のライルが始られる もなど出意味に、700m-又は700m-種で1000本以上が振詰がされているとどすでに市場差通している 分は含まない、とつに、時日に同門のワインは720m。種類を100本に削りするとする。		