

よくある質問

－部門について－

Q 異なる部門の品種をブレンドしたワインの出品は可能ですか？

A 可能です。「欧州系品種」「国内改良等品種」「北米系等品種」部門に出品する場合は、当該部門のぶどう品種が占める割合(同一部門内のぶどう品種が複数の場合はその合計割合)が85%以上であることが必要です。85%に満たない場合は、「欧州・国内改良品種等ブレンド」部門への出品となります。

例えば、欧州系品種 85%、国内改良等品種 15%のワインは「欧州系品種」部門へ、欧州系品種 84%、国内改良等品種 16%のワインは「欧州・国内改良品種等ブレンド」部門への出品となります。

Q 甲州種については他の品種とのブレンドは可能ですか？

A 甲州種については、その特性から独立した「甲州」部門としておりますので、甲州種 100%のワインのみを対象とします。100%に満たない場合は、「欧州・国内改良品種等ブレンド」部門への出品となります。

例えば、甲州種 95%、欧州系品種 5%のワインは「欧州・国内改良品種等ブレンド」部門への出品となります。

Q 欧州系品種やキャンベルアーリーのロゼも「ロゼ」部門でよいのですか？

A ロゼワインについては、すべて「ロゼ」部門への出品となります。

Q 「オレンジ」部門の出品ワインに関する応募規定や評価基準はありますか？

A 日本ワイナリー協会のガイドライン*の定義に準拠したワインを出品対象とし、定義に示された特徴が表現されているかを中心にワイン品質が評価されます。

*「オレンジワイン」及び「アンバーワイン」の定義に関するガイドライン

(2025年11月26日制定) [d37bc89f78ba03b2d942e7a9c0a5db42.pdf](#)

－出品について－

Q 同一銘柄、同一ヴィンテージのワインを、2年連続して出品することはできますか？

A 複数年継続して出品することは可能です。ただし、応募条件(2)に「出品ワインは、その年の9月末日までに市場に流通すること」との規定があることから、出品ワインを市場に流通させずに翌年度出品することはできません。

Q 応募条件(2)に、「出品時に瓶詰めされていること」との規定がありますが、蔵内酒も瓶詰めされている必要があるのでしょうか？

A 蔵内酒の場合であっても出品時には瓶詰めされていることが条件となります。瓶詰めされていない蔵内酒については、審査後の品質が同一とは保証できませんので審査の対象とはいたしません。

Q 応募条件(2)に、「同一ロット」との規定がありますが、どんな意味でしょうか？

A 瓶詰めの時期が同一で、複数のタンクや樽などに分けて醸造や貯蔵が行われた場合は、事前に混合して均一化を行った後、同一品質のものとして、同一仕様の容器に充填され、同一のラベルが貼られるものを意味します。

Q 720ml 又は 750ml 瓶で 600 本以上とは、どの時点で 600 本以上あれば良いのですか？

A 出品者がコンクールへの出品情報登録を完了された時点とします。

Q 応募条件に、同一ロットのワインで、720ml 又は 750ml 瓶で**600本以上***（極甘口部門のワインは720ml 瓶換算で100本に相当する量）が出品時に瓶詰めされていることとありますが、750ml 瓶で600本未満の場合は出品できないのでしょうか？

A 750ml で600本未満であっても、720ml で600本相当の数量があれば出品可能です。

Q 360ml 瓶での出品はできますか？

A コンクールの審査運営上の理由から、720ml 又は 750ml 瓶としています。ただし、「極甘口」部門のワインについては 500ml 未満の容器で市販されているものが多いことから、例外的に 200ml 以上で 2L を超えないこととしています。

Q エントリー数の上限はありますか？

A より多くの方に出品していただくため、1社あたり 25 点を上限としています（エントリー総数が 800 本を超える場合は、出品したワイナリーの出品数に応じて調整させていただくことがあります）。ただし、原料ぶどう栽培者から醸造を委託されたワインについては、上限に関わらず出品することができます。

Q 当社のワインは 1 週間の賞味期限を定めて販売していますが、出品できますか？

A 出品の締切から審査会まで約 1 ヶ月の期間があり、品質の保証ができないため、出品不可とさせていただきます。なお、受付手続きが済んだワインについては、民間の冷蔵倉庫で保管しています。

Q 販売者が製造委託しているワインは、販売者名で出品できますか？

A ワイン製造に責任を持てる方の出品が必要となるため、販売者名での出品はできません。果実酒製造免許を所有する酒税法上の酒類製造者のみが出品できます。

Q ガス封入法により製造するスパークリングワインについて、ガス封入を外部に委託した場合、出品できますか？

A スティルワインを製造した酒類製造者が食品表示基準における食品関連事業者である場合は出品できます。

－審査方法について－

Q 審査は全て常温で行うのでしょうか？

A 審査を行うワインについては、保冷庫にて温度管理をしています。

Q 欧州系品種の中にはアロマティックなものもありますが、同一の基準で審査するのは難しいと思います。どのように審査するのでしょうか？

A 品種の持つ特徴などを十分考慮するため、各部門において、「品種順 → 醸造年順 → エキス分順」を基本とし審査します。

Q ラブルスカにはラブルスカの良さがあると思いますが、それぞれの特徴を加味した上での審査になるのでしょうか？

A それぞれの品種の持つ特徴などを考慮して審査します。

Q 各部門で甘辛の違いがある場合、同一の基準で審査することが難しいと思いますが、どのように審査するのでしょうか？

A 各部門において、「品種順 → 醸造年順 → エキス分順」を基本とし審査します。

Q 審査結果等の公表をしてもらえるのですか？

A 審査結果（審査点数）については、出品者に直接お伝えします。