

— ご挨拶 —



2003年より開催されてきた「日本ワインコンクール」は本年で22回目となり、素晴らしいワインが多数出品されるようになりました。「日本ワイン」は世界レベルになってきたと実感しています。この変化は、もちろん、ワイナリーの弛まぬ努力と、それを支える多くの人の尽力によることは言うまでもありません。

一方で、日本ワインを取り巻く状況には、多くの課題が山積しています。実行委員会では、日本ワインのさらなる品質と認知度の向上を目指し、様々な取り組みについての議論を重ねています。是非皆様の日本ワインに対する熱い応援をよろしくお願いいたします。

日本ワインコンクール実行委員会

会長 奥田 徹（山梨大学理事・同大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター教授）



日本ワインコンクールは、日本ワインの品質と認知度の向上を図るとともに、その個性や地位を高めることを目的として開催してまいりました。本年で第22回を迎えます。

近年、日本ワインのワイン醸造の技術の進歩は目覚ましく、高品質化が進むとともに、多様なブドウから独創的なスタイルのワインが次々と生み出されています。こうした状況を踏まえ、今回の審査会より、スパークリングワイン、ロゼワインに続く製法を軸とした新たなカテゴリーとして「オレンジワイン部門」を新設いたしました。

私たち審査員一同は、地域の個性と技術が結実した一本一本のワインに込められた努力と時間に敬意を払い、公正かつ厳正な姿勢で審査に臨みます。また、造り手の皆様の新たな挑戦や革新性を見出すことにも努めてまいります。

本コンクールが、日本ワインのさらなる可能性を照らし出す場となることを願い、皆様の力作と出会うことを心より楽しみにしております。

審査委員長 小山 和哉（独立行政法人酒類総合研究所 成分解析研究部門 副部門長）

開催概要

1 目的

国産原料ぶどうを100%使用した日本ワインの品質と認知度の向上を図るとともに、それぞれの産地のイメージと日本ワインの個性や地位を高めるため、日本ワインコンクールを開催します。

2 主催

主催：日本ワインコンクール実行委員会

構成：日本ワイナリー協会、(一社)日本ソムリエ協会、(一社)葡萄酒技術研究会、北海道ワイナリー協会、山形県ワイン酒造組合、長野県ワイン協会、山梨県ワイン酒造組合、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター、山梨県

3 後援(予定を含む。)

外務省、国税庁、(独)酒類総合研究所、日本ブドウ・ワイン学会(ASEV JAPAN)、北海道、山形県、長野県、北海道新聞社、山形新聞・山形放送、信濃毎日新聞社、山梨日日新聞社・山梨放送、時事通信社甲府支局、共同通信社甲府支局、読売新聞甲府支局、朝日新聞甲府総局、毎日新聞甲府支局、日本経済新聞社甲府支局、産経新聞甲府支局、テレビ山梨、テレビ朝日甲府支局、エフエム富士

4 開催日程・場所

(1) 審査会：2026年7月8日(水)・7月9日(木)／アイメッセ山梨(山梨県甲府市大津町2192-8)

(2) 表彰式：2026年8月3日(月)／山梨県庁別館正庁(山梨県甲府市丸の内1-6-1)

(3) 出品ワイナリー交流イベント：2026年8月3日(月)／シャトレーゼホテル談露館

(4) 生産者向けセミナー：2026年8月3日(月)／シャトレーゼホテル談露館

日本ワイナリー協会との共催です。

※(2)～(4)の詳細・条件等については、今後個別又はホームページで通知します。

5 募集期間

(1) 参加申込期間：2026年5月7日(木)午前9時～5月26日(火)午後5時

※公式ホームページから応募してください。【公式ホームページ】<https://www.pref.yamanashi.jp/jwine>

(2) 出品ワイン送付受付期間

2026年6月2日(火)～6月10日(水) ※期間内必着、6月2日(火)より前の受付はできません。

※参加申込締切日は5月26日(火)です。6月10日(水)ではありませんのでご注意ください。

6 対象ワイン

果実酒等の製法品質表示基準第1項第3号で定める「日本ワイン」とします。

7 出品条件

応募規定に定めるとおりとします。

8 参加費用

参加費用は、1エントリー当たり22,000円(税込)です。

9 審査方法

(1) 審査方法 ・官能審査による審査とし、100点満点で採点します。

(2) 審査基準 ・視覚(清澄度・外観・発泡性(スパークリングワイン部門))、香り(健全性・強度・香の質)、味わい(健全性・強度・持続性・味の質)、ハーモニー-総合評価の4項目 ※詳細についてはホームページで公表。

(3) 審査員 ・外国人審査員を含め25名～30名程度

・外国人審査員、国税庁、(独)酒類総合研究所の専門家、各主要ワイン産地組合の代表者、有識者等

10 表彰

審査において、部門ごとに次の基準に該当したものに賞を授与します。

グランドゴールド(GG)賞・・・92点以上を標準とする、各部門エントリー数の1%相当のワイン。

金賞・・・・・・・・・・・・85点以上92点未満を標準とする、各部門エントリー数の3～5%相当のワイン。

銀賞・・・・・・・・・・・・82点以上85点未満を標準とする、各部門エントリー数の10～15%相当のワイン。

銅賞・・・・・・・・・・・・80点以上82点未満を標準とする。

※受賞(GG賞～銅賞)の割合は各部門エントリー数の40%までを標準とする。

※各部門の得点割合の状況により、各賞の標準点数と異なる賞となることがある。

部門最高賞・・・・・・・・5点以上の出品がある部門で、銀賞・金賞を受賞した中で最高評点のワイン(GG賞を受賞したワインがある部門を除く)。

コストパフォーマンス賞・・・・・・・・2,000円未満(容量は720ml、750mlに限る。)であって、銀賞以上を受賞したワイン

11 広報

受賞したワインは、その旨を表示することができます。また、広くマスコミ等を通して消費者に紹介するとともに、海外でも優れた日本ワインを知っていただくため、外務省等にも情報提供します。

応募規定

1 対象ワイン

果実酒等の製法品質表示基準(平成27年国税庁告示第18号)第1項第3号で定める「日本ワイン」

2 応募条件

- (1) 出品者は、実際に酒類を製造した酒税法上の酒類製造者であること。
- (2) 原則として市販酒であり、蔵内酒の場合は、2026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こと。
- (3) 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。ただし、出品時に瓶詰めされていなければならない量には、既に市場に流通している分は含まない。
※「同一ロット」とは、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する。
※瓶詰め時期のみが異なることで別ロット扱いとなるワインを出品する場合には、事前に事務局に相談すること。
- (4) ボトルの容量は、720ml又は750mlであること。ただし、極甘口部門のワインは200ml以上で2Lを超えないこととする。
- (5) 出品部門の決定にあたっては、以下の条件に従うこと。
 - ・欧州系品種、国内改良等品種、北米系等品種については、当該部門の原料品種の使用割合の和が85%以上、甲州については100%であること。
 - ・欧州・国内改良品種等ブレンドについては、2つ以上の部門の原料品種を使用しており、そのうち同一部門原料品種の使用割合の和がいずれも85%未満(※甲州については100%未満)であること。
 - ・極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインの各部門については、原料品種を問わない。オレンジワインは、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であること。ただし、銘柄等にスパークリングなど発泡性の記述があるものはスパークリングワイン部門、残糖100g/L以上のワインは極甘口部門に出品すること。(注)審査の公平性を保つため、参加申込者の申請とは異なる部門に変更することがあります。
- (6) 日本ワインコンクール公式ホームページから、出品者名、銘柄、原料品種名(複数の原料の場合はその割合)、産地名、希望小売価格(蔵内酒の場合は予定価格)部門、分析結果等(アルコール・エキス分・総亜硫酸・遊離亜硫酸・還元糖(極甘口部門のみ)・総酸)を入力・送信し、ダウンロードしたワイン貼付票を貼付したワインを送付すること。
- (7) GG賞、金賞、一部の銀賞を受賞した場合は、2本(記者会見用、次回コンクールレベル合わせ用等)を無償で提供いただくこと。(その他の用途としては、4(3)のとおり。)

3 応募方法

日本ワインコンクール公式ホームページから、次の方法により応募してください。(※ホームページのみの受付です。)

- (1) 出品者メールアドレスを登録する。(※初回のみ)
- (2) ログインフォームから出品者情報を登録する。(※初回時と出品者情報修正時)
- (3) 出品ワインを登録・確定し、出品ワインを送付するための各種帳票を印刷する。
- (4) 出品前チェック表により応募手続きに漏れがないかを最終チェックする。
- (5) 参加費用を振り込む。【期間:5月7日(木)～5月26日(火)】
- (6) ワインを送付する(出品票を貼り付け、出品票、出品前チェック表を同封する。)。【期間:6月2日(火)～6月10日(水)】

4 エントリー数及び提出ボトル数

- (1) エントリー数の上限は1社あたり25点とします(ただし、原料ブドウ栽培者から醸造を委託されたワイン(原料ブドウ栽培者自らが栽培したブドウを100%使用したワイン)を除く。)
- (2) 提出するボトル数は、1エントリーにつき720ml又は750mlボトルで4本とします。ただし、極甘口部門については、計2,880ml以上に相当する本数(例えば500mlの場合は6本、360mlの場合は8本)とします(※すべてのボトルに「ワイン貼付票」を貼付してください。)
- (3) 出品ワインは返却しません。審査会終了後には、公的な研究機関に提供されることがあります。
- (4) エントリー数により、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。

5 応募期間

2026年5月7日(木)午前9時～5月26日(火)午後5時

6 参加費用等

- (1) 1エントリーにつき22,000円(税込)とします。
- (2) 参加申し込みと同時に支払うこととし、支払方法は銀行振込とします。(※振込手数料は参加者負担でお願いします。)

[振込先]	口座名義:日本ワインコンクール実行委員会
	口座:山梨中央銀行 県庁支店 普通預金
	口座番号:647521

- (3) 入金の確認ができるまでは、正式な参加とは認めません。
- (4) 事務局から請求書及び領収書の発行は行いません。
- (5) 原則として、参加費用の払い戻しは行いません。

7 ワインの送付先、送付締切

出品ワインは、下記送付先に2026年6月2日(火)～6月10日(水)の期間内に必着にてご送付ください。
 ※参加申込締切日は、6月10日(水)ではなく5月26日(火)ですので、ご注意ください。

[ワイン送付先] 〒400-0864 山梨県甲府市湯田2丁目7-9 丸市倉庫株式会社 日本ワインコンクール係 TEL:055-235-4664 FAX:055-232-5006 ※ワインの送付に係る技術的な相談については、山梨県産業技術センターワイン技術部にお問い合わせください。

※送付にあたっての注意事項

- (1) ワインの送付については、参加者がすべての責任を負うものとし、輸送中の事故等については、主催者は一切の責任を負わないものとします。
- (2) 受取期間の前や締切日を超えて到着した場合は、原則、受け取ることはできず、その場合の参加費用も返金しません。
- (3) ワインの送付の際に使用する箱は、6本入りのものとしてください。また、1箱1銘柄としてください。
- (4) コルク栓の場合は、キャップシールを付けないでください。また、キャップシールを取る代わりにラップをかぶせてゴム留めをすることとし、酒税法上表示が義務となっている事項をキャップシールに記載している場合にはシール等に別記する注意事項を明記してください。スクリューキャップの場合は、上記の作業は不要です。そのまま送付してください。
- (5) ワインの送付にあたっては、できるだけ早期の送付にご協力ください。

8 結果発表

- (1) 結果は、ホームページに掲載(2026年7月15日(水)予定)するとともに、2026年7月24日(金)(予定)に記者発表を行います。
- (2) GG賞・金賞等受賞者については、上記結果通知と併せて、表彰式等への案内を行います。
- (3) 記者発表用として、GG賞・金賞等受賞者は受賞ワイン2本を無償で提供してください。なお、提供されたワインは、コンクールに出品・提供されたワインと同様の取扱い(4(3)参照)とします。

9 表彰

- (1) GG賞、金賞、銀賞、銅賞、部門最高賞、コストパフォーマンス賞には、希望者に対し賞状を授与します。
- (2) GG賞又は金賞受賞ワインのうち部門最高賞には、副賞(メダルを予定)を授与します。なお、その他の賞に副賞(メダルを予定)を希望者にのみ有償で提供します(8(1)の結果通知と併せて申込を受け付けます。)

10 受賞シール

受賞者(シール注文者に限る。)には、ワインボトルに貼付する受賞シールを100枚無償で提供します。なお、追加が必要な場合は、有償で提供します(8(1)の結果通知と併せて申込を受け付けます。)

11 受賞ワインのチェック

受賞ワインについては、実行委員会等が立入検査(分析・利酒)等によりチェックを行う場合があります。この時点で本応募規定に違反していることが判明した場合には、受賞を取り消す場合があります。

12 生産者向けセミナーへの協力

生産者向けセミナーに使用するワインは、GG賞・金賞等受賞ワインの中から日本ワインコンクール実行委員会及び日本ワイナリー協会が選定します。該当ワイナリーには、希望小売価格の65%の価格で提供していただきます。また、当日のセミナー講師の派遣にもご協力ください。詳細については、該当ワイナリーに個別にご連絡します。

13 第3回日本ワインサミットへの協力

受賞者については、2026(令和8)年8月2日(日)開催予定の第3回日本ワインサミットにおいて受賞ワインの提供を求められた場合は、優先的な提供に御協力ください。また、当日の登壇者やワインサーブ要員の派遣にも御協力ください。

14 その他

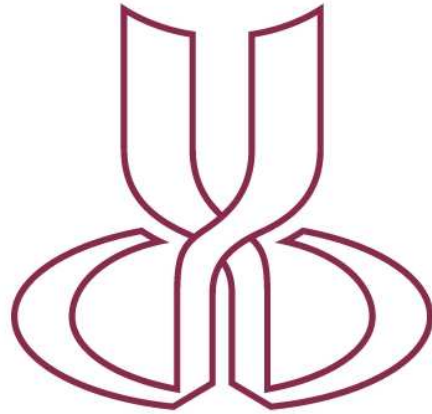
その他、本コンクールの応募に関して疑義があった場合は、実行委員会等で検討した上で対応を決定するものとします。

部 門

部門名	代表的な原料品種	
欧州系品種	赤	カベルネソーヴィニオン、メルロー、ツバイゲルトレーベ、ピノワール、カベルネフラン、ドルンフェンダー、シラー、プティベルドール 等
	白	シャルドネ、リースリング、ミュラートゥルガウ、ケルナー、ソーヴィニオンブラン、バカス、セミヨン、ピノブラン、竜眼(善光寺) 等
国内改良・北米系等品種	赤	マスカット・ベリーA、山幸、清舞、ブラックQueen、サントリーワール、カベルネサントリー、甲斐ワール、ベリーアlicantA、ヤマソーヴィニオン、浅間メルロー、ブラックペガール、沢登ワインランド、セイベル13053、ブラックオリンピア、レガント、ロンド 等
	白	リースリングフォルテ、リースリングリオン、信濃リースリング、甲斐ブラン、ネオマスカット、セイベル9110、ザラジュンジェ 等
甲州	甲州	
北米系等品種	白	ナイアガラ、デラウェア、ポートランド、スチューベン 等
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	2つ以上の部門(欧州系品種赤、国内改良等品種赤、北米系等品種赤)の原料品種を使用しており、そのうち同一部門の原料品種の使用割合の和がいずれも85%未満である場合
	白	2つ以上の部門(欧州系品種白、国内改良等品種白、甲州、北米系等品種白)の原料品種を使用しており、そのうち同一部門の原料品種の使用割合の和がいずれも85%未満(※甲州の場合は100%未満)である場合
オレンジワイン	甲州、龍眼、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、セミヨン、グヴェルツ・トラミネール、ピノ・グリ、デラウェア、ナイアガラ 等	
ロゼワイン		
極甘口(残糖100g/ℓ以上のもの)		
スパークリングワイン		

【コンクール全般に関するお問い合わせ】 日本ワインコンクール実行委員会事務局
 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 (山梨県産業政策部産業振興課内)
 TEL:055-223-8871 FAX:055-223-1547

※ 詳細はホームページをご参照ください。



JAPAN WINE COMPETITION 2026

日本ワインコンクール2026 特記事項

<前回からの主な変更点>

○日本ワインコンクール2026は、以下の変更を行います。

- ・ワイン送付本数の変更(6本→4本)。
但し、対象の賞を受賞した場合は、2本を無償で提供いただきます。
- ・オレンジワイン部門の創設。
- ・北米系等品種赤部門を国内改良・北米系等品種赤部門に統廃合。
- ・一般来場者向けのイベント実施は行いません。

本年度は、今後より充実した事業を展開するための企画検討および準備期間と位置付け、次年度以降に向けて、ニーズを踏まえたより質の高い内容の検討を進めてまいります。

<注意事項>

○天災等やむを得ない事情により、開催変更や中止となる場合があります。

(中止となった場合の参加費用については、必要経費を差し引いた残額について払い戻しを行います。)

○エントリーシステムの操作については、操作マニュアルをご確認ください。

○エントリーシステムへの入力内容は、確定後、修正できませんので、入力誤りが無いようご注意ください。

○エントリーシステムでの入力に際し、プルダウンリストにない品種がある場合やリストにある原料品種を用いて希望する部門に出品できないなどの場合は、事務局にご連絡ください。

日本ワインコンクール