

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション

カテゴリーに関する説明

TWSC では [エントリー受付]、[審査]、[結果発表] などの各段階において、実行委員会が定めたカテゴリーに準じて、出品アイテムを管理いたします。[エントリー受付] のカテゴリーにて [結果発表] まで進めることを基本としておりますが、当該カテゴリー出品数の多寡によって、細分化や統合、名称変更を行うことがございます。ご承知おき下さい。

なお、エントリーシートでカテゴリーの誤入力があった場合、事務局にて適宜修正いたします。記入時にご不明点があれば、ご相談いただくと幸いです。

はじめに

各国のウイスキーの他、ポチーン、コニャック、アルマニャック、カルヴァドス、ピスコ、テキーラ、メスカルなどにはラベル表記の基準が設けられていますので、ラベル表記に従ってカテゴリーを選択してください。もしラベルに表記されていない場合はご相談ください。

ウイスキー

基本的には生産国のウイスキー定義に沿っているものを受付けます。例外として、日本やインドなどにみられる「穀物原料ではない蒸留液」を含むものは、ウイスキーとして受付けることはできません。その他スピリッツなどでエントリーしてください。

生産地域	ジャパニーズ ウイスキー	日本洋酒酒造組合が定めた「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準」に則ったウイスキー。
生産地域	ジャパニーズ ニューメイク スピリッツ	熟成年数が3年未満で、熟成年数以外の項目で「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準」を満たす製品。
生産地域	アメリカン ウイスキー /シングルモルト	現在、アメリカ国内にて法整備中である為、本年度は暫定的に以下の4項目を満たしたものとする。①アメリカ国内で蒸留 ②原料は大麦芽100% ③700L以下のオーク樽で熟成 ④alc.40%以上で瓶詰め
生産地域	ワールド ブレンデッド ウイスキー	複数の国で生産された原酒をブレンドしたウイスキー。または蒸留国名が伏せられているブレンデッドウイスキー。
製造方法	ノンエイジ	ラベルや商品名に年数表記がない製品。
流通経路	オフィシャル	蒸留所元詰め製品のこと。蒸留所を所有する企業などが瓶詰めした製品。



流通経路	ボトラーズ	蒸留所やその所有企業から、独立瓶詰業者などが原酒を樽などの状態で買い付け、独自に瓶詰めした製品。
流通経路	プライベート ボトル	オフィシャル、ボトラーズに関わらず、特定の企業、飲食店、団体、酒販店などの専売品となっている製品。

ブランデー

生産地域	ジャパニーズ ブランデー	熟成の有無に関わらず、日本で生産されたブランデーのこと。製法の詳細は、必ずエントリーシートに入力すること。
------	-----------------	---

ラム

製造方法	アグリコール・ ハイテストモラ セス等	原料が以下の3つのいずれかで、モラセス（廃糖蜜）以外を原料としたラムのこと。①さとうきびジュース 100% ②ハイテストモラセス（①を濃縮したシロップ） ③黒糖
生産地域	ジャパニーズ ラム	原料や熟成の有無に関わらず、日本で生産されたラムのこと。製法の詳細は、必ずエントリーシートに入力すること。

ジン/ジャパニーズ

製造方法	焼酎ベース	焼酎（芋、麦、米、黒糖、泡盛など）をベースに使用している製品。再度蒸留した焼酎を用いたものも含む。
製造方法	ニュートラルス ピリッツベース	農産物（小麦、とうもろこし、米、廃糖蜜など）を原料とし、蒸留によってアルコール度数96%以上にしたスピリッツをベースに使用しているもの。
製造方法	その他のスピリ ッツベース	ブランデー、ビールを蒸留したスピリッツなど、上記以外をベースとしたもの。または、いくつかのスピリッツを混合してベースにしているもの。

その他スピリッツ

（下記に該当してもご出品ができない場合がありますので、事前にご相談ください。）

製造方法	スピリッツなど	該当するカテゴリーがないスピリッツで、以下の「焼酎ベース」に当てはまらないもの。
製造方法	焼酎ベース	①樽熟成させた焼酎に味わいの変化が少ない添加物を加え、酒税法上の「リキュール」としたもの ②樽熟成した焼酎に味わいの変化が少ない工程を加え、酒税法上の「スピリッツ」としたもの ③ウイスキーに焼酎由来のスピリッツを添加し、酒税法上の「ウイスキー」としたもの

(付録) ジンの分類について/エントリーシート記入時の注意事項

EU ではジンを製造方法によって 3 つのカテゴリーに分類しております。TWSC においても、EU でのカテゴリーを、審査時のグループ分け（フライト組み）の指標の一つとしております。ジンのエントリーをされる際には、正しい情報にてエントリーシートにご入力いただきたく存じます。本紙では、簡単な説明となりますが、ご不明点があればご遠慮なくお問い合わせください。

ロンドンジン（ロンドンドライジン）

最も厳格な規格のジンで、以下の 7 項目を満たしている必要がある。ボタニカルを個別に蒸留、ブレンドした場合はこのカテゴリーに入らない可能性がある。

①次項以降のディスティルドジン及びジンの全ての規格を満たしている（ベースはニュートラルスピリッツ、ジュニパーベリーを使用するなど） ②使用する香料等は天然植物原料のみとする ③ベーススピリッツのメタノール濃度は 100%純粋アルコール条件下で 5g/100L 以下 ④蒸留液のアルコール度数は 70%以上 ⑤蒸留後にアルコールでの希釈ができるが、メタノールの基準を満たしたニュートラルスピリッツであること ⑥甘味料の添加は製品時に 0.1g/L 以下 ⑦蒸留後に添加できるものは既述のもの以外は水のみ。着色は不可

ディスティルドジン

蒸留後に香料などを添加でき、やや自由度の高いジン。以下の 5 項目を満たしている必要がある。

①次項のジンの規格をすべて満たしている ②ベーススピリッツには、農産物由来で蒸留にてアルコール度数を 96%以上にまで高めたスピリッツ（＝ニュートラルスピリッツ）を使用する ③ジュニパーベリーをベーススピリッツに加えて蒸留している（他のボタニカルを加えてもよい） ④蒸留後にアルコールでの希釈が可能だが、前述のニュートラルスピリッツでなければならない ⑤蒸留後にボタニカルや香料を加えることができる

ジン（コンパウンドジンを含む）

必ずしも蒸留が必要ではない、最も自由度の高いジン。本格焼酎をベースにする場合はこのカテゴリーになる。以下の 4 項目を満たしている必要がある。

①農産物由来のアルコールをベースとしている（アルコール度数の条件はなし） ②ジュニパーベリーを使用している ③ボタニカルや香料を使用することができるが、最終的な味わいはジュニパーベリーが主体となっていなければならない ④瓶詰めはアルコール度数 37.5%以上でなければならない