



JBA全国地ビール品質審査会

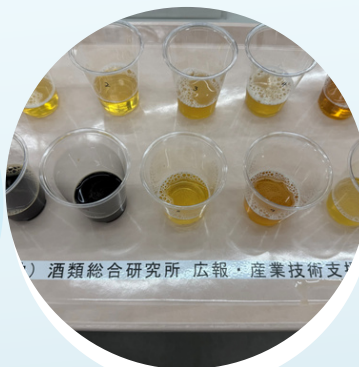
2026

〔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、定期的の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。



前年の最優秀賞受賞社
エイ.ジェイ.アイ.ビア(株)
箕面ビール



酒類総合研究所 広報・産業技術支援



前年の品質審査会受賞社

前年最優秀賞

エイ.ジェイ.アイ.ビア株式会社
箕面ビール「ゆずホ和イト」が受賞！

前年優秀賞 9点

宮崎ひでじビール株式会社 宮崎ひでじビール：2点

久米桜麦酒株式会社 大山Gビール

南信州ビール Ogná（オグナ）

Far Yeast Brewing株式会社 Far Yeast 2点

横浜ベイブルーイング株式会社 横浜ベイブルーイング

有限会社二軒茶屋餅角屋本店 ISEKADO：2点

2026

3.11 水 - 12 木

主催：一般社団法人 全国地ビール醸造者協議会
後援：独立行政法人 酒類総合研究所

出品費

1点あたり **24,200円**

JBA会員は 特別価格！
1点あたり **16,500円**

醸造技術の向上&品質の保証を 目指しましょう！



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します。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がります。品質レベルが優秀なものに対して賞を授与し、公表します。

事業内容

〔成分分析〕

分析項目 22種類！

①pH、②酸度、③～⑦有機酸、⑧比重、⑨原麦汁エキス分、⑩アルコール分、⑪外観エキス分、⑫真性エキス分、⑬外観発酵度、⑭真性発酵度、⑮ガス圧、⑯苦味価、⑰～⑱微生物検査、⑲～⑳ホップの香り成分（モノテルペンアルコール3種）、㉑溶存酸素量

〔官能評価〕 ビールの多方面の専門家によるジャッジシートを用いたプロファイル法で評価します。

〔総合評価〕 分析結果と官能評価を合わせて詳細にフィードバックします。年に一度のビールの健康診断としてご活用ください。

申込方法



①JBAホームページのお知らせから開催要項をご確認ください

〔JBAホームページ〕 <https://beer.or.jp/news/>
JBAホームページのQRコードはコチラ



②出品希望者は下記リンクもしくはQRコードからエントリー！

〔申込専用リンク〕 <https://forms.gle/QwHquVepMjfnqapG8>



申込専用QRコードは
→ コチラ



申込締め切り

2025

12/16 木

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ガラス6Fコンパスオフィス内

TEL：080-7624-6774

Email：jba@beer.or.jp

← お問い合わせはJBA事務局まで

「全国地ビール品質審査会 2026」 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	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 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②（優先 2 位）	
品目	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 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③（優先 3 位）	
品目	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 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④（優先 4 位）	
品目	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 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⑤（優先 5 位）	
品目	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 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○（優先 位）	
品目	<input type="checkbox"/> ビール ・ <input type="checkbox"/> 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	
SRM（色度数）	
IBU（国際苦味単位）	
アルコール度数（ラベル表示値）	%
ろ過の有無	<input type="checkbox"/> ろ過 ・ <input type="checkbox"/> 未ろ過
加熱処理の有無	<input type="checkbox"/> 加熱処理 ・ <input type="checkbox"/> 非加熱処理
特殊原料（副原料、酵母、乳酸菌等）※1	
原料のアピールポイント（15 文字以内）※2	
製法のアピールポイント（15 文字以内）※3	
ビール・発泡酒のコンセプト （方向性、意図）（20 文字以内）※4	
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	<input type="checkbox"/> 希望する ・ <input type="checkbox"/> 希望しない
詰口年月日（（例）2026 年 1 月 20 日）※5	年 月 日
賞味期限（（例）2026 年 4 月 19 日）※6	年 月 日

※1 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。

※2 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。

※3 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。

※4 コンセプトを 20 文字以内で記載してください。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。

※5 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。

※6 参考のため、賞味期限もお書きください。