

3 酒税法における酒類の分類及び定義

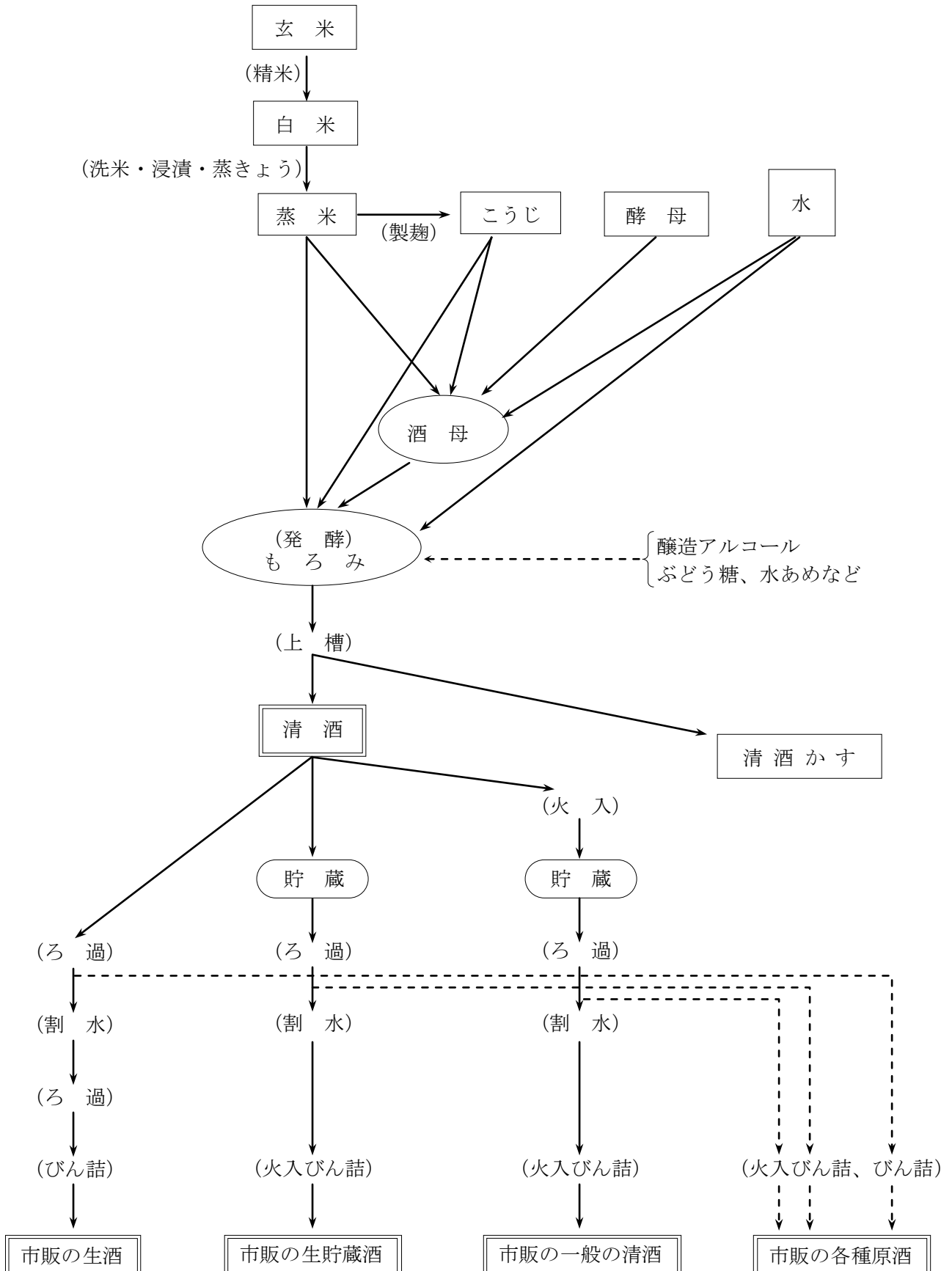
酒類	種 類		内 訳 (酒税法第3条第3号から第6号まで)
	種	類	
アルコール分1度以上の飲料	発泡性酒類		ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類（ビール及び発泡酒以外の酒類のうちアルコール分が10度未満で発泡性を有するもの）
	醸造酒類(注)		清酒、果実酒、その他の醸造酒
	蒸留酒類(注)		連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、スピリッツ
	混成酒類(注)		合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒

(注) その他の発泡性酒類に該当するものは除かれます。

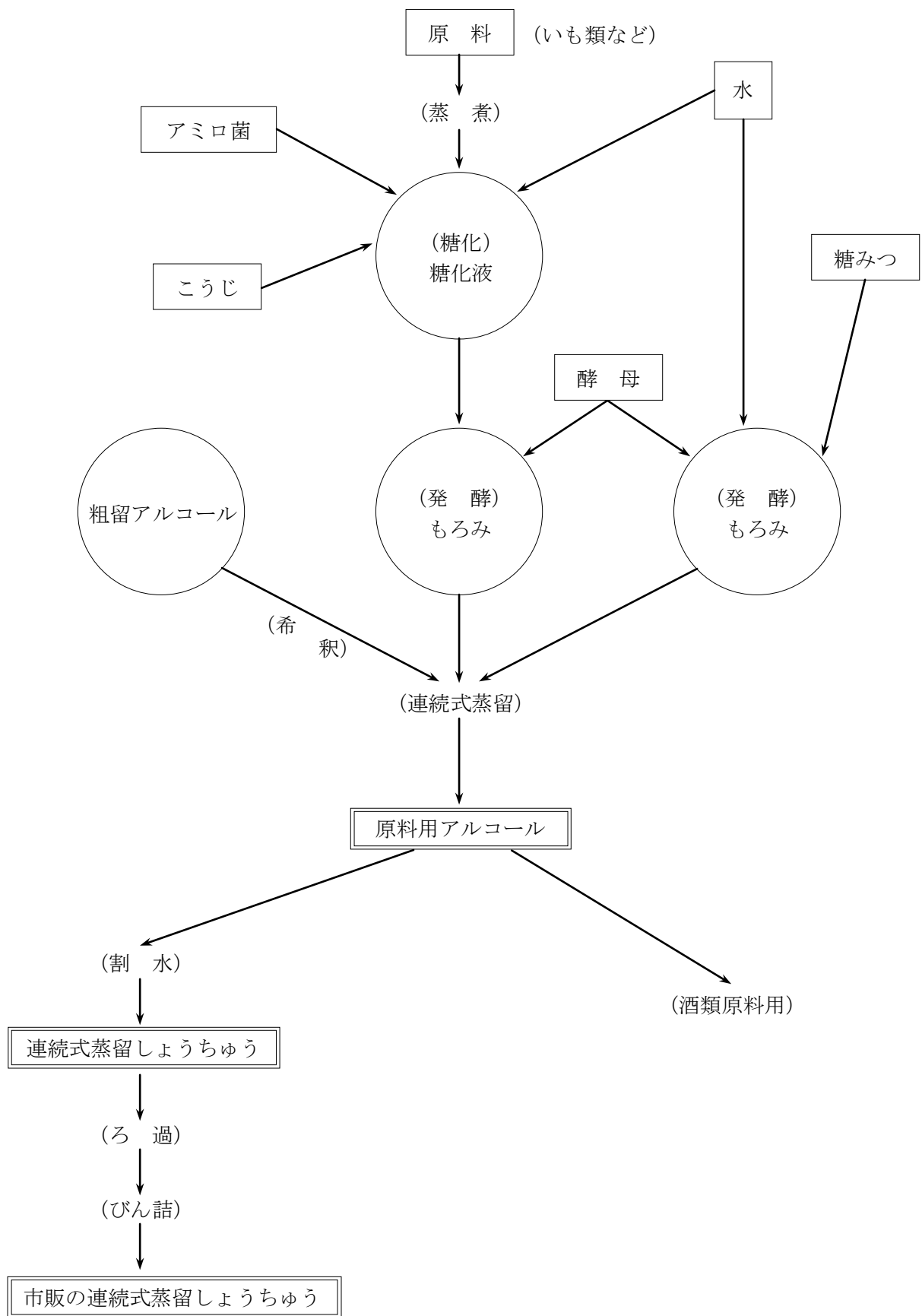
品 目	定 義 の 概 要 (酒税法第3条第7号から第23号まで)
清酒	* 米、米こうじ及び水を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が22度未満のもの） * 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が22度未満のもの）
合成清酒	* アルコール、しょうちゅう又は清酒とぶどう糖その他政令で定める物品を原料として製造した酒類で清酒に類似するもの（アルコール分が16度未満でエキス分が5度以上等のもの）
連続式蒸留しょうちゅう	* アルコール含有物を連続式蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が36度未満のもの）
単式蒸留しょうちゅう	* アルコール含有物を連続式蒸留機以外の蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が45度以下のもの）
みりん	* 米、米こうじにしょうちゅう又はアルコール、その他政令で定める物品を加えてこしたもの（アルコール分が15度未満でエキス分が40度以上等のもの）
ビール	* 麦芽、ホップ及び水を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの） * 麦芽、ホップ、水及び麦その他政令で定める物品を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの）
果実酒	* 果実を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの） * 果実に糖類を加えて発酵させたもの（アルコール分が15度未満のもの）
甘味果実酒	* 果実酒に糖類又はブランデー等を混和したもの
ウイスキー	* 発芽させた穀類及び水を原料として糖化させて発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの
ブランデー	* 果実若しくは果実及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの
原料用アルコール	* アルコール含有物を蒸留したもの（アルコール分が45度を超えるもの）
発泡酒	* 麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が20度未満のもの）
その他の醸造酒	* 穀類、糖類等を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満でエキス分が2度以上等のもの）
スピリッツ	* 上記のいずれにも該当しない酒類でエキス分が2度未満のもの
リキュール	* 酒類と糖類等を原料とした酒類でエキス分が2度以上のもの
粉末酒	* 溶解してアルコール分1度以上の飲料とすることができる粉末状のもの
雑酒	* 上記のいずれにも該当しない酒類

4 酒類の製造工程図

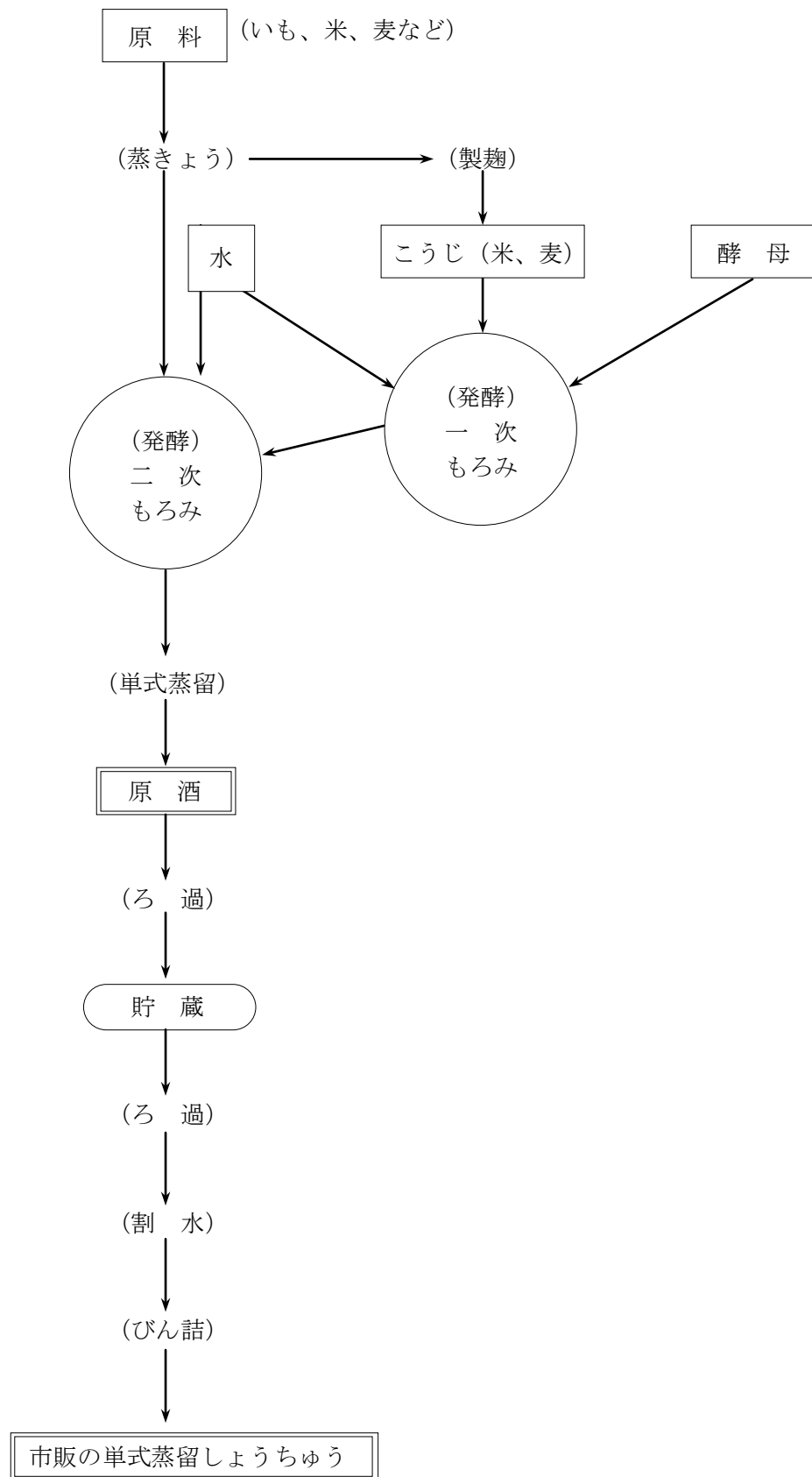
(1) 清 酒



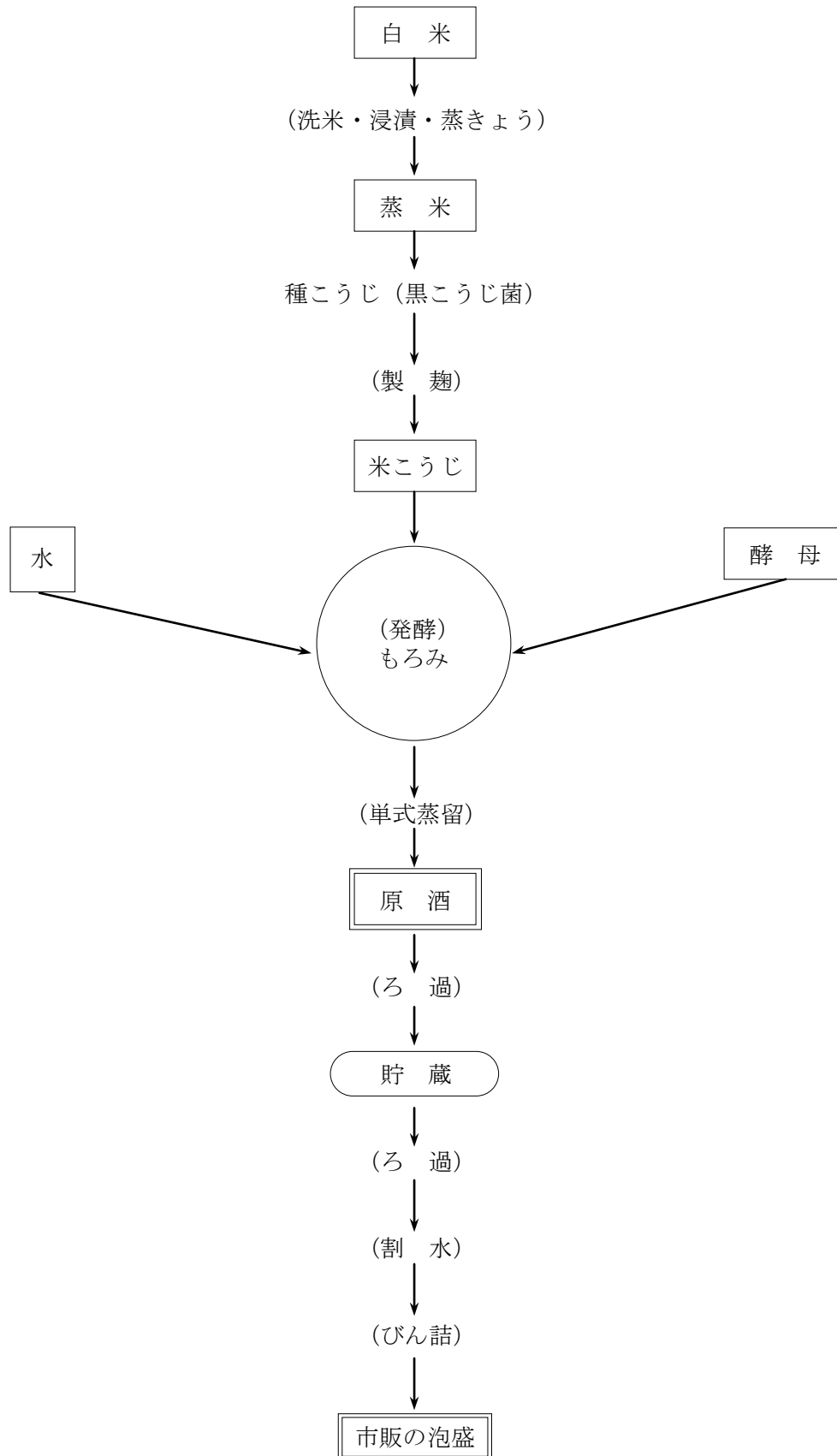
(2) 連続式蒸留しょうちゅう・原料用アルコール



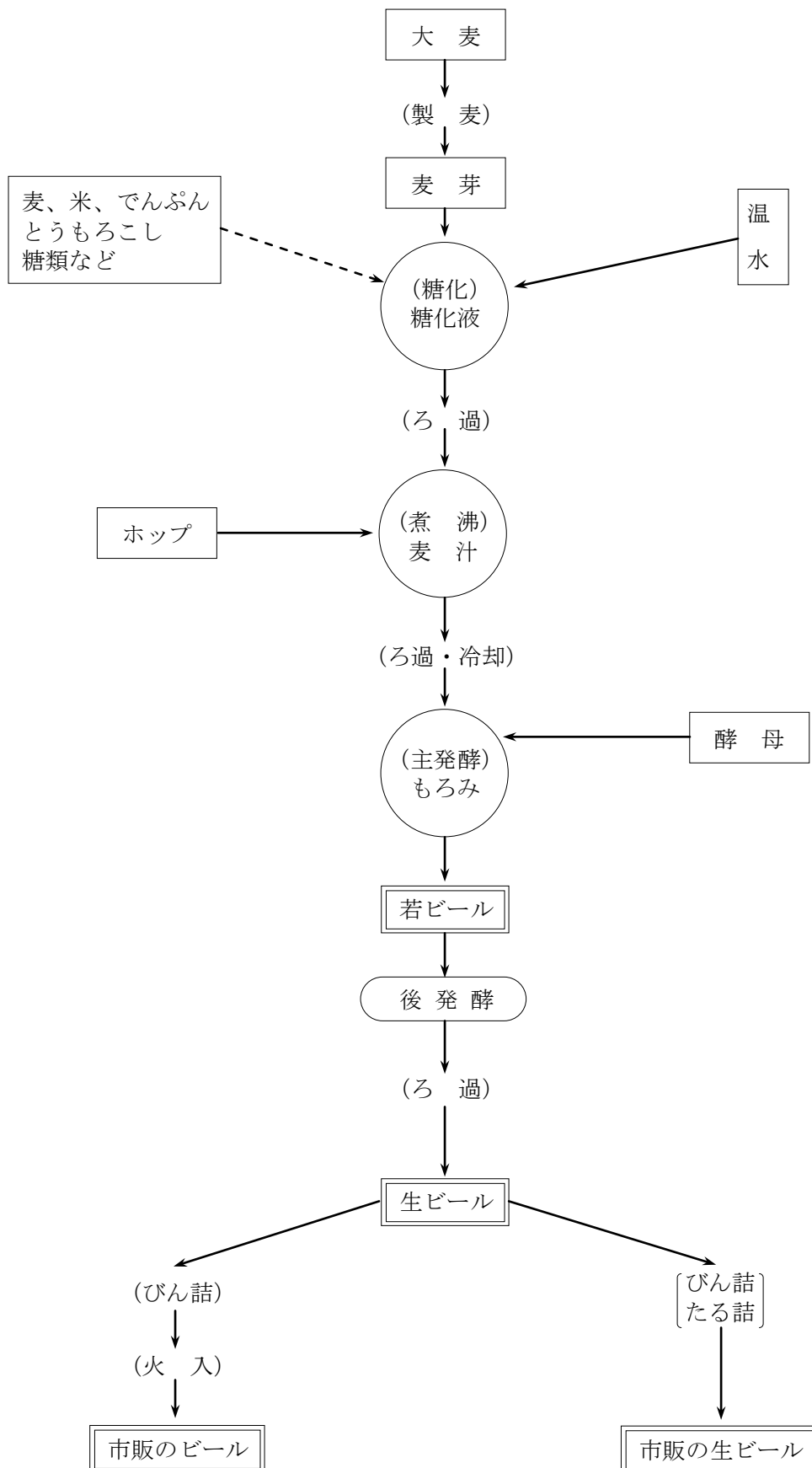
(3) 単式蒸留しょうちゅう



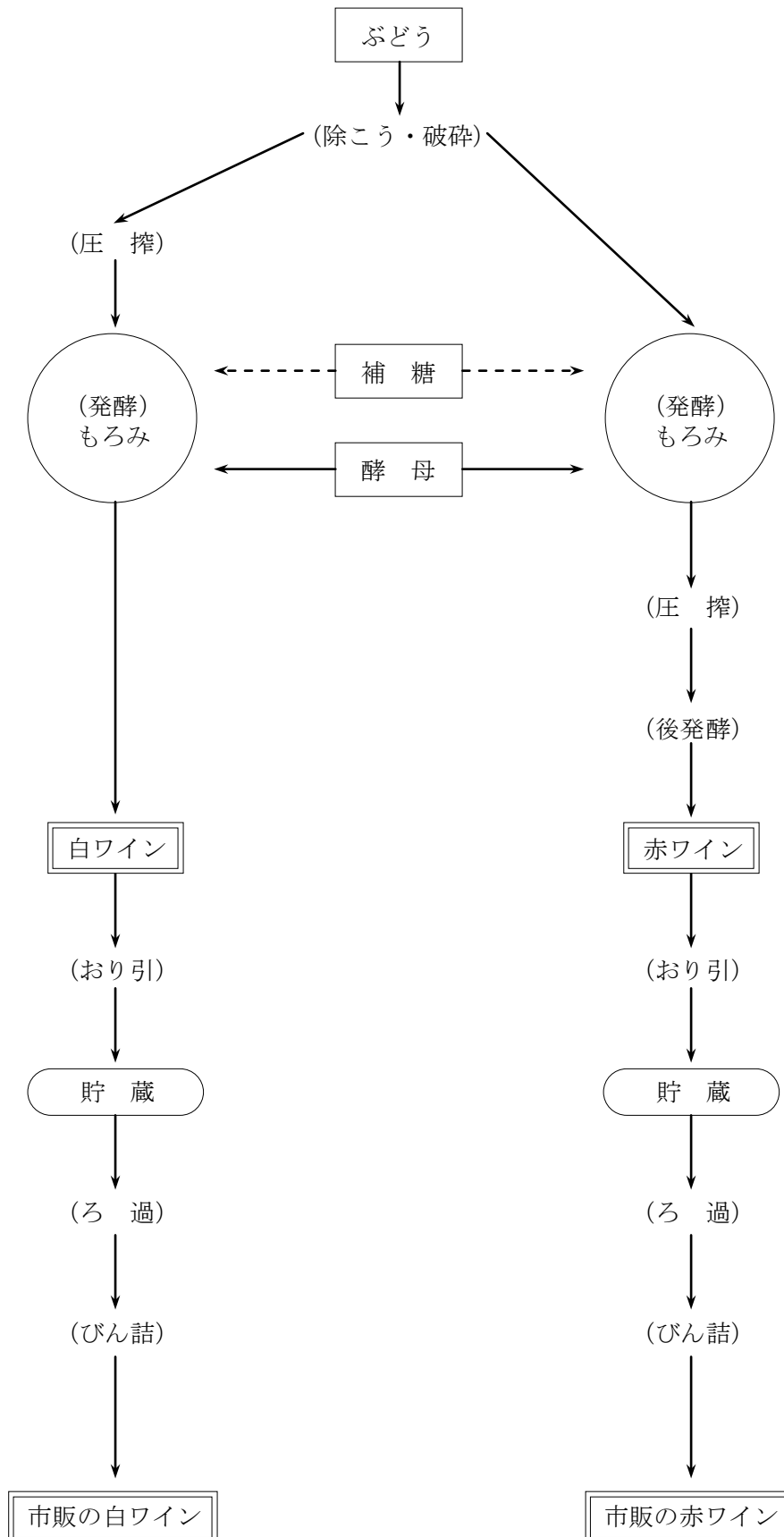
(4) 単式蒸留しょうちゅう (泡盛)



(5) ビール



(6) ワイン



(7) ウイスキー

