

# 日本ワインとは…

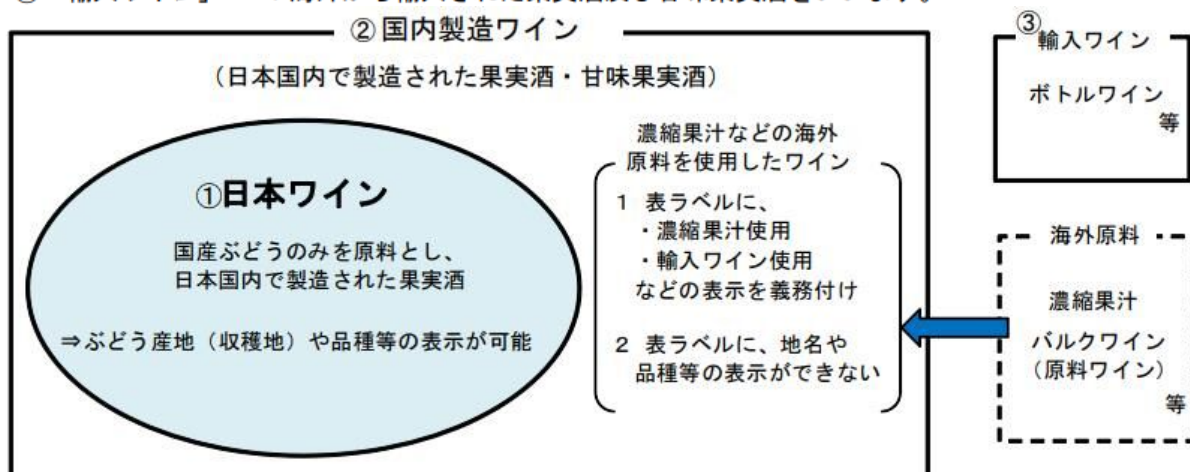
『日本国内で収穫されたぶどうのみを原料とし、日本国内で製造した果実酒』です。

国税庁は、平成 27 年 10 月 30 日に、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第 86 条の 6 第 1 項の規定に基づき、「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。以下「表示基準」といいます。）を定めました。

この表示基準は、国が初めて定めたワインのラベル表示のルールです。

日本国内で収穫されたぶどうのみを原料とし、日本国内で製造した果実酒である「日本ワイン」には、その旨がラベルに表示されるとともに、ぶどうの産地や品種等を表示することが可能です。このような表示にも注目して、ワインを選んでみてはいかがでしょうか。

- ①「日本ワイン」：国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒をいいます。
- ②「国内製造ワイン」：日本ワインを含む、日本国内で製造された果実酒及び甘味果実酒をいいます。
- ③「輸入ワイン」：海外から輸入された果実酒及び甘味果実酒をいいます。



## 【日本ワインファンサイト※1にて公開していた動画※2】

国税庁では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、消費が落ち込んでいる日本ワインの消費の回復や販路の拡大を図るため、消費者に日本ワインをより身近に感じてもらえるよう、日本ワインファンサイトを公開いたしました。

※1 令和4年12月28日に閉鎖いたしました。

※2 セミナー開催・公開時(令和2年12月～令和3(2022)年3月)の法令等に基づくものです。

以下、動画名をクリックすると視聴できます(リンク先: YouTube「国税庁動画チャンネル」)。

[日本ワインの選び方～消費者編～ 講師：遠藤利三郎氏【日本ワインセミナー】\(令和2年12月公開\)](#)

[日本ワインの選び方～料飲店編～ 講師：大橋健一氏【日本ワインセミナー】\(令和3年2月公開\)](#)

[日本ワインの選び方 世界に飛躍する日本ワイン 講師：石井もと子氏【日本ワインセミナー】\(令和3年4月公開\)](#)

[ワイン用ブドウ栽培の魅力・展望 セミナー講師：鹿取みゆき氏【日本ワイン祭り】\(令和3年12月開催\)](#)

[日本ワインの生産地を訪ねてみよう！ 講師：瀬川あずさ氏【日本ワイン祭り】\(令和3年12月開催\)](#)

[①日本ワインってどんなワイン？ 講師：瀬川あずさ氏【日本ワイン祭り】\(令和3年12月開催\)](#)

[②日本が誇るワイン用ブドウ品種 講師：瀬川あずさ氏【日本ワイン祭り】\(令和3年12月開催\)](#)

[③シーン別！日本ワインの愉しみ方 講師：瀬川あずさ氏【日本ワイン祭り】\(令和3年12月開催\)](#)

[【セミナー】期待できる3品種\(アルバリーニョ、プティマンサン、シラー\)現状をつくり手に聞く 講師：石井もと子氏\(令和4年3月公開\)](#)

