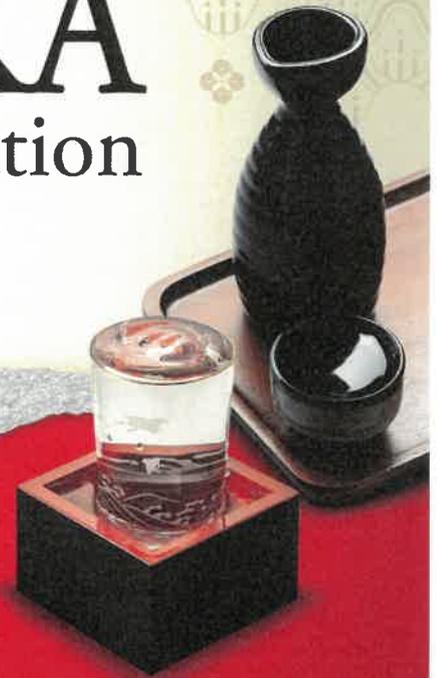


GI FUKUOKA

Geographical Indication



「GI 福岡とは」

～馥郁（ふくいく）たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいな酒～

福岡県産の清酒は、2025年10月1日に国税庁より地理的表示（GI）に指定されました。福岡の清酒は総じて、馥郁（ふくいく）たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいな酒です。甘辛く旨味の多い福岡の料理に寄り添うように進化してきたため、福岡の郷土料理の味を邪魔する事なく、むしろ、食と一体となってバランスよく味わいを形成しています。

福岡国税局

福岡県  酒造組合
Fukuoka sake Brewers Association

お酒の地理的表示 (GI) とは？

※GI… Geographical Indication

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの方も多いことでしょう。

このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示 (GI)」です。

お酒の地理的表示 (GI) は、



正しい産地
であること

一定の基準を
満たした品質
であること



を示しています。

地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。
地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

地理的表示「日本酒」

(平成 27 年 12 月【2015 年 12 月】指定)

名称	産地の範囲	酒類区分
日本酒	日本国	清酒

「日本酒」は、貴重なお米から製造される特別な飲み物として、古来より冠婚葬祭や年中行事の際に飲まれる習慣があり、日本の伝統的なお酒として、私たちの生活や文化に深く根付いています。

このことを踏まえ、国税庁は平成 27 年 12 月に日本の地理的表示として「日本酒」を指定しました。

指定に
よる効果

原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、「日本酒」を独占的に名乗ることができる。



- 1 外国産のお米を使用した清酒や、日本以外で製造された清酒が国内市場に流入しても「日本酒」とは表示できないため、区別が容易に。
- 2 海外に対して、「日本酒」が高品質で信頼できる日本のお酒であることをアピールできる。
- 3 海外でも、地理的表示「日本酒」が保護されるよう国際交渉を通じて各国に働きかけることで、「日本酒」と日本以外で製造された清酒との差別化が可能に。「日本酒」のブランド価値向上を図ることができる。

(注) 地理的表示「日本酒」を酒類の容器又は包装に表示する場合には、「地理的表示であることを明らかにする表示」(「地理的表示」、「GI」等)を併せて表示しなくてもよいこととしています。

「日本酒」の国内での需要振興や
海外への輸出促進の大きく貢献

地理的表示「福岡」

(令和7年10月【2025年10月】指定)

名称	産地の範囲	酒類区分
福岡	福岡県	清酒

馥郁（ふくいく）たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいな酒

福岡の清酒は総じて、馥郁（ふくいく）たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいなお酒です。

甘辛く旨味の多い福岡の料理に寄り添うように進化してきたため、ゴマサバや明太子、もつ鍋、筑前煮など、福岡の郷土料理の味を邪魔することなく、むしろ、食と一体となってバランスよく味わいを形成しています。



福岡県の気候風土と品質向上への取組

福岡県は、九州一大きな筑後川などの一級河川を擁しており、県内各地で山地から流れる良質で清冽な水は、少量のミネラルを含んだ軟水・中軟水で、酒造りでは発酵速度を緩やかにします。また、冬場は気温が低いものの降雪が少なく、空気が乾燥していることから、麴育成の際に麴菌が酒米の中心にある水分を求めて心白の中に入り込みやすくなり、米をよく溶かす力強い麴ができます。

この軟水及び乾燥した気候と、明治時代に生み出され引き継がれてきた福岡の酒の特徴的製法が相まって米の自然な甘味と旨味が引き出され、馥郁たる香りを持つ酒質が形成されます。

現在も研究会や講習会を通じて技術力向上に努めるほか、「福岡県酒類鑑評会」では蔵元同士が競い合い切磋琢磨することで、福岡の酒の品質向上が図られています。



原料及び製法等

原料

- 米及び米こうじに国内産米のみを用いたものであること
- 福岡県内で採水した水のみを用いたものであること
- 原料に糖類等を使用していないこと

製法等

- 福岡県内で醸造、貯蔵、容器詰めが行われていること



福岡県鑑評会表彰式



福酒奉納祭

管理機関

地理的表示「福岡」の特性を維持するため、GI福岡管理委員会が「地理的表示『福岡』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、確認を行います。

【GI福岡管理委員会】

<住所>福岡市東区馬出1丁目24番36号(福岡県酒造組合内)

<電話番号>092-651-4591

<ウェブサイトアドレス> <http://www.fukuoka-sake.org/>





福岡県は、多酒多様。 ~ 産地ブランドの第一歩 ~

福岡県酒造組合 会長 山口 哲生



豊かな自然や美しい環境に恵まれた福岡は、日本屈指の美味しい食が集まる都市として世界中から熱い視線を浴び続けています。

福岡の気候風土やこの地に暮らす人々によって育まれ発展してきた「福岡の日本酒」には長い歴史と伝統があるばかりではなく、未来に向け、また国内外にも大きな可能性があります。

GI 福岡は始まったばかり。これからの「福岡の日本酒」に、ぜひご期待ください。

国税庁ホームページ
(お酒に関する情報)



<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/index.htm>

酒蔵マップ
(福岡国税局管内)



<https://www.nta.go.jp/about/organization/fukuoka/sake/sakagura/index.htm>

福岡県酒造組合ホームページ



<http://www.fukuoka-sake.org/>

福岡の酒ドットコム
(福岡県ホームページ)



<https://fukuokanosake.com/>