

TWSC におけるジャパニーズウイスキー等のカテゴリー区分の定義について

令和元年 9 月 9 日

TWSC では今回、ジャパニーズウイスキーのカテゴリーを「ジャパニーズウイスキー」、「ジャパニーズニューメイクウイスキー」、そして「ジャパンメイドウイスキー」の 3 つに分けることにしました。それぞれの定義については以下の通りですが、ジャパニーズニューメイクウイスキー、ジャパンメイドウイスキーについては、今回新設のカテゴリーです。

1. ジャパニーズウイスキーの定義

TWSC は日本でつくられるウイスキーについて、以下の 3 つのカテゴリーに分けることにする。それは①ジャパニーズウイスキー（日本ウイスキー）、②ジャパニーズニューメイクウイスキー（日本ニューメイクウイスキー）、③ジャパンメイドウイスキー（日本製ウイスキー）である。

①のジャパニーズウイスキーは、日本の蒸留所で糖化、発酵、蒸留を行い、日本国内で熟成を行ったウイスキーのことで、以下のすべての項目を満たしてはじめて、ジャパニーズウイスキーと呼称できるものとする。

1. 糖化…穀物を原料とし、大麦麦芽の酵素、あるいは天然由来の酵素（麹を除く）によって糖化を行う。
2. 発酵…酵母によってこれを行う。
3. 蒸留…蒸留はアルコール分 95% 未満で行う。
4. 熟成…木製の樽、あるいは木製の容器によって行う。熟成は 2 年以上とする。
5. 瓶詰…アルコール分 40% 以上で行う。色調整のための天然カラメル (E150a) の添加は許される。

※原料の大麦麦芽については、国産・外国産どちらを使用しても構わない。

2. ジャパニーズウイスキーの種類

ジャパニーズウイスキーには原料と製法の違いで、①モルトウイスキー（ジャパニーズモルトウイスキー）と②グレーンウイスキー（ジャパニーズグレーンウイスキー）の 2 つが存在する。

①のモルトウイスキーは原料に大麦麦芽のみ（100%）を使用したウイスキーで、蒸留は単式（ポットスチル）でも連続式でも構わない。また、単式の場合も 2 回蒸留、3 回蒸留の別は問わないこととする。

②のグレーンウイスキーは穀物ならなんでもよく、蒸留も連続式でも単式でも構わない。
※製品としてみた場合、ジャパニーズウイスキーには、①シングルモルトウイスキー、②シングルグレーンウイスキー、③ブレンデッドモルトウイスキー、④ブレンデッドグレーンウイスキー、⑤ブレンデッドウイスキーの5つが存在する。

※将来的に米(ライス)やライ麦、小麦などを使ったウイスキーの可能性が考えられるので、その場合、上記のすべての条件を満たした上で、それぞれ米、ライ麦、小麦等の原料比率を51%以上とする(主原料)。

3. ジャパニーズニューメイクウイスキーの定義について

TWSC では今回からジャパニーズニューメイクウイスキーを新設することにした。これは熟成2年未満のウイスキーのことで、その他の条件は上のジャパニーズウイスキーの定義と同じである。種類についても上の5種類が考えられるが、製品として出てくるものは少ないと考え、カテゴリーとしてはこれ1つとした。もちろんモルトウイスキーでもグレーンウイスキーでも構わないし、ブレンデッドも考えられる。とにかく上記すべてを満たした上で、熟成が2年未満のものがジャパニーズニューメイクウイスキーである。

4. ジャパンメイドウイスキーについて

ジャパンメイドウイスキーも新設のカテゴリーで、これについては上記2つの”ジャパニーズウイスキー”とは明確に区別するものとする。これは外国産のウイスキーを輸入し、日本でジャパニーズウイスキーとブレンド(混合)し、瓶詰めしたウイスキーのことを指す。たとえ日本で加水し、瓶詰め等を行ったものでもブレンド(他の原酒を混ぜること)をしないもの、またはブレンドにおいて、外国産ウイスキーのみを用いたものは、これをジャパンメイドウイスキーと呼称できないものとする。それらはワールドウイスキーとなる。

外国産ウイスキーについては「穀物を原料とした蒸留酒で、木製容器で熟成」というウイスキーの3大要件を満たしていることが条件で、穀物以外のモラセス(廃糖蜜)などを使った醸造用アルコールの混和は認めないものとする。

ジャパンメイドウイスキーには、したがってシングルモルト、シングルグレーンは存在しなく、ブレンデッドモルト、ブレンデッドグレーン、そしてブレンデッドの3種類が存在することになる。

以上