

## 佐賀県原産地呼称管理制度における酒類の認定要領

### (目的)

第1 この要領は、佐賀県原産地呼称管理要綱（以下「要綱」という。）第13条の規定により、酒類にかかる認定基準や、審査基準及び方法、表示基準等を定める。

### (対象とする酒類の種類)

第2 対象とする酒類は、純米酒及び本格焼酎とする。

### (認定申請者)

第3 酒類の認定を申請できる製造事業者は、酒税法（昭和28年法律第6号）第7条第1項の規定により清酒または単式蒸留しようちゅうの製造免許を受けた製造場を佐賀県内に有する者とする。

### (認定基準)

第4 認定基準は、別紙1のとおりとする。

### (認定申請)

第5 要綱第15条の規定による認定申請は、次の各号に掲げるところによる。

- (1) 酒類の認定を受けようとする製造事業者（以下「認定申請者」という。）は、佐賀県原産地呼称管理委員会酒類委員会（以下「酒類委員会」という。）の委員長（以下「酒類委員会委員長」という。）が別に定める日までに、認定申請書（様式1）を提出するものとする。
- (2) 認定申請者は、酒類委員会委員長が別に定める日までに、出品票（様式2）を貼付した審査対象の酒類を提出するものとする。
- (3) (2)により提出する審査対象の酒類は、市販酒規格（製品化する際と同じアルコール分）でR瓶（500ml規格の色はイエローグリーンのものに限る）に詰めたもの2本と、市販用の容器（720～900ml程度）に詰めたもの1本とする。

### (審査の区分)

第6 審査の区分は、認定申請者から提出された認定申請書及び酒類を対象として、書類審査及び現地審査、官能審査とする。

### (審査基準)

第7 審査基準は、次のとおりとする。

- (1) 申請された酒類が、第4の認定基準のすべてに適合していること。
- (2) 「品質に関すること」については、香り、味、バランス、総合の4項目について評価した点数が5点満点のうち平均3点以上であって、品質が優れていると認められること。  
ただし、3点以上であっても酒類委員会委員長が再審査が必要であると認めた場合、再審査により、認定・非認定を決定するものとする。

### (審査方法)

第8 審査方法は、次のとおりとする。

- (1) 書類審査及び現地審査は、酒類委員会委員長が指名した2名以上の者が、官能審査は、酒類官能審査会が行うものとする。
- (2) 書類審査は、第4の認定基準のうち、「日本酒（または焼酎）の分類に関すること」、「原料に関すること」、「製法に関すること」についての適合状況を、提出された申請書

により審査する。なお、「原料に関すること」のうち、(別紙1) 3-(2)-①及び4-(2)-①に定める原料の産地ならびに品種の適合状況については、申請書に添付された産地・品種証明書（仕入先が発行）により審査する。

- (3) 現地審査は、申請書に記載された内容に疑義がある場合や、官能審査会において必要とされた場合など、委員長が特に必要と認めた場合に実施するものとし、認定申請者の製造場等に立ち入り、酒税法施行令（昭和37年政令第97号）第52条第1項に規定された関係帳簿及び醸造場等を確認することにより、第4の認定基準への適合状況を審査する。
- (4) 官能審査は、第4の認定基準のうち、「品質に関すること」についての適合状況を、提出された審査対象の酒類について、別に定めるところにより審査する。
- (5) 書類審査及び現地審査、官能審査の結果は、それぞれ酒類委員会委員長に報告する。なお、認定基準に適合していないと判断される場合は、適合しない理由を明らかにするものとする。

（認定）

第9 要綱第18条第1項の規定による認定は、第7の審査基準を満たす酒類（以下「認定酒類」という。）について認定することとし、酒類委員会委員長は、認定申請者に対して認定書（様式3）を交付する。

（認定の公表）

第10 酒類委員会委員長は、第9により認定した場合は、認定酒類について、認定番号、日本酒又は焼酎の分類、商品名、製造事業者の名称・所在地・連絡先、(別紙1) 3-(2)-①及び4-(2)-①に定める原料の産地、採水地、アルコール分、日本酒度・酸度（純米酒の場合のみ）を公表するものとする。

（認定を行わなかった理由の通知）

第11 第7の審査基準を満たさないことから認定を行わなかった酒類について、酒類委員会委員長は、認定を行わなかった理由を認定申請者に通知する。

（表示基準）

第12 要綱第21条第1項及び第23条の規定による認定酒類の表示基準は、別紙2のとおりとし、認定酒類の製造事業者は、当該表示方法に基づき、適切な表示を行うものとする。

（認定台帳）

第13 酒類委員会は、酒類認定台帳（様式4）を作成し、保管する。

（商品名の届出）

第14 認定酒類について、認定後に商品名を付ける場合又は商品名を変更しようとする場合は、認定酒類商品名等届（様式5）を酒類委員会に提出しなければならないものとする。

（認定の有効期間）

第15 認定の有効期間は、認定の日から1年間とする。ただし、認定を受けている酒類について、酒類委員会委員長が別に定める日までに再認定を申請した場合、その申請に係る認定日の前日までを認定の有効期間とする。

附則

この要領は、平成17年1月25日から施行する。

附則

この要領は、平成19年3月15日から施行する。

附則

この要領は、平成19年9月18日から施行する。

附則

この要領は、平成20年9月19日から施行する。

附則

この要領は、平成22年12月20日から施行する。

附則

この要領は、平成24年4月22日から施行する。

附則

この要領は、平成25年3月5日から施行する。

附則

この要領は、平成26年3月6日から施行する。

## (別紙1) 認定基準

### 1 基本的な考え方

品質の優れた加工品を求める消費者の視点を重視して、

- ・ **県産の原料**と水のみを原料として製造されたもの
- ・ 県内で製造されたもの
- ・ 専門家等による官能審査で合格したもの

のみを認定する。

### 2 認定の単位

認定は、商品名（原料などが複数ある場合や、原料や製法などが異なる複数の酒類を混和する場合を含む）を単位として行うものとする。ただし、同一商品名であっても、使用する原料（**産地**や、品種、精米歩合。水の採水地）や、使用する麴菌や酵母、製法、アルコール分のいずれか一つ以上が異なる場合は、商品名を認定の単位としない。この場合は、使用する原料などが同じ製造グループに区別し、それぞれの製造グループを認定の単位として取り扱うものとする。

### 3 日本酒の認定基準

区 分	項 目	基 準
(1) 日本酒の分類に関する事		「清酒の製法品質表示基準」(国税庁告示)の1に規定される純米酒(純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒を含む)であること。
(2) 原料に関する事	①米(麴の原料とする米を含む)	ア、米の産地は、佐賀県内であること。 イ、米の品種は、山田錦、西海 134 号、さかの華、レイホウ、ヒノヒカリ、夢しずく、コシヒカリ、初星、さがうらら、佐賀 1号(ぴかいち)、天使の詩、たんぼの夢、日本晴、あかね空、ゆめあこがれ、神力、さがびより、その他新品種など酒類委員会が認めた品種であること。 ウ、原料とする米に占める佐賀県産米の使用割合が100%であること。
	②水	原料とする水の採水地が佐賀県内であること。
(3) 製法に関する事	①製造者	認定申請者が製造したものであること。 ただし、以下の場合は当該要件を満たすこととする ア、麴を他酒造場より移入して製造する場合 ・移入予定の麴の製麴に3日以上携わること(引込・盛り・出麴に携わらるることを要する) ※複数の社員でもよく、必ずしも同一社員である必要はない ・製麴の確認として保証書(追加様式②-1)を提出すること ・製麴への参加の確認として、実績報告書(追加様式③、③-1)と証明書(追加様式④)を提出すること  イ、委託製造(他酒造場からの未納税移入)の場合 ・原料処理3日以上(洗米・浸漬に携わらるることを要する)、製麴3日以上(引込・盛り・出麴に携わらるることを要する)、酒母の仕込1日以上、もろみの仕込3日以上(初添、仲添、留添)、上槽1日以上参加し、酒母及びもろみの状態を5日以上観察すること ※複数の社員でもよく、必ずしも同一社員である必要はない ・製造レシピの確認として製造計画書(追加様式①)と保証書(追加様式②-2)を提出すること ・酒造りへの参加の確認として、実績報告書(追加様式③、③-1)と証明書(追加様式④)を提出すること
	②製造地	製麴(麴米と麴菌により麴を造る作業)から瓶詰までの行程が、県内で行われたものであること。
	③製造	ア、麴米の使用割合(白米の重量に対する麴米の重量の割合)が18%以上であること。 イ、液化仕込、又はそれに類する醸造をしないこと
(4) 品質に関する事		香り、味、バランス、総合の4項目について、専門家等による官能審査で、品質が優れていると認められたものであること。

#### 4 本格焼酎の認定基準

区分	項目	基準
(1) 焼酎の分類に関する こと		<u>「酒税法」第3条第10号イからホに定める単式蒸留しょうちゅうであること。</u>
(2) 原料に関する こと	①水以外の原料（ <u>麴の原料とする米又は麦を含む</u> ）	<p><u>ア、醸造時に使用する原料に占める佐賀県産原料の使用割合が100%であること。</u></p> <p><u>イ、使用できる原料は、本格焼酎の原料として認められている、穀類、芋類、清酒かす、砂糖</u> <u>の他「国税庁長官が指定する物品」とする。</u></p> <p><u>ウ、米の品種は、山田錦、西海134号、さかの華、レイホウ、ヒノヒカリ、夢しずく、コシヒカリ、初星、さがうらら、佐賀1号（びかいち）、天使の詩、たんぼの夢、日本晴、あかね空、ゆめあこがれ、神力、さがびより、その他新品種など酒類委員会が認めた品種であること。</u></p> <p><u>エ、麦の品種は、ニシノホシ、ニシノチカラ、ほうしゅん、あまぎ二条、ニシノゴールド、ミハルゴールド、煌二条、サチホゴールド、その他新品種など酒類委員会が認めた品種であること。</u></p> <p><u>オ、菱の品種は、和菱、その他新品種など酒類委員会が認めた品種であること。</u></p> <p>カ、粕取焼酎の場合は、佐賀県産米を100%使用した純米酒製造の過程で生産された酒粕を原料にすることができる。</p>
	②水	原料とする水の採水地が佐賀県内であること。
(3) 製法に関する こと	①製造者	<p>認定申請者が製造したものであること。</p> <p>ただし、以下の場合は下記要件を満たすこととする</p> <p>ア、麴を他酒造場より移入して製造する場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・移入予定の麴の製麴に3日以上携わること（引込・盛り・出麴に携わることによる）</li> </ul> <p>※複数の社員でもよく、必ずしも同一社員である必要はない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製麴の確認として保証書（追加様式②-1）を提出すること</li> <li>・製麴への参加の確認として、実績報告書（追加様式③、③-1）と証明書（追加様式④）を提出すること</li> </ul> <p>イ、委託製造（他酒造場からの未納税移入）の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・酒母1日以上、原料処理1日以上（洗米・浸漬に携わることによる）、製麴3日以上（引込・盛り・出麴に携わることによる）、もろみの仕込2日以上（1次仕込み、2次仕込み）、蒸留1日以上参加し、酒母及びもろみの状態を3日以上観察すること</li> </ul> <p>※複数の社員でもよく、必ずしも同一社員である必要はない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造レシピの確認として製造計画書（追加様式①）と保証書（追加様式②-2）を提出すること</li> <li>・酒造りへの参加の確認として、実績報告書（追加様式③、③-1）と証明書（追加様式④）を提出すること</li> </ul>
	②製造地	製麴（麴米〈麦〉と麴菌により麴を造る作業）から瓶詰までの行程が、県内で行われたものであること。
	③製造	<p>ア、麴米（麦）の使用割合（<u>原料の掛重量に対する麴米〈麦〉の重量の割合</u>）が15%以上であること。</p> <p><u>イ、酵素剤を使用していないこと。ただし、菱や豆類等の特殊原料を用いた焼酎や醪の腐造、酸敗といった不測の危険等为避免、製造の健全を期す目的で最小限量使用する場合はこの限りではない。（歩留り向上の目的は対象外とする。）</u></p>
(4) 品質に関する こと		香り、味、バランス、総合の4項目について、専門家等による官能審査で、品質が優れていると認められたものであること。

## (別紙2) 表示基準

### 1 基本的な考え方

- ① 酒類の表示に関し、法令等で定められている基準に従う。
- ② 消費者が、認定を受けた酒類であることを容易に判別できるような方法で表示する。
- ③ 消費者が、原材料の産地等を容易に確認できるような方法で表示する。

### 2 認定を受けた酒類であることの表示

- ① 「佐賀県原産地呼称管理委員会認定」を内容とした統一マークは下記のとおりとし、使用にあたっては色、形状、文字の変更を行ってはならない。なお、使用にあたっては、「The SAGA」ロゴマーク運用規定によるものとする。
- ② 統一マークの表示場所は、原則として、酒類の市販容器の表側とする。ただし、消費者に認定製品であることが容易に判別できるようにするために必要な場合は、包装箱や包装紙等、市販容器以外の場所に表示することができるものとする。
- ③ 海外輸出など必要がある場合は、「Saga Appellation Control」と併記することができ、その表示場所は、市販容器の表側や包装箱、包装紙等の適切な場所とする。

### 統一マーク



### 3 原材料の産地等の表示

- ① 「佐賀県原産地呼称管理制度による表示」とした上で、次の事項を記載する。

表示事項		表示内容
① 認定年月		当該認定酒類の認定を受けた年月を記載。 「平成17年3月」または「H17.3」、「2005.3」など
② 分類	日本酒	純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、特別純米酒の分類を記載。
	焼酎	<u>本格焼酎の分類を記載。</u>

③原料	佐賀県産原料の使用割合を記載。品種名や生産地域名を併記することも可。 「佐賀県産 100%」など。生産地域名や品種名を併記する場合は、「佐賀県〇〇市産 100%」（〇〇は産地市町村名）、「佐賀県産△△」（△△は品種名）、「佐賀県〇〇市産△△80%、佐賀県〇〇町産△△20%」（〇〇は産地市町村名、△△は品種名）など
④精米歩合（日本酒の場合のみ）	精米歩合を記載。原料米の品種ごとに精米歩合が異なる場合は、原料米と精米歩合を一体的に記載することも可。 「□□%」または「掛米□□%、麴米□□%」（□□は精米歩合）など
⑤採水地	採水地が所在する県名および市町村名を記載。 「佐賀県〇〇市」（〇〇は市町村名）など
⑥醸造地	製造場が所在する県名および市町村名を記載。 「佐賀県〇〇市」（〇〇は市町村名）など

- (注) 1 表示事項の「原料米」の欄は、米麴を使った麦焼酎の場合は「原料麦・麴米」、麦麴を使った麦焼酎の場合は「原料麦」、粕取焼酎の場合は「酒粕の原料米」又は「酒粕の原料米・麴米」、米麴を使った菱焼酎の場合は「原料菱・麴米」、麦麴を使った菱焼酎の場合は「原料菱・麴麦」とする。
- 2 表示事項の「原料米」及び「精米歩合」の欄を一体的に記載する場合、表示事項は「原料米使用割合及び精米歩合」とし、表示方法は「佐賀県〇〇産△△80%（精米歩合□□%）、佐賀県〇〇産△△80%（精米歩合□□%）」（〇〇は産地市町村名、△△は品種名、□□は精米歩合）などと記載する。

- ② 文字の大きさは、日本工業規格に定める8ポイント以上とする。  
ただし、内容量が200ml以下の場合は、ポイント数については定めはしないが、品目別委員会の承認を得ることとする。
- ③ 表示場所は、消費者にとって見やすい場所とし、表示場所は、原則として、酒類の市販容器の裏側とする。ただし、裏側への表示が困難又は不適切な場合は、包装箱や包装紙への貼り付け、あるいは、表示事項を記載したしおりの添付や佐賀県酒造組合ホームページへの掲載など、消費者が容易に確認できる方法によることができる。



#### 4 原材料の産地等の表示の仕様

##### 《佐賀県原産地呼称管理制度による表示》

表示事項	表示内容
認定年月	
分類	
原料米	
精米歩合	
採水地	
製造地	

##### 【参考】原材料の産地等の表示の例

##### 《佐賀県原産地呼称管理制度による表示》

表示事項	表示内容
認定年月	平成17年 3 月
分類	純米酒
原料米/精米歩合	佐賀県産佐賀の華80%使用/40%精米 佐賀県産レイホウ20%使用/50%精米
採水地	佐賀県三瀬村
製造地	佐賀県三瀬村

(様式1)

## 佐賀県原産地呼称管理制度における酒類の認定申請書

		受付番号(記入不要)	
佐賀県原産地呼称管理委員会酒類委員会委員長 様 下記の酒類について、原産地呼称の認定を受けたいので、佐賀県原産地呼称管理要綱第15条の規定により申請します。			
①申請年月日	平成 年 月 日		
②申請者	所在地	(〒 - )	
	名称		
	代表者氏名	印	
	連絡先	担当者氏名	(電話: )
③酒類の区分			
④商品名	(製造グループ番号 )		
⑤アルコール分	%		
⑥日本酒度・酸度	(純米酒の場合のみ記載) 日本酒度 、酸度		
⑦販売予定数量	リットル		
⑧販売予定地域			
《記載上の注意》			
1, 「③酒類の区分」の欄は、純米酒または本格焼酎のいずれかを記載する。			
2, 「④申請商品名」の欄は、認定単位を商品名でなく、製造グループとする場合は、製造グループ番号を適宜、申請者で付ける。また、商品名が決まっていない場合は、「〇〇酒造場1号(仮称)」などと仮称を記載することができる。			
3, 「販売予定地域」は、佐賀県内、九州地域、関東地域、全国、 <u>海外(国名)</u> などと <u>販売予定地域を全て</u> 記載する。			

### ◎ 認定基準との適合状況を審査するための情報

《記載上の注意》	
1, 原料や製法などが異なる複数の原酒を調合して商品化する場合、「(3) 原料に関すること」及び「(4) 製法に関すること」については、原酒ごとに作成するとともに、「(5) 原酒ごとの調合割合」を記載する。	

#### (1) 認定申請者

①認定申請酒類の製造場の所在地		
②製造場が製造免許を有する酒類の種類・品目	清酒	有 ・ 無
	単式蒸留 しょうちゅう	有 ・ 無
《記載上の注意》		
1, 「②製造場が製造免許を有する酒類の種類・品目」の欄は、認定申請酒類の製造場が有する酒類の製造免許のうち、該当するものに○を付ける。		

(2) 日本酒（または焼酎）の分類に関すること

日本酒の場合	純米酒 ・ 純米吟醸酒 ・ 純米大吟醸酒 ・ 特別純米酒
焼酎の場合	

《記載上の注意》

1. 日本酒は、該当するものに○を付けること。
2. 焼酎は、米焼酎、麦焼酎、粕取焼酎、菱焼酎など本格焼酎の分類を記入すること。

(3) 原料に関すること

【純米酒の場合】

		主原料				麴用
①米（麴の原料とする米を含む）	米の産地				計	
	米の品種					
	精米歩合	%	%	%		
	使用割合	%	%	%	100%	
②水	採水地					

《記載上の注意》

1. 「米の産地」の欄は、「佐賀県内」、「佐賀県以外」、「佐賀県内及び佐賀県以外」と記載する。なお、佐賀県内の特定地域の米であることを表示した販売を予定している場合は、その地域名を記載する。
2. 麴用の米の品種が多数ある場合には、明細を添付する。
3. 「採水地」の欄は、市町村名まで記載する。

【本格焼酎の場合】

① <u>主原料</u> （麴の原料とする米 <u>又は</u> 麦を含む）		主原料 ( )				麴用 ( )
	<u>米</u> の産地				計	
	<u>米</u> の品種					
	使用割合	%	%	%	100%	
②水	採水地					

《記載上の注意》

1. 「主原料（ ）」の欄の（ ）内には、主原料名を記載する。
2. 「米の産地」の欄は、「佐賀県内」、「佐賀県以外」、「佐賀県内及び佐賀県以外」と記載する。なお、佐賀県内の特定地域の米ものであることを表示した販売を予定している場合は、その地域名を記載する。
3. 「麴用（ ）」の欄の（ ）内には、米又は麦を記載する。
4. 麴用の米又は麦の品種が多数ある場合には、「〇〇など」と主な品種名を記載することができる。
5. 「採水地」の欄は、市町村名まで記載する。

#### (4) 製法に関すること

	製 麴	発 酵	瓶 詰
①製造者	自社 ・ 他社	自社 ・ 他社	自社 ・ 他社
②製造地	県内 ・ 県外	県内 ・ 県外	県内 ・ 県外
③製造	麴米（麦）使用割合	%	
	酵素剤使用の有無	有 ・ 無	
	酵素剤に関する情報	メーカー名： 酵素剤名： 数量（kg）：	
④使用麴菌	白麴 ・ 黒麴 ・ 黄麴		
⑤使用酵母			
⑥特別な製造法等			

##### 《記載上の注意》

- 1, 「①製造者」、「②製造地」、「酵素剤使用の有無」の欄は、該当するものに○を付ける。
- 2, 「使用麴菌」の欄は、該当するものに○を付ける。
- 3, 「使用酵母」の欄は、「協会9号」、「自社酵母」、「佐賀酵母」など、一般的な名称を記載する。
- 4, 「⑥特別な製造法等」の欄は、通常と異なる醸造法（純米酒の場合：「山廃仕込み」や「生酛仕込み」、本格焼酎の場合：「減圧蒸留法」や「微減圧蒸留法」）や貯蔵期間などによるものであることを表示した販売を予定している場合に、その表示する醸造法や貯蔵期間などを記載する。

#### (5) 原酒ごとの調合割合（原料や製法などが異なる複数の原酒を調合して商品化する場合のみ記載）

原酒の番号	原酒 1	原酒 2	原酒 3	原酒 4	合 計
調合割合	%	%	%	%	100%

##### 《記載上の注意》

- 1, 原料や製法などが異なる複数の原酒を調合して商品化する場合、「(3) 原料に関すること」及び「(4) 製法に関すること」を、原酒番号を付して原酒ごとに作成し、その原酒ごとの調合割合を記載する。

#### (6) 添付資料

- ・ 原料の産地・品種が証明できる資料（仕入先が発行する証明書の写し等）を添付する。

(様式2)

【純米酒の場合】

受付番号(記入不要)	
佐賀県原産地呼称管理制度 における酒類の出品票	
①商品名	(製造グループ番号 )
②日本酒の分類	純米酒・純米吟醸酒・ 純米大吟醸酒・特別純米酒
③アルコール分	%
④日本酒度・酸度	日本酒度 酸度
⑤精米歩合	%
⑥特別な醸造法等	
⑦申請者の名称	

《記載上の注意》

- 1, 各項目は、申請書に記載した内容を記載する。
- 2, 申請時点で商品名が決まっていないことから、仮称を記載していた場合であって、商品名が決まった場合は、「〇〇(申請時: 〇〇酒造場1号(仮称))」と記載する。
- 3, 出品票は、提出する3本の酒類の容器に、テープ等でそれぞれ貼り付ける。

【本格焼酎の場合】

受付番号(記入不要)	
佐賀県原産地呼称管理制度 における酒類の出品票	
①商品名	(製造グループ番号 )
②焼酎の分類	
③アルコール分	%
④特別な醸造法等	
⑤申請者の名称	

《記載上の注意》

- 1, 各項目は、申請書に記載した内容を記載する。
- 2, 申請時点で商品名が決まっていないことから、仮称を記載していた場合であって、商品名が決まった場合は、「〇〇(申請時: 〇〇酒造場1号(仮称))」と記載する。
- 3, 出品票は、提出する3本の酒類の容器に、テープ等でそれぞれ貼り付ける。

(様式3)

# 認 定 書

佐賀県原産地呼称管理要綱第18条第1項の規定に基づき、認定基準に適合する純米酒（または本格焼酎）であることを認定します。

## 記

- 1 製造事業者の名称
- 2 製造事業者の所在地
- 3 商品名
- 4 認定番号
- 5 認定年月日
- 6 認定の有効期間                      認定の日から1年間

様

年    月    日

佐賀県原産地呼称管理委員会

酒類委員会委員長    ○    ○    ○    印



(様式5)

佐賀県純米酒（または本格焼酎）商品名等届

年 月 日

佐賀県原産地呼称管理委員会

酒類委員会委員長 様

申請者 所在地

名称

氏名

印

(連絡担当者氏名 : )

佐賀県原産地呼称管理委員会酒類委員会の認定を受けました純米酒（または本格焼酎）の商品名を、下記のとおり決定したので（変更・追加したいので）、届けます。

記

- 1 認定番号
- 2 認定年月日
- 3 商品名等

認定時の商品名	決定した（変更・追加したい）商品名