

有機のお酒（ワイン・日本酒などすべて）にも
有機 JAS マークが必要になることをご存じですか？



有機酒類のための JAS 講習会 開催！

法律改正により、令和 7 年 10 月 1 日以降、酒類に「有機」「オーガニック」と表示するには、有機 JAS 認証を取得し、有機 JAS マークを付すことが必要です！

これから有機酒類の有機 JAS 認証取得を検討している方々をはじめ、有機酒類の生産行程管理者・輸入業者の方々のための、有機酒類に特化した講習会を開催いたします。有機 JAS 認証制度や有機酒類の勉強にお役立てください。

★JAS 協会実施の講習会は、登録認証機関（31 機関※）から指定を受けています。

※詳細は JAS 協会ホームページでご確認ください。

日程

2025年1月16日（木）

会場

鉄鋼会館 8階 805

定員

会場 30名 / Web 最大 200名



料金

	JAS協会員	賛助会員	一般
会場参加	12,000円	14,000円	18,000円
Web参加	17,000円	19,000円	23,000円

問合せ先

一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会）
東京都中央区日本橋兜町 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120 HP <http://www.jasnet.or.jp/>



▲ 詳細はこちら

■プログラム

時間	講義内容	
9:30~10:00	(受付)	
10:00~10:15	事務局挨拶・受講についての説明	
10:15~12:00	JAS 法における 有機認証制度・有機酒類の経過措置・同等国について 講師：JAS 協会 島崎 真人 	
12:00~13:00	休憩（各自で昼食）	
13:00~13:45	有機 JAS の規格の概要（生産の方法と有機酒類の表示の方法） 講師：日本オーガニック検査員協会 丸山 豊	
13:45~14:00	休憩	
14:00~16:45 (途中 15 分間 休憩)	A コース（生産行程管理者） 製造者の認証の技術的基準と 具体的な準備について （外国格付表示を含む） 講師：一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 丸山 豊 	B コース（輸入業者） 輸入業者の認証の技術的基準と 具体的な準備について 講師：一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 井筒 彩子 
16:45~17:00	(調査票記入・閉講)	

※輸入業者の方は、Web 参加のみのお申込みとなります。

※講師及びプログラムは都合により変更になる場合があります。

■受講料について

受講料は非課税で、テキスト代を含みます。

※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなかった場合もご返金できませんので、あらかじめご了承ください。
 その場合、代替者の方が受講されますようお願いいたします。

■申込方法

- JAS 協会ホームページより申込書をダウンロードし FAX (03-3249-9388)、または右記の QR コードのお申込みフォームからお申込みください。
- 貴社における銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。(請求書や領収書が必要な方は、別途お申し出ください。)
- 受講申込後2週間以内に、申込用紙に記載の口座あてに受講料をお振込みください
(振込み手数料はご負担願います)。



▲ 申込みフォーム

■注意事項

- ※ 本講習会は、後半に業種ごとのコース分けを行いますが、輸入業者の受講希望者が 5 名に満たない場合はコース分けを行わない可能性があります。
- ※ 講習会会場でのパソコンのご使用、録画・録音はお断りいたします。
- ※ 原則として、30分以上の遅刻・退席者には修了証書を発行できませんのでご注意ください。
- ※ 昼食は、当方では準備いたしませんので、各自でご負担ください。
- ※ 修了証書は、受講申込時の所在地のご住所あてにお送りいたします。