

## News Release

報道関係各位

2010 年 7 月 20 日

### 今話題のお酒の資格！ ～選べる受講スタイルで試験合格へ～ 日本酒のソムリエ「きき酒師」、焼酎のソムリエ「焼酎アドバイザー」

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区 理事長：右田圭司/以下、NPO 法人 FBO）の提携加盟団体である、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（以下、SSI）は、1990 年より日本酒のソムリエ「きき酒師」、焼酎のソムリエ「焼酎アドバイザー」などの講習や資格認定などを行い、お酒のプロフェッショナルを輩出し続けています。

試験合格のための勉強は、通学コースや DVD 受講コースなど、自分のライフスタイルと目的に合った方法を選ぶことができます。また資格認定試験は日本全国の会場で実施されます。（詳細スケジュールは下記）毎年多くの方に受験、参加いただいております、有資格者は料飲店や酒販店はもちろん幅広い業界で活躍している、今注目の資格です。

#### ■きき酒師、焼酎アドバイザーとは

主に飲食店・酒販店等において日本酒や焼酎の香りや味わいなどを分かりやすく説明したり、お客様の好みや料理、その日の体調などを的確に捉え、最もマッチした日本酒、焼酎を提供できるプロフェッショナルの事です。

「食の多様化」が進む現代、「日本酒」「焼酎」に対する関心もますます高まり、有資格者のニーズは高まる一方です。

※2009 年 3 月現在認定者数 きき酒師：28,642 名 焼酎アドバイザー：6,052 名



### ライフスタイルに合わせて選べる“受講スタイル”

**★通学受講コース** 全 10 時間の講習を 2 ヶ月間で 4 回に分けてじっくり学びます。飲食・酒類業界以外の方や、女性に人気の高いコースです。

#### ■きき酒師 ■焼酎アドバイザー（共通）

時間：昼の部 14:30～17:00

夜の部 19:00～21:30

場所：日本ソムリエスクール（東京）

10 月スタート生【夜】 10/7、10/21、  
※全て木曜日 11/11、11/25

10 月スタート生【昼】 10/16、10/23、  
※全て土曜日 10/30、11/6

1 月スタート生【昼】 1/12、1/26、  
※全て水曜日 2/9、2/23

1 月スタート生【夜】 1/12、1/26、  
※全て水曜日 2/9、2/23



## ★会場受講コース 多くの方が選択される会場で全ての講義を受講するコース。

短期で効率よく学びたい方におすすめです。

### ■きき酒師 9:00～18:30

2010年10月23日(土) 場所:鹿児島  
2010年11月6日(土) 場所:愛知  
2010年11月7日(日) 場所:大阪  
2010年11月13日(土) 場所:東京  
2010年11月14日(日) 場所:東京

### ■焼酎アドバイザー 9:00～18:30

2010年10月23日(土) 場所:鹿児島  
2010年11月7日(日) 場所:大阪  
2010年11月11日(木) 場所:東京  
2010年11月14日(日) 場所:東京



## ★DVD 受講コース 最近、人気のコース。全講義をDVDにて受講、重要な部分は何度でも復習可能です。講習会場が遠い、スケジュールが合わない、という方におすすめです。



※受講生の方が再度学べる、**「試験対策セミナー(無料)」**を実施します！ ※詳細はサイトをご覧ください。

## ■認定試験日程 ■きき酒師 ■焼酎アドバイザー(共通) 9:00～15:00 **試験会場を増設しました！**

2010年12月1日(水) 場所:東京  
2010年12月2日(木) 場所:東京  
2010年12月4日(土) 場所:東京  
2010年12月5日(日) 場所:東京  
2010年12月7日(火) 場所:愛媛  
2010年12月8日(水) 場所:東京  
2010年12月9日(木) 場所:東京  
2010年12月11日(土) 場所:東京、鹿児島  
2010年12月12日(日) 場所:北海道、東京、愛知、大阪、福岡  
2010年12月16日(木) 場所:東京

※詳細の内容についてはWEBサイトをご覧ください。

### ●日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)

設立:1990年11月

研究対象:日本酒及び焼酎の特性と提供方法、日本食文化

活動内容:例会・セミナー、蔵元体験、実習、各種イベント、「日本産清酒原産地呼称制度(SOC)」認定日本産清酒輸出機構(JSEB)の後援

主旨:日本の国酒である「日本酒」の提供方法の研究を中心に酒類の総合研究を行い、その教育啓蒙活動を通じて、日本における酒文化の発展および関連業界の支援、そして日本食文化の継承発展に寄与する事を目的とする。

認定資格: **きき酒師 28,642名** **酒匠 155名**  
**日本酒学講師 92名** **焼酎アドバイザー 6,052名**

\*2009年3月末現在、のべ認定者数

WEBサイト: <http://www.sakejapan.com/>

所在地:〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19-8F

●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー）

設 立：2008 年 4 月 1 日

活動内容：○飲食に関する調査研究事業 ○人材育成事業 ○伝統文化保存継承事業 ○人材交流事業

会員数：11,223 名（2009 年 3 月末現在）＊認定会員数

WEB サイト：<http://www.npo-fbo.com/>

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19-8F

加盟団体

■日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会（<http://jhsic.jp/>）

提携団体

■日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

■全日本ソムリエ連盟

■日本パーティーオーガナイザー協会

■日本レストランディレクトール協会

■シガーアドバイザー協会

■フードオーガナイザー協会

■ビア&スピリッツアドバイザー協会

■チーズコーディネーター協会

■中国酒類飲料研究会

■料飲産業・産業立地研究会

■日本産清酒輸出機構

■東洋医療研究会

■日本ソムリエスクール

■カリフォルニア・スシ・アカデミー

■酒類販売総合学院

■料飲産業産学協同研究室

■顧客満足推進研究会

●特定非営利活動法人 FBO（旧料飲専門家団体連合会）について [著・理事長右田圭司]

飲食の習慣や伝統及び文化は、世界各国それぞれの大切なアイデンティティの一つであり、そこに暮らす人々の気質を司り、長い歴史の中でその気候風土に適した体や飲食習慣が培われてきているといえます。

私たち日本人は明治以降、特に第二次世界大戦以降顕著ですが、西欧の列強国に互する為、急速に飲食の欧風化をすすめてきました。その結果、現在に至るまで、世界の類をみないほど国際化した飲食物を豊か過ぎるほどに摂取しています。しかし人間の肉体の変化はその速度についていけず、複雑で深刻な健康問題を引き起こしているのが現実です。これは欧米をはじめとする他の多くの先進国も、ほぼ同じ様な状況だといえましょう。

私たち FBO は、このような問題に対処できる飲食の総合プロフェッショナル育成の為に JHSIC（日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会）などの業界団体や大学の観光学科やホテル科等の専門学校を始めとする様々な教育機関と協力しあい 20 年間研究教育活動を行っています。

■本件に関するお問い合わせ、取材等に関する窓口■

特定非営利活動法人 FBO

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19-8F

TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

担当：常務理事

大森清隆 pr\_omori@npo-fbo.com

常勤理事兼事務局長

板場正義 pr\_itaba@npo-fbo.com