

News Release

報道関係各位

2013 年 1 月 30 日

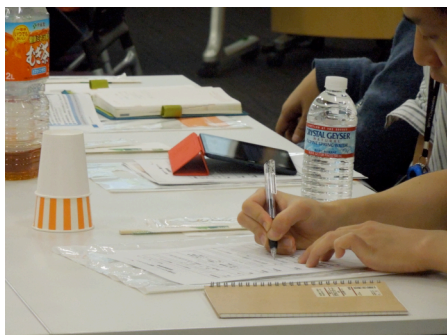
「酒育セミナー」が開催されました

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区/理事長：右田圭司/以下、NP0 法人 FBO）と日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（以下、SSI）では、1990 年より日本酒のソムリエ「きき酒師」（※「きき」は口偏に「利」/唎酒師）などの資格認定などを行い、飲食に関わるプロフェッショナルを輩出し続けています。毎年多くの人が受験、参加し、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ます。

このたび 2013 年 1 月 11 日「酒育セミナー」が開催されました。「酒育セミナー」とは消費者の皆様に「お酒」の魅力を正しくご理解頂き、より適切に楽しんで頂くことを目的としたセミナーです。

講師は、きき酒師や焼酎きき酒師の講習などで講師を担当している、NP0 法人 FBO 研究室長 長田卓が務めました。当日は、日本酒をより楽しむための必要な基礎知識を学ぶとともに、日本酒のテイスティングを行い、商品を選定するうえで必要な知識や、料理との相性体験などを行いました。

日本酒を、より楽しむために必要な基礎知識を学ぶと共に実際にテイスティングを行い、商品選定や効果的に楽しむ術を身につけていただきました。



講師の説明を逃さないようメモをとります



日本酒とチーズの相性の良さについて説明を行う NP0 法人 FBO 長田卓研究室長



料理と日本酒の相性体験では、さまざまな意見がでました。



日本酒のタイプ別分類をしっかりと味わい、感じていただきます。

■酒育セミナー・日本酒セミナーについて

運営団体：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）

消費者の皆様は「お酒」の魅力を正しくご理解頂き、より適切に楽しんで頂くことを目的とした消費者向けのセミナーとなっており、当法人に加盟するそれぞれの専門研究団体が、長年の経験とノウハウよりカリキュラムを構築し、消費者の方が理解しやすい内容で行わせて頂きます。日本酒の歴史、原料、製造工程はもちろんのこと、消費者の方が、より日本酒を楽しんで頂けるよう、試飲を通じて、味と香りによる日本酒のタイプ分類と料理との相性、美味しい飲み方などを学んで頂きます。

＜基本カリキュラム＞ 所要時間 120 分

◆日本酒の基礎知識

－日本酒の歴史、原料、製造工程など

◆日本酒のテイスティング

－日本酒のタイプ分類 －タイプ別飲用方法 －タイプ別料理との相性 など

詳細につきましてはこちらをご覧ください→<http://bit.ly/13lhaJW>

●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー） <http://www.fbo.co.jp/>

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：**8,680 名**（2012 年 9 月 1 日現在）＊認定会員数

所 在 地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

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://www.jsc-web.net/>）

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ターズ協会、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、SSI インターナショナル、料飲産業・産学立地研究会、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、料飲産業産学協同研究室

■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

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

担当：広報 後藤京子 pr@npo-fbo.com