

## News Release

報道関係各位

2013 年 2 月 13 日

### マスターソムリエと酒ソムリエの懇話会 開催いたしました

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区/理事長：右田圭司/以下、NPO 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。

2013 年 2 月 4 日（月）NPO 法人 FBO は、アメリカよりマスターソムリエ 4 名をお招きし、酒ソムリエとの懇話会を開催いたしました。これは、日本酒が日本における酒文化の発展だけではなく、世界に広めるためにマスターソムリエの方々を、海外のオピニオンリーダーとして、日本酒の美味しさや楽しさなど、日本酒の魅力を知っていただくことが目的となっております。

懇話会では、まず、日本酒の造り方から、産地、原料となるお米や水の特徴などをセミナーとして学びました。原料となるお米がどのくらい高価であるのか、栽培方法の難しさに始まり、産地での特徴、また、出来立ての麴を食し、どういった味わいなのかを感じてもらいました。

その後、日本酒のテイastingを行いました。今回並べられたお酒は 9 種類。ひとえに日本酒といっても、味わいは多種多様です。1 つ 1 つを丁寧にテイastingしました。味わいの表現は酒匠でもある酒ソムリエとともに日本酒の特徴である「うま味」を鮮やかに表現しました。

懇話会でふるまわれた料理は、日本酒との相性体験を兼ねております。前菜では、苦味、酸味、甘味、塩味、旨味と 5 つの味覚に沿った料理がもてなされ、それぞれの食材にふさわしい日本酒をディスカッションをしたり、調理方法の異なる素材で合わせる日本酒を選ぶなど、単に日本酒を味わうだけではなく、魅力をしっかりと伝える懇話会となりました。



スライドで産地を確認しながら味わいの特徴を捉えます。



酒ソムリエとともにテイスティングを行いました。



最後は全員で記念撮影です。  
有意義な時間が過ごせました。

---

●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：8,689名（2013年1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

●日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI） <http://www.sakejapan.com/>

設 立：1990年11月

認定資格：きき酒師 25,762名、酒匠 236名、日本酒学講師 239名、焼酎きき酒師 6,580名

＊2012年12月末現在、のべ認定者数

所 在 地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

■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](mailto:pr@npo-fbo.com)