

News Release

報道関係各位

2013 年 2 月 21 日

日本酒・焼酎のテイスティング専門家 『酒匠』講習会 3 月 16 日(土)～17 日(日)開催

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。

このたび、2013 年 3 月 16 日（土）～17 日（日）の 1 泊 2 日で「酒匠」講習会を開催いたします。

「酒匠」とは、日本酒、焼酎のテイスティングのプロフェッショナルです。その能力は、嗅覚・味覚トレーニングを用いた基礎カリキュラムと、日本酒、焼酎それぞれにおける原料・製法別テイスティング、タイプ別比較テイスティングなどの専門カリキュラムにより培われ、プロ・テイスターに必要な総合能力を身に付けます。カリキュラム全体で使用するテイスティングサンプルは 200 を超え、集中的に多くのテイスティングをおこなうことによる効果的なテイスティング能力の習得を実現します。

※今回より酒匠の認定を受ける皆様からのご要望にお応えし、その研鑽を目的とした「ブラッシュアップコース」を新たに開設いたしました。

日本酒・焼酎のテイスティング専門家 酒匠

日本酒・焼酎の
テイスティング能力
を磨きたい

■卓越したテイスティング能力を身に付ける充実のカリキュラム

～1 泊 2 日の合宿型、33 時間、200 を超えるテイスティングサンプルで身に付ける確かな能力～

1. オリジナルトレーニングで嗅覚・味覚をアップし基礎能力を身に付ける
2. 酒類の中での日本酒、焼酎の特性をテイスティングにより把握する
3. 香味タイプ別比較テイスティングで各タイプの特徴を知る
4. テイスティング結果の視覚的表現方法を身に付ける
5. 原料品種、酒母、蒸留法、熟成期間 様々なバリエーションのサンプルでその特性の違いを理解する
6. 料理との相性についてそのノウハウを身に付ける
7. 納得いくまでできるトレーニング

■専門性の高い講師陣による分かりやすい講義

長田 卓 NPO 法人 FBO・SSI 研究室長

浅野 徹 司牡丹造株式会社 杜氏 SSI 顧問

若松隆男 宝納酒店 代表 焼酎きき酒師試験委員長



■講習会プログラム

1 日目：9:00～23:00

嗅覚トレーニング ～香材を用いたオリジナル嗅覚トレーニング

味覚トレーニング ～水溶液を用いたオリジナル味覚トレーニング

日本酒、焼酎の香味特性の把握 ～酒類全般のテイスティングを通じた日本酒、焼酎の本質的な香味特性の把握

日本酒の香味タイプ別特性の把握 ～日本酒の典型的な香味タイプ別比較テイスティングを通じた、各タイプの特徴的な香味の把握

日本酒のテイスティング結果の視覚的表現方法 ～「香味の同軸グラフ」およびそれを前提とした「ポジショニング MAP」の作成方法

日本酒の原料、製法別による特性の把握 ～米の品種別、酒母別、アルコール添加量等による特性の把握

日本酒と料理の相性の把握 ～日本酒を他の醸造酒と比較しながらの料理との相性の把握

自主トレーニング

2 日目：9:00～18:00

焼酎の香味タイプ別特性の把握 ～焼酎の典型的な香味タイプ別比較テイスティングを通じた、各タイプの特徴的な香味の把握

焼酎のテイスティング結果の視覚的表現方法 ～「ポジショニング MAP」の作成方法

焼酎と料理の相性の把握 ～焼酎を他の蒸留酒と比較しながらの料理との相性の把握

焼酎の原料、製法別による特性の把握 ～原料の品種別、麹別、蒸留方法別等による特性の把握

※上記内容は予告無く変更させていただく場合があります。

■費用：受講受験料 81,000 円 ブラッシュアップコース 50,000 円

■詳細はウェブサイトをご覧ください。→ <http://bit.ly/YqgnlC>

●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