

## News Release

報道関係各位

2013 年 4 月 23 日

# 日本酒香味評価データベースサイト「酒仙人®」 プレオープンいたしました！

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など幅広い業界で活躍しています。

このたび 4 月 23 日に NPO 法人 FBO と SSI が公認・監修した日本酒データベース「酒仙人」がプレオープンいたしました。

「酒仙人®」は「日本酒選び」において消費者が求めている「相対的かつ公平な味わい」に関する情報を適切に提供し、香味評価情報はビギナーから愛好家、プロフェッショナルにいたるまで消費者の特性に幅広く対応する、日本酒の情報を提供する「日本酒香味評価データベース」です。

### ■「酒仙人®」の特徴

- ・日本酒の味わいを評価できる専門家の存在。
- ・香味評価情報は、日本酒のあらゆる情報を掲載・データベース化。
- ・日本酒の香味評価情報をはじめ、あらゆる角度から検索することが可能。

■日本酒香味評価データベースサイト「酒仙人®」<<http://www.sake-sennin.com>>

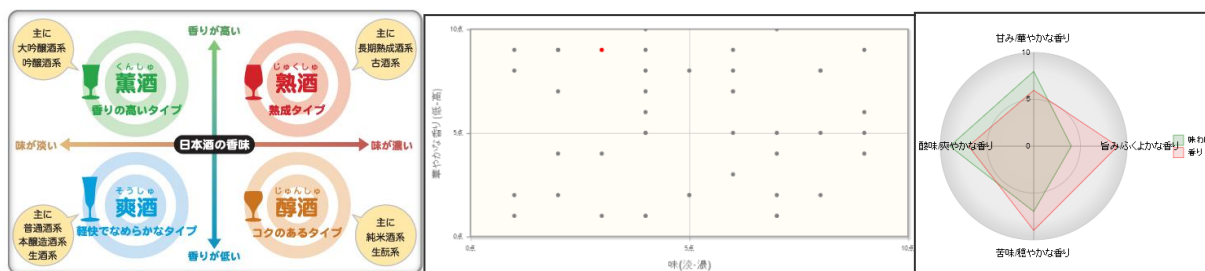


## ■「酒仙人®」独自の方法で、日本酒をわかりやすく伝えます！

2万種以上の日本酒テイastingをおこない、その香りと味わいの組み合わせによって大きく4つのタイプ（薫酒、熟酒、爽酒、醇酒）に分類できることを検証いたしました。消費者がもっと味わいをイメージしやすいと思われる「日本酒の4タイプ分類」を用いて味わいの情報化を実現しました。

また、「各タイプ別ポジショニング MAP」により、その日本酒がどのような香味特徴であるか、あるいは他の日本酒と比べた場合、香り、味わいにどの程度の違いがあるのかを瞬時に理解できる情報とその香味を的確に理解できる香味コメントを提供します。

さらに、日本酒の香味を構成する「味」「香り」をそれぞれ4つの要素に分け、その要素ごとの感応評価を数値化、グラフ化することで統一した香味の表現を可能とした味わいの情報ツール「香味同軸グラフ」を開発し、4タイプ分類よりもさらに詳細な日本酒の香味を情報化しています。



「日本酒の4タイプ分類」

「ポジショニング MAP」

「香味同軸グラフ」

※香味同軸グラフおよび、その他一部の評価情報は会員限定コンテンツとなっています。

下記閲覧用IDとパスワードを入力していただきますと、会員限定コンテンツをご覧いただけます。

閲覧専用：ログインIDとパスワードはサイトにてご確認ください。

### ●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー） <http://www.fbo.or.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.ssi-w.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@fbo.or.jp