

News Release

報道関係各位

2013 年 5 月 21 日

生の講義でしっかり学びたい！ きき酒師会場受講コース 6 月 9 日(日)大阪で開催

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区/理事長：右田圭司/以下、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。

SSI は、飲み手の好みやご要望を察知し、日本酒とその楽しみ方を提供出来るプロフェッショナルこそ、きき酒師に求められる能力であると考えております。本資格は、多くの方が受講しやすいよう、自分のライフスタイルと目的にあった受講方法で資格取得を目指すことができます。

このたび 2013 年 6 月 9 日（日）大阪にてきき酒師会場受講コースを開催いたします。

会場受講コースは、味覚・嗅覚を鍛えるトレーニングとして、フルーツやスパイスなど香材を使用した嗅覚トレーニング、数種の水溶液を使用した味覚トレーニングに加え、お酒と料理の相性体験を行い、食中酒としての日本酒の魅力を体験する講義など、テキストだけでなく、体感できる講義が主体となっております。



■「きき酒師」会場受講コース講習会概要

日時：2013 年 6 月 9 日（日） 8 時 50 分～18 時 30 分

会場：大阪国際会議場（大阪市北区中之島 5-3-51）

講習会カリキュラム

- | | |
|-------------|-----------------------------------|
| 08:50～09:00 | DVD 上映 |
| 09:00～09:30 | 飲食提供のプロフェッショナルを目指して |
| 09:30～10:30 | 食品・飲料の基礎知識と商品特性 |
| 10:40～12:20 | 日本酒の原料・製法に関する基礎知識 |
| 12:25～12:55 | 日本酒に関する基礎知識 |
| 13:55～14:25 | テイスティングトレーニング① テイスティング基礎トレーニング |
| 14:25～15:45 | テイスティングトレーニング② 日本酒のテイスティングコメントの作成 |

15:45～16:15 テイスティングトレーニング③ 劣化酒の認識と保存管理の基礎知識
16:30～17:10 テイスティングトレーニング④ 料理相性
17:20～18:20 日本酒のサービス・プロモーション
18:20～18:30 事務局インフォメーション

費用：一般 55,000 円、FBO 認定会員特典 45,000 円、学生・シニア 45,000 円

※合格後の認定登録料・入会金・年会費別

※講習会の詳細はこちらをご覧ください。→http://www.ssi-w.com/?page_id=191

●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