



特定非営利活動法人 FBO
〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19
TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

News Release

報道関係各位

2013 年 6 月 26 日

NPO 法人 FBO 15 周年記念事業「もてなしびと 2013-2014」FBO 塾チャレンジセミナー **「薩摩芋焼酎」「奄美黒糖焼酎」の魅力再発見** **～割り方別試飲と料理の相性体験会 開催しました**

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）は 2009 年より飲食のプロフェッショナルを目指すためのスキルアップセミナー「FBO 塾」を開催しております。

このたび、2013 年 6 月 22 日 FBO 塾チャレンジセミナー「知識と技術が変える「薩摩芋焼酎」「奄美黒糖焼酎」の魅力再発見～割り方別試飲と料理の相性体験会～」を開催いたしました。

セミナーが開催された鹿児島大学「かごしまルネッサンスアカデミー」では、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育センター、鹿児島県、鹿児島県酒造組合との連携により「焼酎マイスター養成コース」を 2012 年度より開講しております。本セミナーは、「焼酎マイスター養成コース」第 1 期生・第 2 期生の方も参加し、FBO 認定会員など合わせて 67 名の方が参加するセミナーとなりました。

セミナーでは、鹿児島県産芋焼酎 3 種類、黒糖焼酎 3 種類を、ストレート、オンザロック、水割り、お湯割りと、割り方別のテイスティングを行いました。焼酎はお湯割りで飲むことが多い鹿児島県民である参加者に、それぞれの焼酎に一番合う飲み方のスタイルを試してもらいアンケート集計を行いました。

参加者全員の評価をまとめ、その結果から世代、性別、個人の嗜好でどのように異なるかを検証し、ディスカッションを行いました。その後料理との相性体験を行い、焼酎の割り方が変わることで、料理との相性にどう影響するかを探りました。

割り方別の集計に関しては、メーカーのおすすめする割り方とこのセミナーで導き出された結果が異なることもあります。提供のプロフェッショナルとして、造り手が提案する割り方と、消費者が好む割り方のズレなどを把握したうえで、今後の薩摩芋焼酎、奄美黒糖焼酎の特徴を活かしたセールスプロモーションを考案し、セールス、サービス時に役立てるノウハウを確立させることが必要であることが分かりました。





■FBO 塾チャレンジセミナー 概要■

会場：鹿児島大学内 生活協同組合中央食堂（鹿児島大学 郡元キャンパス内）

鹿児島市郡元一丁目 21-24 国立大学法人 鹿児島大学

日時：2013年6月22日（日） 17:00～19:00

セミナー：「薩摩芋焼酎」「奄美黒糖焼酎」の魅力再発見～割り方別試飲と料理の相性体験会～

講師：若松 隆男（宝納酒店代表・焼酎唎酒師 専任講師・FBO 九州支部役員）

講師：長田 卓（NPO 法人 FBO（料飲専門家団体連合会）研究室長）

受講料：FBO 認定会員： 1,500 円 一般：3,000 円

主催：NPO 法人 FBO／SSI 協力：NPO 法人 FBO 提携加盟団体

■詳細はウェブサイトをご覧ください。→<http://www.fbo.or.jp/?p=1532>



●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トゥール協会、シガードバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリットアドバイザー協会、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・产学立地研究会、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、料飲産業产学協同研究室

■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@fbo.or.jp