

## News Release

報道関係各位

2013 年 7 月 1 日

# きき酒師を目指す方のためのテキスト「日本酒の基」の英語版 「Master of SAKE」7 月 1 日発売！

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。毎年多くの方が受験、参加し、有資格者は料飲店や酒飯店はもちろん幅広い業界で活躍しています。

このたび、きき酒師を目指す人のためのテキスト「日本酒の基」の英語版となる「Master of SAKE」を 2013 年 7 月 1 日発売いたしました。研究事諸外国の提供者や消費者に対し、日本酒の正しい知識を持ってもらい、飲食の適正な知識の普及と啓蒙を目的としております。

NPO 法人 FBO および SSI では、飲食に関する調査業および、日本の酒である「日本酒」「焼酎」の提供方法の研究を中心に酒類の総合研究をおこなっております。

### <書籍概要>

タイトル：「Master of SAKE」

監 修：NPO 法人 FBO（料飲専門家団体連合会）

著 者：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）

発売日：2013 年 7 月 1 日

一般価格：3,650 円

FBO 認定会員価格：3,050 円

※いずれも送料込の金額となります。

（A4 版／表紙 4 色／中面 2 色／120 頁）

### <販売>

FBO オンラインショップにてご購入いただけます。

→[http://www.fbo.or.jp/?page\\_id=1794](http://www.fbo.or.jp/?page_id=1794)

### <コンテンツ>

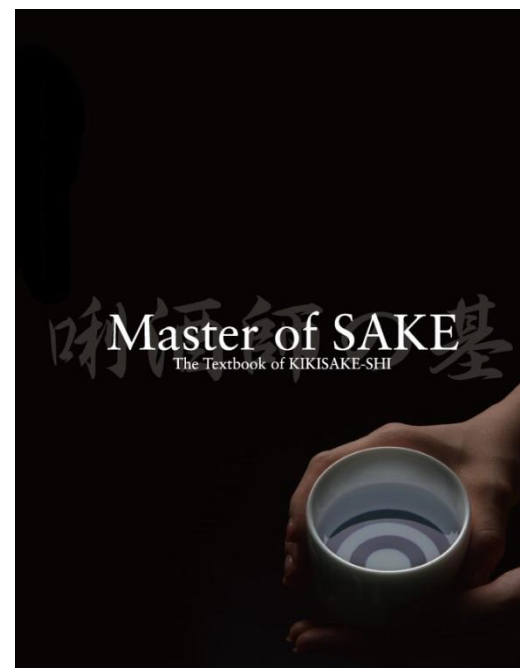
INTRODUCTION

CHAPTER I

Requirements for Success as a きき酒師 Kikisake-Shi

CHAPTER II

Alcoholic Beverages: The Basics



## CHAPTER III

Sake History

## CHAPTER IV

Ingredients of Sake

## CHAPTER V

How Sake is Made

## CHAPTER VI

Sake Tasting

## CHAPTER VII

Serving Sake

## CHAPTER VIII

Sake Labels

Glossary

※詳細はこちらから → [http://www.fbo.or.jp/?page\\_id=233](http://www.fbo.or.jp/?page_id=233)

---

### ●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](mailto:pr@fbo.or.jp)