

News Release

報道関係各位

2013 年 7 月 12 日

Kindle 版電子書籍「きき酒師が教える！日本酒 100 円ガイドブックシリーズ」

日本酒を造るこだわり 7 月 10 日リリース！

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 NPO 法人 FBO 監修による Kindle 版電子書籍第 3 弾といたしまして、「きき酒師が教える！日本酒 100 円ガイドブックシリーズ 日本酒を造るこだわり」を 2013 年 7 月 10 日、Amazon Kindle ストアにてリリースいたしました。

NPO 法人 FBO および SSI では、飲食に関する調査研究事業および、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。

消費者の皆様には日本の酒の正しい知識を持ってもらい、飲食・お酒を楽しんでもらえるよう、飲食の適正な知識の普及と啓蒙を目的とし、これまでの調査研究の成果を電子書籍としてリリースすることとなりました。

<書籍概要>

タイトル：「きき酒師が教える！日本酒 100 円ガイドブックシリーズ 日本酒を造るこだわり」

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）

出版社：株式会社ホスピタリティバンク

発売日：2013 年 7 月 10 日

価 格：100 円

※Amazon Kindle Store 内で「日本酒を造るこだわり」で検索。

→<http://goo.gl/sMX09>

<内容（一部抜粋）>

第一章 日本酒を造るお米

- イネには、アフリカ、アジアの 2 種類ある！？
- そもそもお米ってどんな種類があるの？
- お米の起源は？
- お米ができる季節はいつ？
- 日本にはお米にまつわるお祭りがたくさんある！？
- 歌舞伎は、お米にまつわる芸能だった！？

第二章 日本酒を造るお水

- 水の硬度って何？
- 水の硬度と日本酒の味わいは関係あるの！？



- ミネラルウォーターって何？
- 日本の水とヨーロッパの水ってどのくらい違うの！？
- 日本酒造りに使われる水にはどんな種類があるの？
- 日本酒を造る水の基準は普通の水より厳しい！？

第三章 日本酒を造る微生物

- 日本酒造りに関連する微生物ってなに？
- 麹菌ってなに？
- 麹菌ってどんな種類があるの？
- 日本酒造りでどの麹菌の役割って？
- 麹のもとは種もやし！？
- 酵母ってなに？

などなど…。

※詳細はこちらから → <http://www.fbo.or.jp/?p=1844>

●Kindle ストアでダウンロードされたコンテンツは、「Kindle Paperwhite」などの電子書籍リーダーのほか、iPad、iPhone、iPod Touch、Android 携帯・端末向け無料 Kindle アプリでもお楽しみいただけます。

●電子書籍の購入方法について（iPad、iPhone、iPod Touch、Android 携帯・端末の方）

- (1) Kindle アプリをお手持ちの端末にダウンロード

※Kindle アプリのダウンロード方法については、以下 URL よりご覧いただけます。

<http://amzn.to/VpV3LU>

- (2) Amazon Kindle ストアにてアカウント情報を入力

- (3) Amazon Kindle ストアから目当ての作品を検索し、ダウンロード、購入

●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