

News Release

報道関係各位

2014年4月24日

きき酒師通学受講コース6月7日(土)からスタート

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。

このたびきき酒師通学受講コース（全4回）を2014年6月7日（土）から開催いたします。

通学受講コースは、「資格を取りたいけど、長時間の講習についていけない」と不安に思われている方にお勧めの講座となっており、全10時間の講習内容を2ヵ月間で4回に分けてじっくり学びます。週末に開催されるコースは、飲食、酒類業界以外の方々や、女性に人気の高い講座となっております。

■ 通学受講の特徴

- ◎通常の1日コースより、プラス2時間の受講時間。
- ◎少人数制で納得のいくまで質疑応答が可能。
- ◎毎回のテイスティングトレーニングで味覚レベルも向上。
- ◎全員でディスカッションしながら進行。同じ道を志す楽しい仲間が増えます。



■ 「きき酒師」通学受講コース概要

日時：全4回（14:00～16:30）

<第1回>6月7日（土）<第2回>6月14日（土）

<第3回>6月21日（土）<第4回>6月28日（土）

会場：FBO アカデミー東京校（旧 日本ソムリエスクール）（東京都北区堀船 2-19-19-4F）

講習会カリキュラム

第1回 ・食品、飲料の基礎知識【全資格共通講義】※FBO 認定会員以外の方のみ

第2回 ・原料、醸造の基礎知識
・表示に関する基礎知識

第3回 ・香材、水溶液を使用した嗅覚・味覚トレーニング
・4タイプ別日本酒のテイスティング
・劣化酒鑑定
・料理との相性体験（3品※食事ではありません）

第4回 ・4タイプ別サービス方法
・4タイプ日本酒別提供方法

費用：一般 62,800円、FBO 認定会員特典 33,900円、学生・シニア 33,900円、
ナビゲーター取得者 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=195

●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ール協会、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：1991年2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