

News Release

報道関係各位

2014 年 5 月 27 日

FBO アカデミー「知る・学ぶ」 日本酒の魅力を学ぶ「日本酒ナビゲーター認定」特別講習会 6 月 15 日(日)東京にて開催

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区 理事長：右田圭司/以下、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。

2014 年度より、「FBO 塾」をリニューアルし、「知る・学ぶ」「楽しむ」を目的とした「FBO アカデミー」をスタートいたしました。FBO アカデミーでは、さらなる飲食の総合プロフェッショナル育成と、日本食文化の啓蒙普及を目的に、これまでの各種セミナーを精査し、展開してまいります。このアカデミーを通じ、より一層の知識や、飲食をはじめとする日本食文化の奥深さと楽しさを伝えてまいります。

コンテンツは大きく 2 つに分類し、食品酒類取扱者向けの「知る・学ぶ」コンテンツ、一般の酒類愛好家向けの「楽しむ」コンテンツを展開しております。

このたび、2014 年 6 月 15 日（日）「日本酒の魅力を学ぶ「日本酒ナビゲーター認定」特別講習会」を開催いたします。「日本酒ナビゲーター」とは、きき酒師の上位資格であり、日本酒・焼酎の魅力を消費者に伝えることのできる「日本酒学講師」認定者と、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）が認定する一般消費者向けの資格です。全国各地で活躍する日本酒学講師認定の日本酒学講師の会メンバーが趣向を凝らし実施します。



■ おすすめポイント①

日本酒ナビゲーター&日本酒学講師の会特別認定書をダブル授与！

セミナー修了者には「日本酒ナビゲーター」の認定と合わせ日本酒学講師の会 特別認定証授与します。

■ おすすめポイント②

趣向を凝らした内容で日本酒力UP



ナチュラルチーズとの相性体験をはじめ趣向を凝らした内容で楽しく、日本酒力を高めることができます。

■ プログラム

1. 日本酒の魅力
2. 醸造酒の発酵形態と日本酒の発酵方法
3. 日本酒の原材料 酒造好適米とは？
4. 日本酒 3 つのキーワード 特定名称酒とは？
5. 日本酒の製造方法
6. 日本酒のラベルを読む 酒母とは？
7. 日本酒の 4 タイプ別楽しみ方
8. 日本酒の春夏秋冬を楽しむ
9. ナチュラルチーズと日本酒の相性発見

※プログラムは若干変更になる場合がございます。



■ FBO アカデミー 概要 ■

日時：2014 年 6 月 15 日（日） 13:00～17:30

イベント名：日本酒の魅力を学ぶ「日本酒ナビゲーター認定」特別講習会

会場：FBO アカデミー東京校（旧名称：日本ソムリエスクール）東京都北区堀船 2-19-19 4 階
（JR 王子駅から徒歩 5 分）

講 師：日本酒学講師の会所属メンバー

定 員：30 名様まで（最少催行人数 6 名）

受講料：一般：8,500 円 ※日本酒ナビゲーター認定登録料 2,500 円を含みます。

主 催：日本酒学講師の会

協 力：NPO 法人 FBO／日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

■詳細はウェブサイトをご覧ください。→<http://academy.fbo.or.jp/?p=79>

●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

■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