

焼酎唎酒師

SHOCHU KIKISAKE-SHI

焼酎唎酒師認定試験例題 (第1～4次試験)

NPO 法人 FBO(料飲専門家団体連合会)公認
日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)認定

本書中の問題は、認定試験の出題を保証するものではないことをご理解ください。

<目次>

1. 第1次例題 P3～5
2. 第1次例題解答 P6
3. 第2次例題 P7～10
4. 第2次例題解答 P11
5. 第3次例題 P12～14
6. 第3次例題解答 P15
7. 第4次例題 P16～17
8. 第4次例題 P18～19

<試験概要>

試験時間	概要		出題範囲
12:30～13:20 (50分)	第1次 試験*	[筆記] 選択・記述式 もてなしの心、接客のあり方などに関する設問および食品、飲料全般の基礎知識に関する設問。 ※ FBO 認定会員は免除	『もてなしの基』
13:30～14:20 (50分)	第2次 試験	[筆記] 選択・記述式 焼酎の基礎知識（商品特性、原料、製法、表示、歴史、香味特性別分類(4タイプ)）に関する設問。	『焼酎の基』
14:30～15:20 (50分)	第3次 試験	[テイスティングを伴う筆記] 選択・記述式 テイスティングによる焼酎の評価に関する設問。 品質評価、個性や留意点の抽出、香味特性別分類(4タイプ)の判定および劣化した焼酎の品質判定。	『焼酎の基』 『焼酎テイスティング ノート』
15:30～16:20 (50分)	第4次 試験	[筆記] 記述式 焼酎のサービスに関する設問と、季節別、ターゲット別セールスプロモーション企画書の作成。	『焼酎の基』

第1次試験例題

【例題1】「真のプロフェッショナルが持つべきスタンス」に関する問題

- (1) 真のプロフェッショナルが持つべき能力や技能を箇条書きで挙げなさい。
- (2) 日本の食養における「温冷効果」の考え方を簡潔に説明しなさい。

【例題2】「酒類の分類」に関する問題

- (1) 日本で初めて生まれたとされるアルコール飲料の原料を選びなさい。
A: 米 B: 芋 C: 麦 D: 山ブドウ
- (2) 醸造酒の説明で正しいものを選びなさい。
A: 各国で「生命の水」と称されたアルコール飲料
B: 水とアルコールの沸点の違いを利用し、錬金術師が生み出したとされるアルコール飲料
C: 果実や穀類を原料とし、それを酵母がアルコール発酵させて造られたアルコール飲料
D: 「薬草・香草系」「果実系」「種子系」「その他」の4つに大別されるアルコール飲料
- (3) 欧州でペストの予防、治療薬として蒸留酒が用いられたとされる時期を選びなさい。
A: 1世紀頃 B: 8～9世紀頃 C: 12～13世紀頃 D: 17～18世紀頃

【例題3】「食品・飲料の商品特性」に関する問題

- (1) 日本酒の商品特性について正しい文章を選びなさい。
A: 味を決定する大きな要因は原料米の品種である
B: 味を決定する大きな要因は製法である
- (2) ワインの商品特性について正しい文章を選びなさい。
A: ワインの核となるのは甘味と旨味である
B: ワインの核となるのは酸味と渋味である
- (3) ウイスキー、ブランデーの商品特性について正しいものを選びなさい。
A: アルコール度数が高いものが多い
B: アルコール度数が低いものが多い

【例題4】「発酵」に関する問題

- (1) 発酵に関する説明として誤ったものを選びなさい。
- A: 微生物の働きによって有機物質が変換されることを発酵という
 - B: 発酵にかかわる微生物は世界中に10万種類以上存在する
 - C: フランスのレイ・パスツールなどの科学者の手によって仕組みが解明された
 - D: 現代においても、発酵のメカニズムは解明されていない
- (2) アルコール発酵に不可欠な微生物を選びなさい。
- A: 麹菌 B: 酵母 C: 乳酸菌 D: 酢酸菌
- (3) ワインの発酵形式として正しい名称を選びなさい。
- A: 単発酵 B: 単行単発酵 C: 単行複発酵 D: 並行複発酵

【例題5】「保存管理」に関する問題

- (1) 保存管理時に適度な湿度が必要な酒類を選びなさい。
- A: 焼酎 B: 日本酒 C: ジン D: ワイン(コルク栓の場合)
- (2) ワインを匂いの強い食品と一緒に保存しない方が良い理由を選びなさい。
- A: コルク栓を使用しているため
 - B: 瓶の容量が小さいため
 - C: 澱があるため
 - D: ブドウの持つ成分が化学変化をおこすため
- (3) シガーを保存する際の適切な湿度を選びなさい。
- A: 10%前後 B: 30%前後 C: 50%前後 D: 70%前後

【例題6】「食品・飲料の文化」に関する問題

- (1) 年中行事のひとつ、「正月」に用意する酒を選びなさい。
- A: 菊酒 B: 白酒 C: 屠蘇 D: 菖蒲酒
- (2) 日本料理の特徴について正しいものを選びなさい。
- A: 料理にかけるソースを重視する
 - B: スパイスを多用する
 - C: 乾物を多用する
 - D: 魚介類を生で食すことが多い

(3) 次の解説にあてはまる日本料理の伝統的様式名を選びなさい。

「鎌倉時代に、道元禪師が福井県の永平寺で始めたものが特に有名」

A: 神饌料理 B: 本膳料理 C: 精進料理 D: 懐石料理

【例題7】「酒税法」に関する問題

(1) 酒税法制定の目的について正しい文章を選びなさい。

- A: 販売促進のために酒類に税を課したもの
- B: 財政確保の観点から酒類に税を課したもの
- C: 生産者保護の観点から酒類に税を課したもの
- D: 消費者のための表示義務から酒類に税を課したもの

(2) 酒税法上の酒類の定義について正しい文章を選びなさい。

- A: アルコール分0.1度以上の飲料
- B: アルコール分1度以上の飲料
- C: アルコール分10度以上の飲料
- D: アルコール分100度以上の飲料

(3) 「合成清酒」の酒税法上での分類名を選びなさい。

A: 発泡性酒類 B: 醸造酒類 C: 蒸留酒類 D: 混成酒類

第1次試験例題 解答

【例題1】

(1)

洞察力、もてなしの心、商品特性に関する知識、飲食をする本当の意味を知ること、専門知識、持続的なトレーニング、マネジメント力 など

(2)

食品・飲料のもつ「身体を温める、身体を冷やす」という中国の陰陽原理の流れを汲んでおり、その土地、その季節、その人ごとにふさわしい効果を持った食品を摂取すべきという考え方など

【例題2】 (1) D (2) C (3) C

【例題3】 (1) B (2) B (3) A

【例題4】 (1) D (2) B (3) A

【例題5】 (1) D (2) A (3) D

【例題6】 (1) C (2) D (3) C

【例題7】 (1) B (2) B (3) D

第2次試験例題

【例題1】「商品特性」に関する設問

(1) 焼酎の商品特性の中で、消費者に伝えるべき魅力要素を答えなさい。

【例題2】「歴史」に関する設問

(1) 蒸留酒の起源は諸説あるが、本格的に造られるようになったとされる時期を選択肢から選びなさい。

A: 紀元前3,000年代 B: 12～13世紀 C: 14世紀 D: 18世紀

(2) 連続式蒸留機を発明した国を選択肢から選びなさい。

A: イギリス B: アメリカ C: ポルトガル D: 中国

(3) 最有力説で、蒸留技術が最初に伝わったとされる日本の場所を選択肢から選びなさい。

A: 北海道 B: 東京 C: 沖縄 D: 福岡

(4) フランシスコ・ザビエルに宛てた「日本の諸事に関する報告」中の焼酎の呼び名を選択肢から選びなさい。

A: ラム B: オラーカ C: パイチュウ D: アラック

(5) 焼酎の消費量が日本酒(清酒)を抜いた年を選択肢から選びなさい。

A: 1973年 B: 1983年 C: 1993年 D: 2003年

【例題3】「各地域における焼酎」に関する設問

(1) 泡盛名の由来の説明として誤った文章を選択肢から選びなさい。

A: もともと粟を原料に使用したことに由来

B: 蒸留中に盛んに泡が盛り上がることに由来

C: 非常に淡い香味であることに由来

D: 古代インド語で酒をアワムリと呼ぶのに由来

(2) 琉球からサツマイモを持ちかえり、鹿児島地方に栽培を広めた人物を選択肢から選びなさい。

A: 河内源一郎 B: 前田利右衛門 C: 丹宗庄右衛門 D: 青木昆陽

(3) 福岡県や佐賀県で田植えが済んだお祝いとして飲まれる酒粕を原料とする焼酎を選択肢から選びなさい。

A: 地伝焼酎 B: 早苗饗焼酎 C: 歌舞伎焼酎 D: ハイカラ焼酎

(4) 長崎県壱岐で麦焼酎が造られる理由を箇条書きで答えなさい。

【例題4】「法規・法令」に関する設問

- (1) 消費者が困惑しないよう、不当な表示に規制をかける役割を果たしている法規を選択肢から選びなさい。
A: 公正競争規約 B: 自主基準 C: 酒類業組合法 D: 酒税法
- (2) 以下の蒸留酒の中で、半連続式蒸留にて製造される酒類を選択肢から選びなさい。
A: グレーンウイスキー B: テキーラ C: アルマニャック D: 本格焼酎
- (3) 酒税法上で規定されている連続式蒸留焼酎のアルコール度数を選択肢から選びなさい。
A: 25°以下 B: 36°未満 C: 45°以下 D: 96°未満
- (4) 製造過程で白樺の炭で濾過できない理由を選択肢から選びなさい。
A: ラムと区別するため B: ウオッカと区別するため C: ジンと区別するため D: テキーラと区別するため
- (5) 焼酎を名乗るために、定められている吸光度(色)の規定を選択肢から選びなさい。
A: 80以下 B: 8以下 C: 0.8以下 D: 0.08以下
- (6) 「原酒」表示を行う場合、アルコール度数の規定を選択肢から選びなさい。
A: 25%以上 B: 36%以上 C: 40%以上 D: 45%以上
- (7) 「地理的表示に関する表示基準」に指定されていない産地を選択肢から選びなさい。
A: 薩摩 B: 日向 C: 球磨 D: 壱岐
- (8) 美味しい果実酒を造るポイントを箇条書きで答えなさい。

【例題5】「原料」に関する設問

- (1) 昔から泡盛の原料として使用されてきた主な稲(米)の種類を選択肢から選びなさい。
A: インディカ種 B: ジャバニカ種 C: ジャポニカ種 D: 種類を問わない。
- (2) 甲類焼酎の原料「ケインジュース」とは何か、選択肢から選びなさい。
A: トウモロコシの搾り汁 B: テンサイの搾り汁 C: サトウキビの搾り汁 D: マンゴーの搾り汁
- (3) 本格焼酎に使用される水についての説明で誤った文章を選択肢から選びなさい。
A: アルコール度25%の製品では、製品容積の35~40%が割水用の水である
B: 割水は直接品質に影響するだけに大変重要視される
C: 原料の洗浄用に使用する水の品質は、それほど重要視されない
D: 金属成分が多いと、焼酎ににごりや浮遊物が生じやすくなる
- (4) さつま芋の原産地を選択肢から選びなさい。
A: 鹿児島 B: 中南米 C: 中国 D: 中央アフリカ
- (5) ヨーグルトのような香りが特徴で、アントシアニン色素に富むさつま芋の品種を選択肢から選びなさい。
A: ベニハヤト B: 黄金千貫 C: ジョイホワイト D: 紫系さつま芋

(6) 米焼酎の原料として主に使用される国産米の品種を選択肢から選びなさい。

A: 日本晴 B: コシヒカリ C: 山田錦 D: 雄町

(7) 粕取り焼酎の原料となる酒粕に含まれているアルコール度数を選択肢から選びなさい。

A: 約1% B: 約8% C: 約15% D: 約25%

(8) 黒糖焼酎の原料である黒糖とは、サトウキビのどのような状態を指すか答えなさい。

【例題6】「製法」に関する設問。

(1) 本格焼酎の麴造りに要する時間を選択肢から選びなさい。

A: およそ20時間 B: およそ40時間 C: およそ60時間 D: およそ80時間

(2) 焼酎造りに黒麹菌や白麹菌が主に使用される理由として正しい文章を選択肢から選びなさい。

A: 雑菌の繁殖を抑制するクエン酸を大量に生成するから

B: 焼酎独特の旨味成分を生み出すから

C: コストを低く抑えることができるから

D: 非常にコントロールしやすい微生物だから

(3) 本格焼酎の1次仕込みの説明として誤った文章を選択肢から選びなさい。

A: 水と麴だけを使い、発酵させるのが1次仕込みである

B: 1次仕込みにはおよそ10日間を要する

C: 第一の目的は焼酎用酵母を安全に増やす事である

D: 1次醪の仕上がり時点で、1ミリットル中に2～3億個程度の酵母が育成される

(4) 連続式蒸留機で、主に使用されている蒸留機を選択肢から選びなさい。

A: イルゲス式蒸留機 B: カプト式蒸留機 C: 地釜式蒸留機 D: スーパーアロスパス蒸留機

(5) 常圧蒸留の説明で正しい文章を選択肢から選びなさい。

A: 香味が濃醇、複雑になりやすい

B: アルコール度数が高くなる

C: アルコール度数が低くなる

D: 華やかな香りを生じやすい

(6) 単式蒸留機を使い、気圧を下げて低い温度で蒸留する方法を選択肢から選びなさい。

A: 減圧蒸留 B: 常圧蒸留 C: 大気圧蒸留 D: 低圧蒸留

(7) 蒸留で得られる成分の中で、高級アルコールと呼ばれる成分を選択肢から選びなさい。

A: フルフラール類 B: フーゼル油 C: カラメル D: アルデヒド

(8) 単式蒸留機で蒸留を行うと、最初に溜出するアルコール度数を選択肢から選びなさい。

A:約40% B:約50% C:約60% D:約70%

(9) 泡盛の仕次ぎとは何か、簡潔に答えなさい。

(10) 甕、榎樽、ステンレスタンクなど、貯蔵容器の差による影響を答えなさい。

【例題7】「香味特性格別分類(4タイプ)」に関する設問

(1) 最も伝統的な手法で製造されたものが多く、焼酎の王道ともいえるタイプはどれか。

A:フレーバータイプ B:ライトタイプ C:リッチタイプ D:キャラクタータイプ

(2) ワインやウイスキーなどを好む人に薦められ、バーツールとしてもふさわしいタイプはどれか。

A:フレーバータイプ B:ライトタイプ C:リッチタイプ D:キャラクタータイプ

第2次試験例題解答

【例題1】

(1)「原料の持ち味が活きた蒸留酒」「主原料のバリエーションに富む蒸留酒」「食中酒として楽しめる蒸留酒」「好みに合わせて自由な飲み方、割り方のできる地酒」「生産地ごとに個性的なキャラクターが存在する地酒」など。

【例題2】 (1)B (2)A (3)C (4)B (5)D

【例題3】 (1)C (2)B (3)B (4)米も麦もよく育つ土地だったが、江戸時代頃、貢租として米の方が高かったことから麦を主原料とするようになった(その後、麴には米を使用する現在のスタイルが確立していく)など。

【例題4】 (1)A (2)C (3)B (4)B (5)D (6)B (7)B (8)「果実は新鮮なものを選ぶこと」「甘味は好みに合わせて調整すること」「漬け込み期間は素材によって判断すること」「冷暗所で保存すること」など。

【例題5】 (1)A (2)C (3)C (4)B (5)D (6)A (7)B (8)サトウキビの搾り汁を煮詰めたものなど。

【例題6】 (1)B (2)A (3)B (4)D (5)A (6)A (7)B (8)D (9)沖縄独特の古酒造りの手法。新しい泡盛と貯蔵期間の長い泡盛をブレンドする。沖縄独自の飲酒文化と言えるなど。(10)甕は遠赤外線の影響で熟成が促進され、まろやかに変化する。檜樽は木由来の色調、香り、渋味などが焼酎に与えられる。ステンレスタンクは最も酒質に影響を与えず、クリーンな状態で熟成が進む。

【例題7】 (1)C (2)D

第3次試験例題

※第3次(テイスティング)試験用として出される2種類の焼酎の主原料(米、麦、さつまい、黒糖など)は、問題用紙に明記される。

【例題1】品質の評価「外観」に関する問題

- (1)「健全度」の評価として適切なコメントを述べよ。
- (2)「具体的色調」の評価として適切なコメントを述べよ。
- (3)「粘性」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び記入せよ。

A:低い B:やや低い C:中程度 D:やや高い E:高い

【例題2】品質の評価「香り」に関する問題

- (1)「強さ」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び記入せよ。
A:弱い B:やや弱い C:中程度 D:やや強い E:強い
- (2)「複雑性」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び記入せよ。
A:シンプル B:ややシンプル C:中程度 D:やや複雑 E:複雑
- (3)「香りの具体例」を一般的な食品、草花類に例えて述べよ。
- (4)「主体となる香り」を形容詞などを用いて箇条書きで述べよ。

【例題3】品質の評価「味わい」に関する問題

- (1)「アタック」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び記入せよ。
A:弱い B:やや弱い C:中程度 D:やや強い E:強い
- (2)「テクスチャー」の評価として適切なコメントを述べよ。
- (3)「味わいの具体例」を簡潔に述べよ。
- (4)「アフターフレーバー」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び、かつその具体例や特徴を述べよ。
A:低い B:やや低い C:中程度 D:やや高い E:高い
- (5)「余韻」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び、かつその具体例や特徴を述べよ。
A:短い B:やや短い C:中程度 D:やや長い E:長い
- (6)「複雑性」の評価として適切な語句1つを選択肢から選び記入せよ。
A:シンプル B:ややシンプル C:中程度 D:やや複雑 E:複雑

【例題4】「個性の評価」および「香味特性格別分類(4タイプ)の判定」に関する問題

(1) 試験酒の「個性」を記述せよ。

(2) 試験酒にふさわしい「香味特性格別分類(4タイプ)」を選択肢から選び記入せよ。

A:フレーバータイプ B:ライトタイプ C:リッチタイプ D:キャラクタータイプ

【例題5】「香味特性格別分類(4タイプ)」の「提供方法」に関する問題

(1) 香味特性格別分類(フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプのいずれか)の個性を活かした飲用シーン(季節・飲用スタイル・料理など)を指定された項目に従い記入し、選択した理由を述べよ。

(2) 香味特性格別分類(フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプのいずれか)の個性を活かした割り方を指定された項目に従い記入し、選択した理由を述べよ。

(3) 香味特性格別分類(フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプのいずれか)の個性を活かした酒器を指定された項目に従い記入し、選択した理由を述べよ。

(4) 香味特性格別分類(フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプのいずれか)と相性のよい料理を指定された項目に従い記入し、選択した理由を述べよ。

【例題6】「劣化した焼酎」に関する問題

(1) 試験酒A、Bのうち、劣化している試験酒を答えよ。また、判定理由を述べよ。

(2) 上記のような劣化をさせないための適切な保存方法を述べよ。

【例題7】「テイスティングの手法」に関する問題

(1) 焼酎唎酒師がテイスティングを行う際、最もふさわしい立場を選択肢から選び記入せよ。

A：製造者 B：評論家 C：提供者 D：愛好家

(2) 焼酎唎酒師がテイスティングする際、最重視される項目を選択肢から選び記入せよ。

A：香味特性・個性の認識

B：冠（原料）名の策定

C：価格の想定

D：自身の嗜好を優先した商品選択

(3) 以下はテイスティングの条件を記したものである。○内にあてはまる語句を選択肢から選び記入せよ。

- ・①の高さに注意すること。
- ・始めは②の状態で行うこと。
- ・③を重視すること。
- ・適切な④を選ぶこと。
- ・適切な⑤設定を行うこと。
- ・⑥を明確にすること。

第 3 次試験例題解答

※例題 1～4 に関しては、『焼酎の基』P144～149、又は、焼酎テイスティングノート P1～2 参照。

※例題 5 に関しては、『焼酎の基』P151～177、又は、P216～219、又は、焼酎テイスティングノート P5～8 参照。

※例題 6 に関しては、『焼酎の基』P150、又は、焼酎テイスティングノート P31 参照。

【例題 7】 (1) C (2) A (3) ①アルコール度数 ②生き ③香り ④酒器 ⑤温度 ⑥比較対象

第4次試験例題

【例題1】「焼酎のサービス」に関する問題

- (1) 同じ焼酎を「水割り」と「お湯割り」で提供する場合、香味の感じ方の違いを説明せよ。
- (2) 焼酎の割り方のひとつである「トゥワイスアップ」とは何か説明せよ。
- (3) 焼酎のお湯割りをつくる際、「お湯を先に入れる」、「焼酎を先に入れる」ことで、香味や物理的にどのような違いが生じるか説明せよ。
- (4) 「前割り」とは何か説明せよ。
- (5) 焼酎の華とは何か説明せよ。
- (6) 焼酎用の酒器である「ソラキュウ」とは何か説明せよ。
- (7) 焼酎用の酒器である「抱瓶(ダチビン)」とは何か説明せよ。
- (8) 以下の郷土料理(又は特産品)を産出する九州の県名を答えよ。
 - ① 卓袱料理、あご料理、からすみ、皿うどん、ちゃんぽんなど
 - ② からしレンコン、団子汁(だごじる)、一文字のぐるぐる、馬料理など
 - ③ ムツゴロウ蒲焼き、ワラスボ料理、竹崎カニ、呼子のイカなど
- (9) 香味特性格別分類(フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプのいずれか)の「香味特性」と「美味しい飲み方(割り方、酒器、相性のよい料理など)」を考慮したセールストークを80文字以内で考案せよ(ターゲットはビギナー層。飲食店のメニューや酒販店のPOPに表記するイメージで記入すること)。

【例題2】「焼酎のセールスプロモーション」に関する問題

(1) 本格焼酎(芋焼酎)の「新酒で飲用できる」という商品特性を活かしたプロモーション例を簡潔に述べよ(ターゲットはビギナー層として)。

(2) 甲類焼酎の商品特性を活かしたプロモーション例を簡潔に述べよ(ターゲットは若年層として)。

(3) 焼酎の季節別セールスプロモーションを、「季節」「立場」「ターゲット」「テーマ」「焼酎」の項目に従って設定し、具体的なプランと共に記入せよ。

※季節は受験日より以下のように指定される。

受験日	3～5月	6～8月	9～11月	12～2月
指定する季節	春	夏	秋	冬

第4次試験例題解答

【例題1】

(1)

水割りの場合は、アルコール度数がかなり下がるので、味わいが軽快に感じられると共に、飲み口もスムーズに感じられる。お湯割りの場合は、香りが強調され、特にリッチタイプを持つ「まるやかさ」「ふくよかさ」が引き出される など。

(2)

焼酎と水を同量で割り、氷を入れないスタイルを指す など。

(3)

お湯を先に入れる特徴としては、「熱すぎないお湯割りを作りやすい」「混ぜやすくなる」「飲み口がまるやかになりやすい」などが挙げられる。一方、焼酎を先に入れる特徴としては、「焼酎の量がコントロールしやすい」「ドライな味わいになりやすい」などが挙げられる など。

(4)

前割りとは、鹿児島でよく行われる割り方。お客様のおもてなし時によく使われる。数日前もしくは前日に焼酎を水で割って黒千代香で寝かせておく。まるやかな味わいになるとされる など。

(5)

焼酎を10℃以下で保存すると、浮遊物(白い滓)が生じる場合があり、これを「焼酎の華」と呼ぶ。高級脂肪酸エチルエステルが固体化したもの。人体に影響はなく、振ったり、温めたりすると解消できる など。

(6)

コマのように底が尖った酒器。主に熊本県で使用される。「ソラッ」と差し出し、「キュッ」と飲み干すことから名付けられたとされる など。

(7)

沖縄県で使用される泡盛を入れる酒器。農夫が農作業に行く際の携帯用として、腰にフィットしやすい形状となっている など。

(8) ①長崎県 ②熊本県 ③佐賀県

(9)

『焼酎の基』P209～210、又は、焼酎テイastingノートP7～8 参照。

【例題2】

(1) (2)

『焼酎の基』P188～190、又は P203～204 参照。

※(1)の例

日本人のビギナー層は、「新米」「新ソバ」「新茶」「初カツオ」「ボジョレーヌーボー」など新しいものを好む傾向にあるので、「新酒で飲用できる」というのは有効な訴求となりうる。また、基本的に蒸留酒は、熟成による価値を尊ぶことが多いので、それらと差別化を計った訴求も可能 など。

※(2)の例

季節の果実などを使用してフルーティーな香りを加えたり、ソーダ割りにしたりして刺激性の高い飲み口にできるので、若年層が好むテイストに仕上げやすい。また、柑橘類を加えて後味をスッキリ仕上げ、「どんな料理も合う」という切り口で訴求すれば、より若年層に有効なセールスプロモーション施策になりうる。

(3)

『焼酎の基』P211～215 参照。

季節設定	※3～5月:春。6～8月:夏。9～11月:秋。12～2月:冬。
立場設定 ※現在の職業に準じる必要はない。	いずれかに○を記入し、()欄に詳細を記入すること。 ・飲食店従事者 (例:カジュアルな居酒屋のサービススタッフなど) ・小売店従事者 (例:焼酎専門店の販売員など) ・酒類製造業従事者 (例:焼酎メーカーの営業担当など) ・酒類流通業従事者 (例:卸業者の営業担当など) ・その他 (例:宴会の幹事など)
ターゲット設定	※ビギナー層(若年層)、焼酎愛好家層、グルメ・トレンド重視層(女性層)などと設定すること。
テーマ設定	※「季節」「立場」「ターゲット」を考慮したテーマを設定すること。
焼酎設定	※香味特性別分類(4タイプ)のいずれかを必ず記入すること。
具体的プラン	※焼酎を選んだ理由、組合せる料理とその理由、お薦めする割り方とその理由、具体的なサービス例、演出例などを箇条書きで記入すること。

<発行所>NPO 法人 FBO (料飲専門家団体連合会)

<発行人>日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)

禁無断転載 本書収録内容の無断転載・複写(コピー)、引用・データ配信などの行為はかたく禁じます。