

■第3次試験

課題酒 A、B、それぞれをテイスティングのうえ、答えよ。

【例題1】

課題酒 A の「香り」について次の各問に答えよ。

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。

【選択肢】ア) 弱い イ) やや弱い ウ) 中程度 エ) やや強い オ) 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。

【選択肢】ア) シンプル イ) ややシンプル ウ) 中程度 エ) やや複雑 オ) 複雑

③「香りの具体例（強く感じる具体例）」を一般的と考えられる食品、草花等にたとえて3点以上挙げよ。

④「主体となる香り」をその最大の特徴に形容詞などを用いて、箇条書きで述べよ。

【例題2】

課題酒 A、B のそれぞれの個性について具体的に述べよ。

【例題3】

典型的な「フレーバータイプ（黒糖焼酎として）」の個性が活かせる飲用シーンの考案。解答用紙の項目に従い、該当するものは○で囲い（複数解答可）、選択した理由を述べよ。

季節	春・夏・秋・冬・通年
飲用スタイル	カジュアル・フォーマル・インドア・アウトドア
料理	和・洋・中・その他（ ）
飲用スタイル	家族・恋人・友人・大人数・少人数
飲用スタイル	単独飲用・食中酒・その他（ ）
選択した理由	

【例題4】

典型的な「リッチタイプ（芋焼酎）」にふさわしい料理を以下の表より、「魚介系」、「肉系」、「野菜系・その他」のそれぞれについて2個以上挙げるとともに、選択した理由も併せて答えよ。尚、下記表に含まれていない料理を挙げる場合は、解答欄の「表以外の料理」欄に記入せよ。

魚介系	白身魚の薄造りポン酢／マグロ赤身の刺身／マグロ大トロの刺身／鮎の塩焼きタデ酢／キスの天ぷら／サンマの塩焼き／キンキの煮付け／アンキモ／ウナギの蒲焼き／シーフードマリネ香草風味／アサリのワイン蒸し／サーモンバターソテー／カキのグラタン ブイヤベース／ロブスターの炭火焼／クラゲの前菜／イカの塩炒め／かに玉／海老のチリソース／フカヒレ煮
肉系	鶏のササミのタタキ／焼鳥（塩）／焼鳥（タレ）／豚肉の生姜焼き／豚の角煮／鶏の唐揚げ／すき焼き／鴨の炭火焼／ポタン鍋 若鳥のロースト香草風味／トンカツ／仔牛のカツレツ レモン風味／カレー／ビーフシチュー／フォアグラのソテー／黒豚の炭火焼／ローストビーフ／酢豚／北京ダック／水餃子／牛肉のカルパッチョとルッコラのサラダ／生ハムとメロン／バンバンジー／ブルコギ タンドリーチキン
野菜系・その他	おひたし類／山菜料理／タケノコ木の芽あえ／ふろふき大根／冷や奴／ソバ／おでん／肉じゃが／出汁巻き玉子／モッツアレッチーズとトマトのサラダ／グリーンサラダ／チーズフォンデュ／キノコのソテー／バジリコの Pasta／ラタトゥイユ／春雨サラダ／青菜の炒め物／八宝菜／麻婆豆腐／グリーンカレー