



酒師認定試験例題

(第1～4次試験)

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

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P01
2.	第1次例題解答・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P03
3.	第2次例題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P04
4.	第2次例題解答・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P08
5.	第3次例題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P09
6.	第3次例題解答・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P11
7.	第4次例題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P12
8.	第4次例題解答・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P14

＜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 日本酒の基礎知識(原料、製法、表示、歴史、香味特性別分類)に関する設問。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』
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 ティスティングによる日本酒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日本酒の品質判定。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』 『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 日本酒のサービスに関する設問と季節別、香味特性別分類(4タイプ)のセールスプロモーション企画書の作成。	『もてなしの基』 『新訂 日本酒の基』

第1次例題

【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: フランスのルイ・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よ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、道元禅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次例題

【例題1】「商品特性」に関する問題

- (1) 日本酒のセールスプロモーション（魅力）となる商品特性を箇条書きで挙げなさい。

【例題2】「原料（米）」に関する問題

- (1) 日本で一番多く栽培されているイネの系統における分類を選びなさい。

A：ジャバニカ種 B：インディカ種 C：ジャポニカ種 D：オリザ種

- (2) 酒造好適米「出羽燦々」の主な栽培地を選びなさい。

A：高知県 B：青森県 C：福井県 D：山形県

- (3) 酒造好適米が高額となる理由を箇条書きで挙げなさい。

【例題3】「原料（水）」に関する問題

- (1) 日本酒造りに使用される水の必要量を選びなさい。

A：総米重量のおよそ2倍 B：総米重量のおよそ5倍～10倍
C：総米重量のおよそ20倍 D：総米重量のおよそ30倍～50倍

- (2) 日本酒造りに使用される水の総称を選びなさい。

A：酒造用水 B：醸造用水 C：割水用水 D：仕込用水

- (3) 水質中の鉄分が、日本酒に与える影響について正しい文章を選びなさい。

A：微生物の栄養源となって、麹菌や酵母の増殖を助ける
B：ボディのしっかりした酒質を生み出す
C：老香と呼ばれる劣化臭の原因となる
D：色調を褐色化させ、香味を悪くさせる

【例題4】「原料（微生物）」に関する問題

- (1) 麹菌について正しい文章を選びなさい。

A：米のデンプンを糖化させる働きをする B：糖分をアルコールに変える働きをする
C：酵母を他の微生物から守る働きをする D：アルコールを酸に変換する働きをする

- (2) 乳酸菌について正しい文章を選びなさい。

A：酵母を他の微生物から守る働きをする
B：米の中でデンプンを糖化させる働きをする
C：糖分をアルコールに変える働きをする
D：液面に膜を作って繁殖し、アルコールを酸に変換する働きをする

(3) 吟醸酒用の代表とされる酵母を選びなさい。

- A : 協会7号 B : 協会9号 C : 協会6号 D : 協会5号

【例題5】「製法（原料処理）」に関する問題

(1) 精米の目的について正しい文章を選びなさい。

- A : 糖化酵素を大量に生成すること B : 不必要な部分を削り取ること
C : 酵素の活性を止めること D : 火落ち菌の繁殖を防ぐこと

(2) 精米後の米の品温を下げ、米内の水分量を均一にする作業を選びなさい。

- A : 枯らし B : 洗米 C : 浸漬 D : 水切り

(3) 次の「 」内の文章の(1)～(4)にあてはまる正しい組み合わせを選びなさい。

「蒸しの目的は、蒸気で加熱することによって、(1)を(2)させ、(3)の生成する(4)の作用を受けやすくすること、すなわち米を溶けやすくすることにある。」

- A : (1) デンプン (2) β化 (3) 麹菌 (4) 糖化酵素
B : (1) たんぱく質 (2) α化 (3) 酵母 (4) 乳化酵素
C : (1) デンプン (2) α化 (3) 麹菌 (4) 糖化酵素
D : (1) たんぱく質 (2) β化 (3) 酵母 (4) 乳化酵素

【例題6】「製法（製麹）」に関する問題

(1) 一般的に日本酒で使用する麹米の割合を選びなさい。

- A : 蒸米総量の約5～10% B : 蒸米総量の約10～15%
C : 蒸米総量の約20～25% D : 蒸米総量の約40～45%

(2) 製麹の行程で、一定量ずつ箱に入れ、温度調節をしやすくする作業を選びなさい。

- A : 床もみ B : 切り返し C : 盛り D : 仕舞仕事

(3) 麹の評価の説明として誤った文章を選びなさい。

- A : 米の全表面から内部にまで菌糸が食い込んでいる状態が総破精型
B : 淡麗タイプを目指す際に使用されるのが総破精型
C : 菌糸の食い込みがまばらな状態が突き破精型
D : 糖化力が強く、酒母用に使用されるのが総破精型

【例題7】「製法（酒母造り）」に関する問題

(1) 酒母造りの主目的について正しい文章を選びなさい。

- A : 乳酸を培養させること B : 硝酸還元菌を培養させること
C : 麹菌を培養させること D : 酵母を培養させること

- (2) 良い酒母の条件として誤った文章を選びなさい。
- A : 目的とする酵母が大量に培養されていること
 B : 酵母に悪影響を与える他の微生物がないこと
 C : 乳酸を必要分含有していること
 D : アルコール度数を高め、麹菌の繁殖を促すこと
- (3) 乳酸添加法（速醸系酒母）と乳酸育成法（生醗系酒母）の特徴をそれぞれ箇条書きで挙げなさい。

【例題 8】「製法（醸造り）」に関する問題

- (1) 3段仕込みの目的について正しい文章を選びなさい。
- A : 酒母の濃度や酵母密度が薄まり、不要な微生物が繁殖するのを防ぐため
 B : 仕込みの手間を省くため
 C : 酵母が死滅しないよう、アルコール濃度を徐々に高めるため
 D : 数回にわけて仕込むことで、吟醸香の発現性を高めるため
- (2) 3段仕込み後の発酵期間について正しい文章を選びなさい。
- A : 通常は1～2日間かけて発酵が進む B : 通常は3～5日間かけて発酵が進む
 C : 通常は1～2週間かけて発酵が進む D : 通常は3～5週間かけて発酵が進む
- (3) 醸造アルコールの添加の目的を箇条書きで挙げなさい。

【例題 9】「製法（搾りから瓶詰め）」に関する問題

- (1) 袋吊りと同じ上槽作業を指す名称を選びなさい。
- A : あらばしり B : 雫酒 C : どぶろく D : 中汲み
- (2) 滓引きに関連する説明で誤った文章を選びなさい。
- A : 滓とは細かくなった米や酵母などを指す
 B : タンク下部の上呑の部分より酒を抽出させることを滓引きと呼ぶ
 C : 下呑から抽出した固形分の多い部分は「滓酒」と呼ばれる
 D : 滓引きの目的は酵素の活性を停止させ、火落ち菌の繁殖を防ぐことである
- (3) 火入れの目的について正しい文章を選びなさい。
- A : 清澄を行うこと
 B : 酸性が薄まり、雑菌の繁殖が広がるのを防ぐこと
 C : 酵素の働きを止めること
 D : 香味を淡麗化させること

【例題 1 0】「表示」に関する問題

- (1) 酒税法による清酒の定義で義務付けられていることを選びなさい。
- A：必ず米を使うこと、必ず熟成させること
 - B：必ず米を使うこと、必ず漉すこと
 - C：必ず米を使うこと、必ず醸造アルコールを添加すること
 - D：必ず米を使うこと、必ず火入れすること
- (2) 純米酒の精米歩合の規定を選びなさい。
- A：規定なし
 - B：70%以下
 - C：60%以下
 - D：50%以下
- (3) ラベルへの必要記載事項を選びなさい。
- A：生酒表示
 - B：受賞の記述
 - C：宮内庁御用達等の用語
 - D：製造時期

【例題 1 1】「歴史」に関する問題

- (1) 酒造りの基盤が確立し産業として定着した時代を選択肢から選びなさい。
- A：弥生時代
 - B：平安時代
 - C：戦国時代
 - D：江戸時代
- (2) 三増酒の説明として誤った文章を選びなさい。
- A：通常の三倍の原料を使用し、品質向上を目的に開発された
 - B：戦後の米不足、日本酒不足を補うために開発された
 - C：糖類や酸味料、グルタミン酸ソーダまで添加して味を補強する
 - D：戦後、日本酒の需要拡大に対応するための大量生産の手法
- (3) 三大杜氏に数えられない流派を選びなさい。
- A：越後杜氏
 - B：南部杜氏
 - C：出雲杜氏
 - D：丹波杜氏

【例題 1 2】「香味特性別分類（4 タイプ）」に関する問題

- (1) 主に純米酒、特に山廃、生酛仕込みが該当するタイプを選びなさい。
- A：薫酒（香りの高いタイプ）
 - B：爽酒（軽快でなめらかなタイプ）
 - C：醇酒（コクのあるタイプ）
 - D：熟酒（熟成タイプ）
- (2) 果物や花のような華やかな香りが特徴のタイプを選びなさい。
- A：薫酒（香りの高いタイプ）
 - B：爽酒（軽快でなめらかなタイプ）
 - C：醇酒（コクのあるタイプ）
 - D：熟酒（熟成タイプ）
- (3) 琥珀色の色調を持ち、ドライフルーツやスパイスのような香味が特徴のタイプを選びなさい。
- A：薫酒（香りの高いタイプ）
 - B：爽酒（軽快でなめらかなタイプ）
 - C：醇酒（コクのあるタイプ）
 - D：熟酒（熟成タイプ）

第2次例題解答

- 【例題1】 (1) ・日本を代表する酒類
- ・およそ2000年前から日本に存在し、伝統文化の象徴
 - ・各地の気候風土や食文化などを反映した酒質
 - ・原料が高価な特別な米を使用
 - ・製造に高度な技術を要する
 - ・飲用温度帯の幅が広い
 - ・どんな料理とも好相性を示す
 - ・他の酒類と比べて身体を冷やす効果が低い など

- 【例題2】 (1) C (2) D
- (3) ・稲穂の背丈が高く、倒伏しやすいなど栽培が大変で熟練した農家の手が要るから
- ・飯米に比べ、苗の間隔が必要で同じ大きさの土地での収穫量が少ないから など

【例題3】 (1) D (2) A (3) D

【例題4】 (1) A (2) A (3) B

【例題5】 (1) B (2) A (3) C

【例題6】 (1) C (2) C (3) B

【例題7】 (1) D (2) D

(3) 乳酸添加法は安全に酒母造りができるとともに、時間的にもコスト的にも効率が良い。

次に乳酸菌育成法の特徴は、時間、コスト、手間などがかかるが、乳酸の含有量が高く、酸度が高くなることや乳酸菌が生成するアミノ酸やペプチドなどを分泌することから濃醇な酒質が得られるなど

【例題8】 (1) A (2) D

(3) 醸造アルコールの添加の目的は、それぞれの時代により異なるが、防腐効果、コスト削減、香味の調整など

が挙げられる

【例題9】 (1) B (2) D (3) C

【例題10】 (1) B (2) A (3) D

【例題11】 (1) D (2) A (3) C

【例題12】 (1) C (2) A (3) D

第3次例題

【例題1】品質の評価「外観」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「健全度」のふさわしい評価を記述しなさい。
- (2) 試験酒をテイastingし「色合い（具体的色調）」のふさわしい評価を記述しなさい。
- (3) 試験酒をテイastingし「粘性」のふさわしい評価を選びなさい。
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) 試験酒をテイastingし「粘性」のふさわしい評価を選びなさい。
A：低い B：やや低い C：中程度 D：やや高い E：高い
- (2) 試験酒をテイastingし「強さ」のふさわしい評価を選びなさい。
A：弱い B：やや弱い C：中程度 D：やや強い E：強い
- (3) 試験酒をテイastingし「複雑性」のふさわしい評価を選びなさい。
A：シンプル B：ややシンプル C：中程度 D：やや複雑 E：複雑
- (4) 試験酒をテイastingし「香りの具体例（特徴的な香り）」として一般的な食品、草花等に例えなさい。
- (5) 試験酒をテイastingし「主体となる香り」を形容詞や比喩を用いて記述しなさい。

【例題3】品質の評価「味わい」に関する問題

- (1) 試験酒をテイastingし「強さ」のふさわしい評価を選びなさい。
A：弱い B：やや弱い C：中程度 D：やや強い E：強い
- (2) 試験酒をテイastingし「アタック」のふさわしい評価を選びなさい。
A：弱い B：やや弱い C：中程度 D：やや強い E：強い
- (3) 試験酒をテイastingし「テクスチャー」のふさわしい評価を記述しなさい。
- (4) 試験酒をテイastingし「味わいの具体例」を形容詞や比喩を用いて簡潔に記述しなさい。
- (5) 試験酒をテイastingし「含み香（アフターフレーバー）」のふさわしい評価を選びなさい。
A：低い B：やや低い C：中程度 D：やや高い E：高い
- (6) 試験酒をテイastingし「含み香（アフターフレーバー）」の具体例を挙げなさい。
- (7) 試験酒をテイastingし「余韻」のふさわしい評価を選びなさい。
A：短い B：やや短い C：中程度 D：やや長い E：長い
- (8) 試験酒をテイastingし「複雑性」のふさわしい評価を選びなさい。
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】 「個性の抽出」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) 試験酒をテイastingし「個性」を記述しなさい。
- (2) 試験酒をテイastingし「日本酒の香味特性格別分類(4タイプ)」を選びなさい。
A：薫酒（香りの高いタイプ） B：爽酒（軽快でなめらかなタイプ）
C：醇酒（コクのあるタイプ） D：熟酒（熟成タイプ）
- (3) 提供する際、「留意するポイント」を記述しなさい。

【例題5】 「劣化した日本酒の判定」に関する問題

- (1) 試験酒A、Bをテイastingし劣化している試飲酒を記号で答えなさい。
- (2) (1)にて選択した試験酒の外観、香り、味わいの特徴を記述しなさい。

【例題6】 「テイastingの手法」に関する問題

- (1) 唎酒師がテイastingを行なう際の条件を箇条書きで挙げなさい。
- (2) 唎酒師のテイastingの目的を簡潔に記述しなさい。

第 3 次例題解答

※例題 1～4 に関しては、『新訂 日本酒の基』P171～174、『日本酒の基』P131～138 のテイステイングコメント参照。

- 【例題 6】
- (1) 「公正な目線で行うこと」 「先入観を持たず、客観的に行うこと」 「原料・製法に関する専門用語や、抽象的または情緒的な表現を用いず、誰もが分かる言語を用いること」 など
 - (2) 個性（香味特性）の正しい把握と個性（香味特性）を生かした提供方法の考案 など

第4次例題

【例題1】 「日本酒のサービス」に関する問題

- (1) 日本酒をサービスする際の必要な要素（サービスの基本）を記述しなさい。
- (2) 日本酒の保存上の注意すべき要因を記述しなさい。
- (3) 一升瓶(ボトル)を取り扱う際の注意点を記述しなさい。
- (4) 四合をミリリットル (ml) に換算するといくらか記述しなさい。
- (5) 日本酒を冷やした場合、香りの変化におけるメリット・デメリットを記述しなさい。
- (6) 日本酒を温めた場合、アルコール感の変化におけるメリット・デメリットを記述しなさい。
- (7) 酒器を選択する際の基本を記述しなさい。
- (8) 「とっくり」「銚子」のような形状の酒器を洗浄、保管する際に生じる衛生面の問題点を簡潔に記述しなさい。
- (9) 日本酒と料理をあわせる際のポイントを2つ記述しなさい。
- (10) 香味別タイプ分類（4タイプ）における醇酒と相性の良い料理を和食、洋食それぞれ1つ挙げ、共通する理由を記述しなさい。

【例題2】 「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題

- (1) 日本酒ビギナー層に対する指定季節*ならでのセールスプロモーションを下記のフォーマットに沿って記述しなさい。

[*設定季節：受験日] 3～5月：春 6～8月：夏 9～11月：秋 12～2月：冬

立場設定	いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> を記入。なお、その他の場合は詳細な立場を()内に記入の事 <input type="checkbox"/> 飲食店従事者 <input type="checkbox"/> 酒販店従事者 <input type="checkbox"/> その他()
組合わせた年中行事・ 祭事・記念日・社会動向	
選定した日本酒	※香味別タイプ分類(4タイプ)を必ず記入
テーマ	
組合わせる料理と その理由	料理名： 理由：
お勧めする温度と その理由	温度： 理由：
その他演出など	

- (2) 香味別タイプ分類(4タイプ)における薫酒ならでのセールスプロモーションを解答用紙のフォーマットに沿って記述しなさい。

立場設定	いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> を記入。なお、その他の場合は詳細な立場を()内に記入の事 <input type="checkbox"/> 飲食店従事者 <input type="checkbox"/> 酒販店従事者 <input type="checkbox"/> その他()
ターゲット	
組合わせた季節	いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> を記入。 <input type="checkbox"/> 春 <input type="checkbox"/> 夏 <input type="checkbox"/> 秋 <input type="checkbox"/> 冬
組合わせた年中行事・ 祭事・記念日・社会動向	
テーマ	
組合わせる料理と その理由	料理名： 理由：
お勧めする酒器と その理由	酒器： 理由：
その他演出など	

第4次例題解答

- 【例題1】(1) お客様に信頼いただけるような「好感度」、お客様が「安全」で「清潔」に過ごせる環境整備、「正確」かつ「敏速」な所作、付加価値を高めた「演出」 など
- (2) 紫外線、熱、酸化、衝撃 など
- (3) 「安全」「清潔」「正確」「敏速」「演出」というサービスの基本に準じて実行すること
- (4) 720 (ml)
- (5) メリット：清涼に感じられる デメリット：香りそのものを感じにくくなる
- (6) メリット：穏やかに感じられる デメリット：アルコール臭が際立つ
- (7) 色合いの特徴から素材を選択する、香りの特徴から形状を選択する、飲用温度帯から大きさを選択する、酒質の濃淡から口径の大きさを選択する など
- (8) 「中部が見えない」「内部が狭く、洗浄しにくい」「割れやすい」 など
- (9) 「飲用シーンを合致させる」「食事のスタイルを考慮する」「旬の食材を使用した料理との相性を考案」などを前提とし、
- 「同調」という味覚上の相性を基本にすること など
- (10) 和食：ブリ大根 など 洋食：サーモンのバターソテー など
- 共通する理由：味わいのしっかりとした「酔酒」と味わいの濃醇な料理。また、「酔酒」は爛にしても個性が高まるため
- 爛酒と合わせ温かい料理

※例題2 「日本酒のセールスプロモーション」に関する問題は、フォーマットの項目に従って、各自で考案下さい。

<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。