

唎酒師 通信コース短期集中プログラム受講要領

本要領をよくお読みの上、ご参加ください。

1. 課題提出後、すぐに認定を行えないケースについて

- 合格基準に満たない場合

提出課題が合格基準を満たさない場合は、認定できません。

基準に満たない課題を再度、受講資格有効期限内にご提出ください。

- 入会手続きが完了していない場合

資格の認定(認定証書・認定章の交付を含む)を受けるには、SSIへの入会が必須です。

また、SSIが定める入会規定に基づき、次期年会費納付に関する手続きが必要となります。教材と共にお送りする「認定会員入会手続きのご案内」をご参照のうえ、お手続きください。

お手続きが完了していない場合、合格であっても認定はできませんので、あらかじめご了承ください。

2. 認定会員の方の一部課題の免除等について

・認定会員の方は、「課題(1)」が免除されます。「課題(2)」より解答の上、ご提出ください。

[認定会員であっても「課題(1)」の提出が免除とならない方]

日本酒ライフスペシャリスト(SSI認定)または、国際唎酒師、国際焼酎唎酒師(SSI International認定)資格のみを保有している方は免除対象外です。

[認定会員でなくとも「課題(1)」の提出が免除となる方] 料飲サービス検定の合格者(合格後3年以内)

3. 通信コース(短期集中プログラム)受講方法について

申込後に送付されるテキストやワークノート、酒類教材(全8種類)を活用し、送付した課題に取り組んでください。

4. 課題の解答方法について

テキストと同様の解答用紙に記入して郵送、またはダウンロードした解答用紙データ(Word)に入力して E メールに添付してご提出ください。

解答用紙データに入力して解答する場合は OpenOffice などのソフトでは、解答用紙にズレが生じるため、必ず【Microsoft word】をご使用ください。

※提出する解答用紙には必ず氏名を記入(または入力)してください。

【解答用紙ダウンロードページ URL】

https://ssi-sake.jp/answer_sheet/

5. 課題の提出方法について

[郵送で提出する場合]

- ・事前にお送りする返送用封筒に入れてご返送ください。
- ・返送用封筒の裏面には、住所、氏名、資格名、課題番号を必ずご記入ください。

※配送事故による紛失に関しましては、当会では責任を負いかねます。予め解答用紙をコピーして、コース修了まで保管ください。

[E-mail で提出する場合]

- ・解答用紙のデータは「PDF 形式」に変換してからお送りください。
- ・データの名前は「受講資格名_課題番号_氏名」としてください。

例:「剉酒師_01_佐藤ひろみ」

※E-mail でご提出された場合は、添削済み課題の返送も E-mail となります。

【提出先メールアドレス】cc@sakejapan.com

6. 課題の添削および各課題の結果(合否および添削済み課題)のご返送について

- ・ ご提出された課題は、添削結果とともに 14 日以内に事務局よりご返送いたします。
※長期休暇、郵便事情によりご返送が遅れる場合がございますことをご了承ください。
- ・ ご提出いただいた解答は、当会の公認添削員が添削を行います。
- ・ 各課題の結果(合否および添削済み課題)は、解答用紙の評価欄でお知らせいたします。
- ・ ご解答いただいた内容が当会の定める基準に満たない場合は、一部または全部の課題の再提出が必要となります。

7. 受講資格有効期限について

- 受講期限：申込日翌月1日より1年以内

※上記期間は、課題再提出の期間を含みます。

※上記期間に受講を修了しない場合、受講資格が失効します。

※いかなる場合においても、受講資格有効期限の延長はいたしかねます。

8. お送りする酒類教材と保存に関して

- 冷蔵庫または10°C以下の冷暗所で使用時まで保管くださいますようお願いします。

[お送りする酒類教材(計8本)]

●香味特性別4タイプ分類4種(300mL各タイプ1本)

●日本酒の劣化サンプル2種(180mL老香、日光臭各1本)

●課題酒2種(180mL各1本)

※劣化した日本酒の認識においては香味特性別4タイプ分類の「爽酒」を正常サンプルとして比較してください。

- 教材ご送付先に海外を指定された場合は、法令上、海外への酒類の発送はできかねますので、酒類教材のご送付はいたしません。ご自身で必要な酒類を用意し、ご解答ください。

※自分で課題酒を用意する際の注意点等および推奨商品は、後述の「海外で受講される場合の教材(酒類)について」をご参照ください。

9. 合否判定について

- 全ての課題が合格基準に達した場合は、ご登録のE-mailに通知されます。
 - 合格の場合、添削した課題と一緒に認定証書等一式を郵送します。
 - 電話等での合否確認はできません。
-

10. 映像教材(動画)について

- 効果的な学習のため、映像教材を提供しています。ご活用ください。

映像教材の URL は、教材とあわせてお申込者様へ別途ご案内しております。

教材に同封されているご案内をご覧ください。

11. テイスティング教材の再購入について

「[酒仙人 SSI 公式ショップ \(BASE\)](#)」にてお買い求めいただけます。

12. 会場での直接受講について

- 受講期限内に限り、1日通学コースの講習会を受講いただくことが可能です。
詳しくは [SSI のページ](#)をご確認ください。

以上

【海外で受講される場合の教材(酒類)について】

法律上、海外への酒類の発送はできかねます。第3回課題「日本酒のテイスティング」で使用する日本酒2種をご自身でご用意ください。

※酒類の購入費は受講者ご本人でご負担ください。

[準備いただく際の注意点]

テキスト『日本酒の基』V. 香味特性別分類(4タイプ)の章を参照し、異なるタイプの日本酒をご準備ください。

※スパークリング日本酒や濁り酒などはお避けください。

[推奨する課題用日本酒]

- ASAHI-SHUZO SAKE BREWING Co., Ltd. / Niigata / Kubota senju / Jummai ginjo-shu
- ASAHI-SHUZO SAKE BREWING Co., Ltd. / Niigata / Kubota manju / Jummai ginjo-shu
- ASAHI SHUZO Co., Ltd. / Yamaguchi / Dassai 50 / Jummai daiginjo-shu
- Ozeki Corporation / Hyogo / Ozeki karatanba / Honjozo-shu
- Ozeki Sake (U.S.A.) Inc. / California / Ozeki USA Premium Jummai / Jummaishu
- Ozeki Sake (U.S.A.) Inc. / California / Ozeki USA sake DRY / Futsu-shu
- Ozeki Sake (U.S.A.) Inc. / California / Ozeki USA Daiginjo / Daiginjo-shu
- Katoukichibee Shouten / Fukui / Born ginsen / Tokubetsu Jummaishu
- Urakasumi Sake Brewery Saura Co., Ltd. / Miyagi / Urakasumi / Jummaishu
- Shata Shuzo Co.,Ltd. / Ishikawa / Tengumai Yamahai jikomi / Jummaishu
- Nanbubijin Co., Ltd. / Iwate / Jummaidaiginjo Nanbubijin / Jummai daiginjoshu
- Nanbubijin Co., Ltd. / Iwate / Daiginjo Nanbubijin / Daiginjo-shu
- Nanbubijin Co., Ltd. / Iwate / Tokubetu Jummaishu Nanbubijin / Tokubetsu Jummaishu
- KIKUSUI SAKE Co., Ltd. / Niigata / Kikusui / Jummaishu
- KIKUSUI SAKE Co., Ltd. / Niigata / Kikusui karakuchi / Futsu-shu

- Kiku-Masamune Sake Brewing Co., Ltd. / Hyogo / Kikumasamune Josen /Honjozo-shu
- Kiku-Masamune Sake Brewing Co., Ltd. / Hyogo / Kikumasamune Tokusen /Honjozo-shu
- Daishichi Sake Brewery Co., Ltd. / Fukushima / Daishichi Jummai Kimoto /Jummaishu
- Tamanohikari Sake Brewery Co., Ltd / Kyoto / Tamanohikari Bizenomachi 100 / Jummai daiginjoshu
- Tamanohikari Sake Brewery Co., Ltd / Kyoto / Tamanohikari Jummaiginjo-shukon / Jummai ginjo-shu
- Dewazakura Sake Brewery Co.,Ltd. / Yamagata / Dewazakura ichiro / Jummai daiginjo-shu
- Dewazakura Sake Brewery Co.,Ltd. / Yamagata / Dewazakura ouka / Ginjo-shu 4
- Dewazakura Sake Brewery Co.,Ltd. / Yamagata / Dewazakura dewasansan tanjo kinen Jum maiginjo / Jummai ginjo-shu
- Shirataki Sake Brewery CO., Ltd. / Niigata / Jozen Mizuno Gotoshi Jummai ginjo / Jummai ginjoshu
- HAKKAISAN BREWERY CO., LTD. / Niigata / Ginjo Hakkaisan / Ginjo-shu
- HAKKAISAN BREWERY CO., LTD. / Niigata / Jummaiginjo Hakkaisan / Jummai ginjo-shu
- Gekkeikan Sake (USA), Inc / California / Gekkeikan Black & Gold /Jummaishu
- Gekkeikan Sake (USA), Inc / California / Gekkeikan Traditional / Jummaishu
- Gekkeikan Sake (USA), Inc / California / Gekkeikan Haiku / Tokubetsu Jummaishu

以上