

沖縄県知事認証

泡盛マイスター

一般社団法人泡盛マイスター協会認定

泡盛アドバイザー

2018年（平成30年）度 実技試験

実施要領・願書

沖縄県知事指定認証機関第001号

 一般社団法人 泡盛マイスター協会

AWAMORI MEISTER ASSOCIATION

2018年（平成30年）度

「沖縄県知事認証泡盛マイスター」「協会認定泡盛アドバイザー」

実技試験実施要領

1 2018年（平成30年）度試験について

1 試験

(1) 筆記試験

平成30年 8月 5日（日） 午前10時～午前11時30分

(2) 実技試験 テイスティング・サービス作法実技

平成31年 2月 17日（日） 午前10時～午後4時

2 試験会場

(1) 筆記試験

ア 沖縄会場 沖縄国際大学 5号館 TEL 098-892-1111

【沖縄県宜野湾市宜野湾2丁目6番1号】

イ 東京会場 シンワフーズケミカル株式会社 TEL : 03-5608-7661

【東京都墨田区太平2-5-8】

ウ 愛知会場 愛知県支部 事務所 TEL : 050-5595-1578

【愛知県岡崎市愛知県岡崎市柱町上荒子8-3 NSビルディング 3-C】

(2) 実技試験

ア 沖縄会場 沖縄国際大学 13号館 TEL 098-892-1111

【沖縄県宜野湾市宜野湾2丁目6番1号】

イ 東京会場 シンワフーズケミカル株式会社 TEL : 03-5608-7661

【東京都墨田区太平2-5-8】

ウ 愛知会場 愛知県支部 事務所 TEL : 050-5595-1578

【愛知県岡崎市愛知県岡崎市柱町上荒子8-3 NSビルディング 3-C】

3 試験科目

(1) 筆記試験

ア 琉球泡盛の定義及び基礎知識

イ 琉球泡盛の製造法に関する基礎知識

ウ 古酒、酒器に関する基礎知識

エ 沖縄県内の酒造所に関する基礎知識

オ 世界の醸造酒、蒸留酒および世界の食文化に関する基礎知識

カ 沖縄の歴史、泡盛の歴史、沖縄の食文化に関する基礎知識

キ 食品衛生、および泡盛に関する総合的な知識

(2) 実技試験

ア テイスティング

① 銘柄別テイスティングの表現 3銘柄

② 度数選定 5種類（20度、25度、30度、35度、43度）を選定。

③ 原材料と酒類選定 7種類

（琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒）を選定。

④ 世界の蒸留酒選定 5種類（琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ）を選定。

イ 口頭試問：10問（筆記） テイスティングに関する知識の口頭試問に対し、記述にて解答する。

ウ サービス作法実技

- ① 衛生的に器具等が扱われているか
- ② 泡盛の提供とサービスの一連の動作を丁寧、かつスムーズに進める事ができているか
- ③ 試験官の質問に対し簡潔に的確に答えられているか

※ 実技試験に使用する琉球泡盛等は試験認証審査委員会が選定し、準備する。

4 受験資格

- (1) 琉球泡盛に興味を持たれる方。但し、実技試験においては法令飲酒可能年齢を満たしていること。
- (2) 沖縄県知事認証泡盛マイスターに対して理解し賛同される方。

5 受験手続

次に掲げる書類を、認証試験を行う認証機関（一社）泡盛マイスター協会に提出すること。

- (1) 受験願書 1通
- (2) 写真2葉 ただし、使用する写真は3×3cm(カマ)とし、6ヶ月以内に撮影したもので正面、無帽のものとする。 ※裏面に氏名を記入すること。
- (3) 住所と年齢を証明するもの。(健康保険証・免許証・パスポート・住民票等のいずれかの写し)

6 願書請求先・提出先

- (1) 日本国内居住者で郵便で受験願書等を請求する場合は、宛先を明記した返信用封筒（角型2号：A4版が入る大きさ、120円切手を貼付）を同封する。
また、受験願書については協会ホームページからもダウンロードできる。
- (2) 出願者は日本国内、国外居住者とも（一社）泡盛マイスター協会
（〒900-0013 沖縄県那覇市牧志1-1-4 高良ビル3階）に郵送、メールもしくは持参する。

7 受付期間

(1) 筆記試験

平成30年6月4日(月) から 平成30年7月6日(金)。(郵送については当日必着)
持参の場合、受付時間は平日（土日・祝日を除く）午前10時から午後6時（午後12時～午後1時を除く）までとする。来社前にご一報下さい。
（一社）泡盛マイスター協会 TEL：098-861-5403

(2) 実技試験

平成30年12月3日(月) から 平成31年1月11日(金)。(郵送については当日必着)
持参の場合、受付時間は平日（土日・祝日・12/28～1/6を除く）午前10時から午後6時
（午後12時～午後1時を除く）までとする。
来社前にご一報下さい。（一社）泡盛マイスター協会 TEL：098-861-5403

8 受験手数料

(1) 筆記試験 8,640円（消費税込）

（一社）泡盛マイスター協会 沖縄海邦銀行 普通預金 NO, 0889507 に納付すること。
なお、原則として納付された受験料は払い戻し致しません。

(2) 実技試験 8,640円（消費税込）

（一社）泡盛マイスター協会 沖縄海邦銀行 普通預金 NO, 0889507 に納付すること。
なお、原則として納付された受験料は払い戻し致しません。

9 合格発表

(1) 筆記試験

平成 30 年 8 月 28 日(火)午前 10 時に (一社) 泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員へ合否を文書およびメールにて通知する。

(2) 実技試験

平成 31 年 3 月 29 日(金)午前 10 時に (一社) 泡盛マイスター協会ホームページに受験番号のみを掲載する。尚、受験者全員へ合否を文書およびメールにて通知する。

10 台風・災害時の対応

- (1) 試験当日に沖縄地方、関東地方、東海地方のいずれか、また全ての地域に暴風警報やその他の警報等が発令された場合、延期とする。
- (2) 実技試験当日に沖縄会場、関東会場、愛知会場に警報等(悪天候等)が発令された場合は、その会場は延期とする。
- (3) 延期となった場合、一ヶ月以内に試験を実施する(日時・場所はおって通知する)。
- (4) また、公共交通機関の運行中止の場合も同様とする。

11 受験番号

受験番号は願書と受験手数料納付済みの順とする。

12 実技試験に必要な物品

実技試験の銘柄別テイスティングは、ISO (国際規格) テイスティンググラス (容量 215±10ml) を推奨する。受験者は各自でグラス 3 脚を持参すること。指定以外のグラスを使用した場合、テイスティングの結果が異なり、採点に影響を与える可能性があります。

2 平成 30 年度泡盛マイスター認証試験問題及び採点基準について

1 筆記試験について

科目・筆記試験問題作成について試験認証審査委員 11 名で協議して作成する。下記の(1)~(7)全般から出題する。

- (1) 琉球泡盛の定義及び基礎知識
- (2) 琉球泡盛の製造法に関する基礎知識
- (3) 古酒、酒器に関する基礎知識
- (4) 沖縄県内の酒造所に関する基礎知識
- (5) 世界の醸造酒、蒸留酒および世界の食文化に関する基礎知識
- (6) 沖縄の歴史、泡盛の歴史、沖縄の食文化に関する基礎知識
- (7) 食品衛生、および泡盛に関する総合的な知識

2 実技試験

銘柄別テイスティングの表現、度数選定、原材料と酒類選定、世界の蒸留酒選定
口頭試問、サービス作法実技について試験認証審査委員 11 名で協議して作成する。
サービス作法実技の試験官 1 名は試験認証審査委員 11 名で協議して任命する。

3 試験問題の配点と合否基準

(1) 筆記試験 (150 点満点)

琉球泡盛の総合的な知識の○×問題	50 点
琉球泡盛の総合的な知識の選択・記述問題	100 点

(2) 実技試験 (190 点満点)

ア テイスティング

① 銘柄別テイスティングの表現 3 銘柄	各 35 点	合計 105 点
② 度数選定 5 種類 (20 度、25 度、30 度、35 度、43 度)	各 3 点	合計 15 点
③ 原材料と酒類選定 7 種類 (琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒) ※配点 琉球泡盛は 7 点、その他は各 3 点		合計 25 点
④ 世界の蒸留酒選定 5 種類 (琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ)	各 3 点	合計 15 点

イ 口頭試問 : 10 問 (筆記)

① テイスティングに関する知識の口頭試問 (10 問)	各 1 点	合計 10 点
-----------------------------	-------	---------

ウ サービス作法実技 5 分以内

① 衛生的に器具等が扱われているか		合計 20 点
② 泡盛の提供とサービスの一連の動作を丁寧、かつスムーズに進める事ができているか		
③ 試験官の質問に対し簡潔に的確に答えられているか		

(3) 合否判定基準

- ア 筆記試験において 総合点で 105 点以上であること。
但し、選択・記述問題において点数が 70 点以上であること。
- イ 実技試験において 総合点で 133 点以上であること。
但し、銘柄別テイスティングの表現において点数が 73 点以上であること。
- ウ 合否判定は、試験認証審査委員会の協議により決定する。

4 試験の採点方法

- (1) 筆記試験・・・原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点する。
- (2) 実技試験・・・原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点するが、
サービス作法実技の採点は試験官がそれぞれ受験者毎に採点する。

5 実技試験の方法

- (1) 銘柄別テイスティングの表現 (3 銘柄)
それぞれの銘柄の外観、香り、味わい、鼻に抜ける香り、個性、特性、適した料理とその理由等を回答する。
- (2) 度数選定 (5 種類)
20 度、25 度、30 度、35 度、43 度 それぞれの度数を識別し、回答する。
- (3) 原材料と酒類選定 (7 種類)
琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒の原材料と酒類を識別し、回答する。

- (4) 世界の蒸留酒選定 (5種類)
琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを識別し、回答する。
- (5) 琉球泡盛とテイスティングに関する知識の口頭試問
テイスティング実技に関する知識の口頭試問を記述にて回答する。
- (6) サービス作法実技
琉球泡盛(一般酒及び古酒)、沖縄に関する問題等に的確に答えるサービス実技を一人ずつ試験する。
採点方法：試験官1名で採点する。

1 実技試験

銘柄別テイスティングの表現、度数選定、原材料と酒類選定、世界の蒸留酒選定
口頭試問、サービスおよび作法実技【接遇、対人説明】技術について試験認証審査委員11名で協議して作成する。

2 試験問題の配点と合否基準

(1) 実技試験 (190点満点)

- 1 銘柄別テイスティングの表現 3銘柄 各35点 合計105点
- 2 度数選定(20度、25度、30度、35度、43度) 5種類 各3点 合計15点
- 3 原材料と酒類選定(琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒) 7種類
※配点 (原材料：米／泡盛 7点) , (その他の原材料／6種類 各3点) 合計25点
- 4 世界の蒸留酒選定 5種類
(琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ) 各3点 合計15点
- 5 テイスティング実技に関する知識の口頭試問 (10問) 各1点 合計10点
- 6 サービス作法実技 5分以内 合計20点

(2) 合否判定基準

- ア 原則として実技試験において総合点で133点以上であること。
- イ 合否判定は、試験認証審査委員会の協議により決定する。

3 試験の採点方法

原則として試験認証審査委員がそれぞれ採点するが、サービス等の採点は試験官がそれぞれ受験者毎に採点する。

4 実技試験の方法

- (7) 銘柄別テイスティングの表現 (3銘柄)
それぞれの銘柄の外観、香り、味わい、鼻に抜ける香り、個性、特性、適した料理とその理由等を解答する。
- (8) 度数の選定 (5種類)
20度、25度、30度、35度、43度 それぞれの度数を識別し、解答する。
- (9) 原材料と酒類選定 (7種類)
琉球泡盛、芋焼酎、麦焼酎、蕎麦焼酎、黒糖焼酎、米焼酎、清酒のテイスティングをして原材料と酒類を識別し、解答する。
- (10) 世界の蒸留酒選定 (5種類)
琉球泡盛、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを識別し、解答する。
- (11) 琉球泡盛とテイスティングに関する知識の口頭試問
テイスティング実技に関する知識の口頭試問を記述にて解答する。
- (12) サービス作法実技
琉球泡盛(一般酒及び古酒)、沖縄に関する問題等に的確に答えるサービス実技を一人ずつ試験する。

5 タイムスケジュール

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| (1) 銘柄別テイスティングの表現 (3 銘柄) | 10:00～11:00 (試験時間 60 分) |
| (2) 度数選定 (5 種類) | 11:20～11:25 (試験時間 5 分) |
| (3) 原材料と酒類選定 (7 種類) | 11:40～11:50 (試験時間 10 分) |
| (4) 世界の蒸留酒選定 (5 種類) | 12:00～12:05 (試験時間 5 分) |
| (5) 口頭試問 : 10 問 (筆記) | 12:15～12:25 (試験時間 10 分) |
| (6) 昼食、休憩 | 12:25～13:40 |

- ※ 沖縄・愛知試験会場 : 会場への昼食の持ち込み可能
※ 関東試験会場 : 会場への昼食の持ち込み不可

* 近隣の飲食店をご利用の方は、午後の試験に遅れないように会場にお戻りください。

* 会場内での飲食は昼食時のみ可能です。(関東会場は不可)

* テイスティング実技試験前の会場内での飲食は固く禁じます。

* 13:20 からサービス作法試験会場設営のため、一旦全員に退室していただきます。

- (7) サービス作法実技
※ 泡盛マイスター受験者のみ 13:40～16:00 (受験者 1 名当り試験時間目安 5 分)
泡盛アドバイザー受験者は作法実技無し

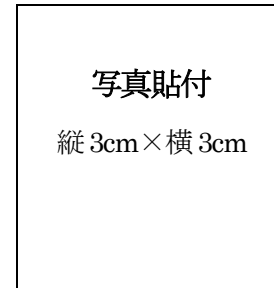
(注) サービス作法実技試験が終了次第帰宅可 (試験は受験番号順)

(注) 特別の理由により試験の順番を早めて欲しい方は事前にお知らせ下さい。

2019年(平成30年)度
 沖縄県知事認証『泡盛マイスター』実技試験
 泡盛マイスター協会認定『泡盛アドバイザー』実技試験

受験願書

受験 NO. _____



申込日 平成 年 月 日

氏名 (漢字)	(ふりがな) 楷書でお願いします。		
生年月日	昭和	平成	満 歳
自宅住所	〒 _____		
	Tel :		e-mail :
勤務先名 (職種)	(_____)		
勤務先住所	〒 _____		
	Tel :		e-mail :
実務経験年数	年間(飲食サービス業・酒販関連・その他酒類に携わる職種)経験のある方のみ記入		
資格希望	○で囲んでください。 1. 泡盛マイスター(沖縄県知事認証) 2. 泡盛アドバイザー(協会認定)		
* 下記に筆記試験合格の有無を必ず明記してください。		* ○で囲んでください。	
筆記試験合格	有	年 月合格	希望受験会場 : 沖縄会場 ・ 東京会場
講義受講会場	沖縄大学 ・ 沖縄国際大学 ・ 基本実技講習会 (沖縄本部 ・ 関東支部 ・ 愛知県支部) 特別集中講座 ・ 受講無し ・ その他 (_____)		

※太枠の中は 必ず全て記入し、写真を添付して下さい。不備があった場合は受付できません。

注！筆記試験に合格している方は合格年度より2ヵ年間筆記試験の免除(不明な方はお問い合わせください)

*写真2葉(カ-): 3cm×3cm・1枚は本願書右上に貼付し、1枚は裏に氏名を記入し添付して提出

*身分証明1通: 健康保険証・運転免許証・住民票等いずれかのコピー

*願書締切日 2019年(平成31年)1月11日(金)当日必着