2018（平成30）年度

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

実技試験解答

2019（平成31）年2月17日

沖縄会場・東京会場・愛知会場　同時実施

1)銘柄別テイスティングの表現(3銘柄)　　配点：各３５点　　合計１０５点

　　　A　　北谷長老　　　２５度　　　　　B　　く　ら　　２５度

C　　残波（白）　　２５度

2）度数選定（５種類）　　　配点：各３点　　合計１５点

　　　①２０度　　②３０度　　③３５度　　④２５度　　⑤４３度

3）原材料と酒類選定（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

　　A（原材料：　黒糖　／　種類：　焼酎　）

B（原材料：　米　　／　種類：　泡盛　）

C（原材料：　芋　　／　種類：　焼酎　）

D（原材料：　蕎麦　／　種類：　焼酎　）

E（原材料：　米　　／　種類：　清酒　）

F（原材料：　麦　　／　種類：　焼酎　）

G（原材料：　米　　／　種類：　焼酎　）

4）世界の蒸留酒選定（５種類）　　配点：各３点　　合計１５点

　①　ジ　ン　　②　ウォッカ　　③　泡　盛　　④　テキーラ　　⑤　ラ　ム

5）口頭試問　　配点：各１点　　　合計１０点

　問１．午前10時から午後11時または朝食の2時間後　　問２．アフターフレーバー

問３．仕次ぎ（法）　　問４．チブグヮー　　問５．クエン酸　　問６．焦げ臭に似た香り　　問7．ISO国際規格テイスティンググラス215ml±10ml問８．製造工程からくる香り

問９．白が望ましい　　問10．華やかでフルーティー（バナナ、リンゴ）の印象