

## 2019年度

### 泡盛マイスター・泡盛アドバイザー 実技試験解答

#### 【テイスティング】

- A. 夢航海 B. くら C. 美しき古里

#### 【度数選定】

東京会場 愛知会場

1. 35度 2. 20度 3. 43度 4. 25度 5. 30度

沖縄会場

1. 20度 2. 25度 3. 30度 4. 35度 5. 43度

#### 【原材料選定】

原材料

- A. そば B. 黒糖 C. 米 D. 芋 E. 麦 F. 米 G. 米

酒類

- A. 焼酎 B. 焼酎 C. 焼酎 D. 焼酎 E. 焼酎 F. 泡盛 G. 清酒

#### 【スピリッツ選定】

1. ラム 2. ウォッカ 3. 泡盛 4. ジン 5. テキーラ

#### 【口頭試問】

問1 昔ながらの泡盛製法で麴菌を十分成長させた濃い灰色の麴を何と言いますか？

老麴（ひねこうじ）

問2 酒類製造工程からくる香りを何と言いますか？

第二アロマ

問3 第一アロマとは何ですか？

原料そのものからくる香り

問4 グラスの中でサンプルを回す動作を何と言いますか？

スワリング

問5 蒸留の後半に出てくる「フルフラール」とは主にどのような香りですか？

焦げ臭に似た香り

問6 ティスティングの際、口に入れたときの第一印象を何と言いますか？

アタック

問7 泡盛マイスター協会が推奨するテイastingグラスはどういうグラスですか？

ISO 国際規格テイastingグラス

問8 アフターフレーバーとは、何ですか？

しばらく口の中に残る余韻

問9 黒糖焼酎はどこの特産ですか？

奄美諸（群）島

問10 酢酸イソアミルはどんな香りの印象ですか？

華やかでフルーティーな印象

**【サービス作法実技】**

※20点からの減点方式