

受講者の皆様へ

「一般社団法人泡盛マイスター協会」

2024 年度・『琉球泡盛学』

実技講習のご案内

『琉球泡盛学』前期実技講習の募集について、下記の要領で行います。
当講座は泡盛マイスターの養成も兼ねておりますので、認証取得をご検討の方は
ぜひご受講ください。

- 記 -

1. 受付期間：4月6日(土)～4月20日(土)必着
2. 受付窓口：(一社)泡盛マイスター協会 support@ama.ryukyu
TEL：098-861-5403
※申込書類はメールのみ受け付けます。直接お越し頂いても受け付け致し兼ねますので
ご了承下さい。
<定員の100名になり次第、締め切らせていただきます。>
3. 講座内容：テイスティング(手順とテイスティングノート記入)
度数選定
スピリッツ選定
原料・酒類選定
サービス作法(動画視聴)
古酒甕の造り方(仕次方法)
※テイスティングの講義では、お酒は飲みません。お酒を口に含んだ後20秒以内に吐き出し、
テイスティングノートを記入して完成させていきます。
4. 受講方法：Google Meet を利用したリモート講座
Google アカウントをお持ちでない方は、お申し込みの前に取得して下さい。
<https://www.google.com/intl/ja/account/about/>
受講者には事前に受講用 URL を送信します。
講座開始時間に合わせて各自でアクセスしてください。
講座で使用する教本、テイスティング用サンプル等は事前に宅配便にて発送します。
お手元に必要なサンプルを用意し、講師の解説に沿ってテイスティングを進めて下さい。
※Google Meet の利用に必要な端末、通信機器、通信環境等は受講者の責任でご用意下
さい。これらの不備により受講できなかった場合でも、受講料は返金致し兼ねますの
でご了承ください。
5. 講座期間：2024年5月12日～2024年7月14日 全10回毎週日曜日
10時～11時(60分授業)

6. 受講条件等：年齢満 20 歳以上の方

年齢確認のため、顔写真付きの身分証明書の写しをご提出ください。

7. 受講経費

①講座受講料：一般 12,100 円(消費税込み) 学生 6,050 円(消費税込み)

学生の方は、身分証明書として学生証をご提出ください。学生証に顔写真がない場合は、顔写真付きの証明書も合わせてご提出ください。

②教本費：泡盛マイスター・泡盛アドバイザー実技教本 4,180 円(消費税込み) ※送料込み

※過去に教本を購入された方はそのままご使用頂くこともできますが、一部改訂されている箇所があるため、内容や掲載ページが異なる部分があります。

③テイastingグラス代：3脚セット 3,135 円(消費税込み)

講義で最大3脚を使用いたします。当協会では容量 215±10ml の ISO (国際規格) のテイastingグラスを推奨しています。ご自身でご用意頂くか、受講申込と合わせてご購入下さい。

※受講申込と同時にご購入の場合のみ送料無料となります。教材の発送手配後にお申し込み頂いた場合、別途着払いにて送料が発生いたします。

※1脚 1,045 円 (消費税込み) にて追加購入も可能です。

テイastingグラス ISO規格



【納付先】

①講座受講料と、必要な方は②教本費と③テイastingグラス代の合計金額を下記口座へお振込み下さい。

琉球銀行 松尾支店 普通預金 0501604 一般社団法人泡盛マイスター協会

※一旦納付された代金は返金致しかねますので、ご了承のうえお申し込み下さい。

現金での納付は受付けておりませんので、必ず銀行振込にて納付下さい。

振込手数料は受講者様にてご負担下さい。

④材料費：テイasting用泡盛 6,000~8,000 円(仮) ※送料、代引き手数料込み

※価格改定の調整中のため、金額が未定です。上記の金額は昨年度実績に基づく目安です。

発送前に確定した金額をお知らせします。

※テイ스팅用泡盛は有限会社喜屋武商店からご購入頂くため、(有)喜屋武商店から申込書記載の住所へ直接発送されます。代金引換での発送となるため、お受け取りの際に確定した金額をお支払いください。

※教本、教材とテイ스팅グラス、材料（泡盛）は別々に発送されるため、お届け日が異なる場合がございます。

8. 講座内容に関するお問い合わせ：

(一社) 泡盛マイスター協会

TEL : 098-861-5403

Email : support@ama.ryukyu

(一社) 泡盛マイスター協会ホームページ : <http://ama.ryukyu>

● 日程及び講義内容

講義日	回数	講義内容
5月12日(日)	第1回	泡盛テイスティング入門1 ティスティングの手順とノート作成
5月19日(日)	第2回	泡盛テイスティング入門1 ティスティングの手順とノート作成
5月26日(日)	第3回	泡盛テイスティング(一般酒) 離島の泡盛 香り・味比べ
6月2日(日)	第4回	泡盛テイスティング(製造方法1) 常圧蒸留・減圧蒸留
6月9日(日)	第5回	泡盛テイスティング(貯蔵方法1) ステンレスタンク
6月16日(日)	第6回	泡盛テイスティング(貯蔵方法2) 甕・樽・古酒
6月23日(日)	第7回	泡盛テイスティング(製造方法2) 酵母・シー汁浸漬法
6月30日(日)	第8回	度数選定・スピリッツ選定・原料/酒類選定
7月7日(日)	第9回	サービス作法(動画視聴)・古酒甕の造り方(仕次方法実演)
7月14日(日)	第10回	口頭試問(例題30問)・テイスティングまとめ・試験の注意点

* サンプル等、その日の講義に必要なものを事前にお送りする教材の中からお準備ください。

テイスティンググラス、ミネラルウォーター(常温、軟水推奨)は各自で用意下さい。

* 諸般の事情により日程および講義内容が変更になる場合がありますのでご了承下さい。

(台風など自然災害で休講^{*注1}になる場合には、別途補講の連絡を差し上げます)

詳しくは(一社)泡盛マイスター協会 TEL: 098-861-5403 までお問い合わせ下さい。

*注1「台風等の場合の講座措置」台風等の場合、午前9時の段階で「警報」が発令されている場合は休講とします。

※「警報」とは暴風特別警報、暴風警報、大雨特別警報を指します。

* 泡盛マイスター・泡盛アドバイザーの取得には、別途協会の定める試験に合格する必要があります。

「模擬試験」及び「実技試験」等には受験料が別途必要となります。詳しくは協会へ問い合わせるか、(一社)泡盛マイスター協会のホームページにてご確認ください。

* 沖縄県知事認証泡盛マイスター実技試験日

模擬試験: 2024年8月4日(日) 午前10時~午後12時55分(予定)

実技試験: 2024年8月25日(日) 午前10時~午後12時55分(予定)

合格発表: 2024年9月11日(水) 午前10時 協会ホームページ掲載(予定)

※諸般の事情により試験日程が変更となる場合がございます。

(一社)泡盛マイスター協会ホームページに合格者の受験番号のみを掲載致します。

尚、後日受験者全員へ個別に合否結果を書面にて通知致します。

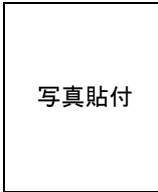
電話での問い合わせには対応致し兼ねますので、ご了承ください。

2024 年度・『琉球泡盛学』

実技講習

受講申込書

受付日	年 月 日
-----	-------



フリガナ		生年月日 (西暦)
氏名		年 月 日 (歳)

住所	〒	電話番号(自宅)
g-mail	※g-mail アドレスをお持ちでない方は、事前に Google アカウント取得して下さい。 アカウント名： ※アカウント名が本名と異なる場合はご記入ください。	携帯電話
勤務先	〒	電話番号(職場)
緊急時連絡先	該当するものに○をつけて下さい 1. 自宅 2. 勤務先 3. その他()下さい。 その他を選んだ方は、住所、電話番号をご記入して	
	〒	電話番号(緊急)
実技教本の購入【 希望する ・ 希望しない 】		
テイ스팅ンググラスの購入【 希望する(脚) ・ 希望しない 】		

【個人情報の取り扱いについて】

お預かりする個人情報は(一社)泡盛マイスター協会が「琉球泡盛学」の講座運営のために使用いたします。これにはテイ스팅ング用泡盛を購入頂くために、(有)喜屋武商店に氏名・住所・電話番号(携帯電話含む)を提供することが含まれます。法令に基づく要請を受けた場合を除き、お預かりする個人情報を上記の目的以外に使用いたしません。