


# パーソナルテイastingトレーニング

## ①日本酒 ▶「酵母別」比較トレーニング用教材酒


No.1	銘柄			蔵元名	
	新政 生成 2018 -E cru-			新政酒造株式会社/秋田県秋田市	
	特定名称	使用米		精米歩合	Alc(%)
	—	秋田酒こまち		麴米40%/掛米60%	14%
	日本酒度	酸度	アミノ酸度	その他	
	—	—	—	原酒、協会6号酵母使用	
No.2	銘柄			蔵元名	
	真澄 純米酒 奥伝寒造り			宮坂醸造株式会社/長野県諏訪市	
	特定名称	使用米		精米歩合	Alc(%)
	純米酒	長野県産 美山錦、ひとごち		60%	15%
	日本酒度	酸度	アミノ酸度	その他	
	+1	1.7	1.1	自家培養7号酵母使用	
No.3	銘柄			蔵元名	
	香露			株式会社熊本県酒造研究所/熊本県熊本市	
	特定名称	使用米		精米歩合	Alc(%)
	純米吟醸	山田錦		麴米:45%/掛米:55%	16%
	日本酒度	酸度	アミノ酸度	その他	
	—	—	—	熊本9号酵母使用	
No.4	銘柄			蔵元名	
	甲子政宗			株式会社飯沼本家/千葉県印旛郡	
	特定名称	使用米		精米歩合	Alc(%)
	純米吟醸	雄町・山田錦		55%	15~16%
	日本酒度	酸度	アミノ酸度	その他	
	± 0	1.4	—	協会1801酵母使用	


# パーソナルテイastingトレーニング

## ③焼酎 ▶「芋の品種別」比較トレーニング用教材酒

No.1	銘柄	蔵元名	
	ひとり歩き	古澤醸造合名会社/宮崎県日南市	
	冠表示	原料	Alc(%)
	芋	甘薯(ジョイホワイト)、米麴	25%
	芋の種類	その他	
	白系	白麴使用、一次甕仕込み	

No.2	銘柄	蔵元名	
	富乃宝山	西酒造株式会社/鹿児島県日置市	
	冠表示	原料	Alc(%)
	芋の種類	サツマイモ(黄金千貫)、米麴	25%
	芋の種類	その他	
	白系	黄麴菌使用、常圧蒸留	

No.3	銘柄	蔵元名	
	醇良 相良兵六	相良酒造株式会社/鹿児島県鹿児島市	
	冠表示	原料	Alc(%)
	芋の種類	サツマイモ(紅さつま)、米麴	25%
	芋の種類	その他	
	赤/紅系	白麴菌使用、常圧蒸留	

No.5	銘柄	蔵元名	
	夢尽蔵 安納	種子島酒造株式会社/鹿児島県西之表市	
	冠表示	原料	Alc(%)
	芋	サツマイモ(安納芋)、米麴	25%
	芋の種類	その他	
	橙/オレンジ系	黒麴、常圧蒸留、甕壺仕込み	

No.5	銘柄	蔵元名	
	紫育ち	四元酒造株式会社/鹿児島県熊毛郡	
	冠表示	原料	Alc(%)
	芋の種類	サツマイモ(種子島ゴールド)、米麴	25%
	芋の種類	その他	
	紫芋	白麴菌使用、常圧蒸留	

# パーソナルテイastingトレーニング

## ⑤ワイン ▶「ブドウ品種別」比較トレーニング用教材酒

No.1	品種	生産者名	
	シャルドネ	カーヴ・ド・リュニー(生産協同組合)	
	ワイン名		産地
	ブルゴーニュ シャルドネ		フランス/ブルゴーニュ地方
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	13%	株式会社モトックス	2017年
No.2	品種	生産者名	
	ソーヴィニヨンブラン	アンペリデ	
	ワイン名		産地
	マリニー・ヌフ ソーヴィニヨン		フランス/ロワール地方
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	12.5%	株式会社ヴィノラム	2017
No.3	品種	生産者名	
	甲州	登美の丘ワイナリー	
	ワイン名		産地
	ジャパンプレミアム 甲州		日本/山梨
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	12%	—	2018年
No.4	品種	生産者名	
	ピノワール	ポール・ドラン・ヴィンヤード	
	ワイン名		産地
	ポール・ドラン ピノワール		アメリカ/カリフォルニア
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	14.5%	株式会社ヴィノラム	2014年
No.5	品種	生産者名	
	カベルネソーヴィニヨン	ポール・ドラン・ヴィンヤード	
	ワイン名		産地
	ポール・ドラン カベルネソーヴィニヨン		アメリカ/カリフォルニア
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	14.5%	株式会社ヴィノラム	2015年
No.6	品種	生産者名	
	マスカットベイリーA	登美の丘ワイナリー	
	ワイン名		産地
	ジャパンプレミアム マスカットベイリーA		日本/山梨
	Alc(%)	輸入業者	ヴィンテージ
	11.5%	—	2018年