

酒類資格取得者数  
No.1※の実績と信頼  
日本酒のソムリエ  
「唎酒師」

※NPO法人FBOが公認する酒類資格のうち。  
KIKISAKE-SHI



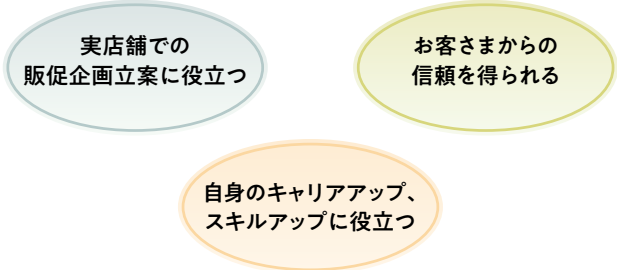
### 唎酒師ってどんな資格？

「日本酒の有効なセールスプロモーションの実行力」を身につけるための資格です。

- ・日本酒とそれに関わる魅力を余すところなく伝え、お客さまに楽しんでいただくこと
- ・専門用語が多く難しくなりがちな日本酒を、わかりやすく選びやすい表現で提供を行い、あまり日本酒を飲んだことのない方にも親しみを持っていただくこと
- ・日本酒を飲みたい!と提供いただける企画、セールスプロモーションを立案・実行すること

これらが唎酒師の仕事です。

### 資格取得のメリットは？



- ・飲食サービス業や酒類流通販売業の方は、業務に直結した知識とスキルが身に付きます。
- ・上記以外の方は商談、接待での日本酒のおもてなしやお土産選定など、仕事のシーンで幅広く知識を役立てられます。
- ・日本酒愛好家は好みの日本酒やその飲み方を選びやすくなる、また知人友人との食事シーンでペアリング提案ができたりと、自身の日本酒の楽しみ方により広がりが増えます。

唎酒師の証

認定証書

認定章

F&Bナビゲーター認定証書

日本酒品質鑑定士認定証書

認定シール

### どんな人が取得しているの？

主に飲食店、酒販店に従事している方に選ばれている資格です。

- ・飲食サービス業では、カウンター越しに調理をしながら接客にもあたる方、また料理に合わせた日本酒の選定/日本酒に合わせた料理メニュー開発をされる方などに必要とされる資格です。
- ・酒類流通業では、小売りで接客販売をする方のみならず、消費者視点の意識が必要とされる卸売業に従事される方も取得されています。

### どのくらいの人が認定されているの？

4万名以上の方が取得する、日本酒の提供・販売に最適な資格です。1991年に制定された日本酒販売・提供資格で、累計4万名以上の方が認定を受けています。現在は約1万2千人の方が世界で活躍しています。

### 学習はどのようなテキストを使うの？

どのプログラムを選んでも、テキストは同じ2冊(+ テイスティングノート)を使います。

『新訂 もてなしの基』では飲食全般・他の酒類や法規などについて学びます。それを踏まえて『新訂 日本酒の基』で日本酒に特化した知識やテイスティング、サービス等について学びます。

<b>新訂 もてなしの基</b>	<b>新訂 日本酒の基</b>
飲食を提供・販売する	日本酒を提供・販売する
プロフェッショナルとしての共通の能力	プロフェッショナルとしての共通の能力



### どのようなテストなの？/合格基準は？

- ・第1次～第4次試験まであります。
- ・各テストとも70%以上正答すれば合格。
- ・『新訂 もてなしの基』『新訂 もてなしの基』の2つのテキストが出題範囲となります。



詳細はこちら

# プロフェッショナルになるためのカリキュラム

カリキュラムでは、まず「飲食を提供・販売するプロフェッショナルとしての共通の能力」を身に付け、そのうえで「日本酒を提供・販売するプロフェッショナルに特化した能力」を学びます。



## カリキュラム1

### 飲食を提供・販売するプロフェッショナルとしての共通の能力

- ・ 飲食の提供・販売面における問題点と消費者の不満足
- ・ 「飲食のプロフェッショナル」とは、必要な心構え、必要な能力

#### 基礎知識

- I 酒類の基礎知識
- II さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料の基礎知識
- III 世界の食文化と飲食の効果
- IV テイスティング
- V サービスの基本
- VI さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービス

#### セールスプロモーション

## カリキュラム2

### 日本酒を提供・販売するプロフェッショナルに特化した能力

今、必要とされる「唎酒師」  
～付加価値商品であるからこそ重要な提供者の能力～

#### 日本酒の基礎知識編

- I 原料 V 香味特性分類
- II 製法 VI テイスティング
- III 表示 VII サービス
- IV 歴史

#### 日本酒のセールスプロモーション編

- 1 消費者層別 3 料理のジャンル別
- 2 季節別 4 香味特性分類 (4タイプ)

# 唎酒師になるためのプログラム

4つのプログラム(コースは5つ)をご用意。  
時間や場所、通信、オンラインなど、一人ひとりのご都合に合わせた学習・受験が可能です。

通信プログラム

試験なし  
100%自宅で完結

毎月1日スタート → 毎月25日申込締切

1か月: 1回分課題提出 → 添削結果返却

2か月: 2回分課題提出 → 添削結果返却

3か月: 3回分課題提出 → 添削結果返却

合格 → 認定手続き → 認定証書 → 認定章の付与

**POINT**

- ① 専任講師による的確なアドバイスで合格までサポート
- ② 3回の課題を提出し、基準に達すれば合格
- ③ 最短3か月で資格取得可能

詳細はこちら



通信プログラムテイスティング教材

eラーニングプログラム

すべてパソコンや  
スマホ上で完結

各教材と動画で学習 → 課題①自動採点 → 合格

課題②自動採点 → 合格

課題③添削員採点 → 合格

課題④添削員採点 → 合格

合格 → 認定手続き → 認定証書 → 認定章の付与

**POINT**

- ① 1問5分程度から!スキマ時間を効率的に!
- ② デバイス上で完結!いつでも、どこでも学習可能!
- ③ 自動採点機能と専任講師による解答添削!

詳細はこちら

受験プログラム  
1日通学コース

重点項目を1日学び  
試験対策

1日の通学受講 → 受講後1年以内に受験 → 合格

合格 → 認定手続き → 認定証書 → 認定章の付与

**POINT**

- ① 集中的に学習したい方に
- ② 講師からポイントをわかりやすくレクチャー
- ③ オリジナル教材を使用した効果的なトレーニング

詳細はこちら

2日間集中プログラム

合格時には認定証書等を  
即日付与

専用ワークノートで予習 → 会場で2日間の受講、受験 → 合格

合格 → 認定手続き → 認定証書 → 認定章の付与

**POINT**

- ① 事前学習と2日間で講習と試験を実施、短期間で取得
- ② 専用ワークノートで効率的な学習をサポート
- ③ 合格時には認定証書等を即日付与

詳細はこちら

受験プログラム  
オンデマンド受講コース

ライブ感ある動画で  
自宅で学習

動画と各教材で学習 → 1年以内に受験 → 合格

合格 → 認定手続き → 認定証書 → 認定章の付与

**POINT**

- ① 会場まで遠い、時間がとれない方に
- ② 自分のペースで学ぶ学習スタイル
- ③ 専用のテイスティング教材でトレーニング

詳細はこちら

あなたにぴったりの取得方法は？  
**受講受験プログラムを比較する**

※すべて税込価格

通信プログラム	eラーニングプログラム	2日間集中プログラム	受験プログラム 1日通学コース	受験プログラム オンデマンド受講コース
<b>主な特徴</b>				
100%自宅で完結		事前学習と会場受講受験の2日間で資格取得	1日かけて重点項目を学び試験対策	在宅試験 ①指定日時定員制選択可能 ②パーソナル方式 ライブ感ある動画で自宅で学習
<b>費用</b> 受講受験料				
78,400円	68,800円	139,100円*1	58,800円 ①67,800円 ②76,800円	
<b>認定料 / 入会金 / 初年度年会費</b>				
59,900円*2		—	59,900円*2	
合計 138,300円	合計 128,700円		合計 118,700円 ①127,700円 ②136,700円	
<b>カリキュラム受講方法</b>				
自宅受講 (自主学習) 希望者は会場で開催するスクーリングに無料で参加いただけます		会場で講義を受講		自宅受講 (自主学習)
<b>受験または修了の方法</b>				
自宅課題実施		会場で受験	会場で受験	会場または自宅で受験
3回の課題提出により修了 月1回×3回(最短3か月)	4つの課題が合格基準に達すれば合格(最短1か月半)	合格基準に達すれば合格 受講受験は同日実施		合格基準に達すれば合格 受験日を任意で選ぶ
<b>送付教材</b>				
		テキスト『新訂 もてなしの基』*3 テキスト『新訂 日本酒の基』 『日本酒テイastingノート』	動画配信サービスのご案内 (専用アドレス、パスワード)	
<b>課題／解答用紙</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>香味特性別(4タイプ) 4種類[各 300 ml]</li> <li>劣化日本酒(老香、日光臭) 2種類[各 180 ml]</li> <li>添削課題用日本酒 (2種類) [各 180 ml]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>香味特性別(4タイプ) 4種類[各 300 ml]</li> <li>劣化日本酒(老香、日光臭) 2種類[各 180 ml]</li> <li>添削課題用日本酒 (2種類) [各 180 ml]</li> </ul>	—	唎酒師ワークノート	<ul style="list-style-type: none"> <li>香味特性別(4タイプ) 4種類[各 300 ml]</li> <li>劣化日本酒(老香、日光臭) 2種類[各 180 ml]</li> </ul>
<b>会場教材</b>				
—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>テイasting用日本酒 13種類*4</li> <li>劣化日本酒(老香、日光臭) 2種類</li> <li>香材約 30 種類、水溶液約 5 種類</li> <li>相性体験用料理約 5 種類</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>テイasting用日本酒 5種類*4</li> </ul>	—

※1. 認定料、入会金、初年度年会費が含まれております。  
 ※2. 合格後は、認定料 25,000 円、入会金 19,000 円、初年度年会費 15,900 円が必要となります。  
 ※3.FBO 認定会員の方には送付いたしません。  
 ※4. 香味特性別分類(4タイプ) 4種類含む。

# よくある質問

ここでは皆さまから多く寄せられた質問を中心に載せております(随時更新)

## 受講受験の申し込みはどのようにすればいいのですか？

当会のホームページよりお申し込みが可能です。

## 職業と関係ないのですが、申し込みは可能ですか？

全く問題ございません。最近是一般消費者の方の受講が増えております。

## 支払方法を教えてください。

WEB サイトよりお申し込みの場合、クレジットカード、銀行振込で支払が可能です。

## 受講受験に申し込む条件はありますか？

申し込み時に20歳以上であることが条件となります。講義内容にテイasting・酒類の知識が含まれるため、20歳未満の方は申し込みできません。

## お酒にとっても弱いのですが受講できますか？

講習会、試験で行うテイasting(試飲)は、飲み込まずに吐き出しますが、僅ながらお酒が体内に入りますので、体質的に受け付けられない場合はお勧めできません。

## テキストを持っていますが割引等がありますか？

「テキスト不要ご返金手続きフォーム」よりお申込みいただいた方に限り対応いたします。



フォーム

## 各プログラム以外で勉強する方法はありますか？

テキストのみを購入して自主学習は可能です。なお、原則としていずれかのプログラムをお申し込みいただき受講していただく事が、受験資格の条件となっております。

## 通信プログラムは最低3カ月間かかるとありますが、早く提出すれば、その期間より早く終わることは可能ですか？

提出された課題の添削については毎月決められた時期にまとめて添削を行うため、3カ月間より早く修了することはございません。また、同じ理由で全ての課題を一度に提出していただいたとしても、1カ月に1回分ずつ添削を行います。個々の対応は行っておりませんので、ご了承ください。

## 通信プログラムの受講に期限はありますか？

提出受講期限はスタート月より1年間です。

## 受講、受験時の持ち物はありますか？

受講受験票(プリントアウトしたものまたはスマートフォンの画面提示)身分証明書、筆記用具、事前にお送りしているテキスト一式をご持参ください。万が一受講受験票、身分証明書共にお忘れの場合、受講受験が出来ない場合がございます。

## 受験日の変更をしたいのですが

空席状況により、WEB サイトより変更が可能です。お電話でのお申し込みは受け付けておりませんのでご了承ください。申し込み開催日の3日前までに事務局までご連絡いただいた場合は無料で変更となります。

## 合否の発表はどのように届くのですか？

受験日より2週間以内を目安に郵送でご通知いたします。(遠方および離島等の一部地域はさらに数日かかることがあります)なお、お電話等によるお問い合わせ、試験内容・点数の開示は一切行っておりません。

## 遅刻してしまった場合はどうしたらよいですか？

試験の場合、開始20分を経過後の入室はお断りしております。ただし、交通機関のトラブル等で、やむを得ず遅刻された場合は、対応させていただきますので「遅延証明書」等をご持参ください。

## 再試験は可能ですか？

下記の「受験資格保有期間」に準じて、「再試験」が可能です。再試験料は一般12,000円、FBO認定会員6,000円となります。

### 【受験資格保有期間】

■2日間集中プログラム、1日通学コース

受講日翌月1日を起算とする1年間

■オンデマンド受講コース

教材到着日翌月1日を起算とする1年間

## 再受講は可能ですか？

1日通学コース、在宅コースにお申込の方は、当該資格の試験に合格する以前に限り、1日通学コースの再受講が5,000円で可能です。再受講ご希望の際は、事務局までお問い合わせください。

TEL.03-5615-8201 受付時間：9:30～17:45(土日祝祭日を除く)

## 会員になると何か特典があるのですか？

FBO認定会員価格でその他の受講受験の申し込みが可能です。また、全資格共通第一次試験が免除となります(酒匠、日本酒学講師等の上位資格を除く)。さらには、ご自身のスキルアップに活用できるイベント、セミナー等を優先的に公開・お知らせしていきます。その他、取材をご依頼させていただくこともございます。

## 個別相談会のご案内

資格取得に際するお悩みや疑問を解説、解決する無料の個別相談会です。お悩みや疑問を専属のアドバイザーが懇切丁寧に解説いたします！

### 【個別相談内容】

■受講受験に際するお悩みのヒアリング

■ご自身に合ったプログラム並びにコースのアドバイス

■資格取得後の活躍事例のご紹介 など



詳細・お申し込み

【本件に関するお問合せ】

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)

〒112-0002 東京都文京区小石川1-15-17 TN 小石川ビル7F

TEL.03-5615-8205 FAX.03-5615-8200

受付時間：土日祝日除く 9:30～17:45 <https://www.ssi-w.com>

[info@ssi-w.com](mailto:info@ssi-w.com)



唎酒師オフィシャルサイト

<https://kikisake-shi.jp>

