

受講者の皆様へ

「一般社団法人泡盛マイスター協会寄付講座」

平成 29 年度後期 沖縄大学 第 13 期

「泡盛マイスター・泡盛アドバイザー養成講座」(ご案内)

寄付講座 『泡盛マイスター・泡盛アドバイザー養成講座』(実技)の募集について、下記の要領で行います。

- 記 -

1. 受付期間：8月28日(月)～9月15日(金)
2. 受付窓口：沖縄大学 教務課 TEL：098-832-1768
(一社)泡盛マイスター協会 TEL：098-861-5403
※直接、窓口にてお申込下さい。電話での受付は致しませんので、ご了承下さい。
3. 受付時間：沖縄大学：月～金 9：00～18：30 (日曜・祝祭日除く)
土 9：00～17：00
泡盛マイスター協会：月～金 10：00～18：00 (12:00～13:00・土日祝祭日除く)
※不在の場合もありますので、来社前にご一報下さい。
4. 受講条件等：一般の方・沖縄大学学生(但し、年齢満20歳以上の方)
5. 講座内容：実技(一般酒・コース(古酒)の識別等テイスティング実技、サービス実技)を行います。
テイスティングの講義は、お酒を飲まずに行います。
お酒を口に含んだ後、20秒以内に吐き捨ててコップにお酒を吐き捨てて、テイスティングノートを記入して完成させていきます。
6. 講座期間：2017年10月3日～2018年1月23日 全15回
毎週火曜日18時30分～20時(90分授業)
7. 受講経費等：
①講座受講料：7,000円(全15回分)を受付時に沖縄大学へ納付すること。
※証明写真1枚を願書に添付。(カラー縦4cm・横3cm)
※HPから願書を印刷する場合、願書部分(4-5P)を両面印刷にてプリントアウトし提出して下さい。
②教材費等：
一般：泡盛マイスター・泡盛アドバイザー実技教本 4,104円(消費税込) 3,800円(本体価格)
材料費 9,072円(消費税込) 8,400円(本体価格)
テイスティンググラス3脚セット 3,078円(消費税込) 2,850円(本体価格)
合計 23,254円
沖縄大学在校生：(※学生に限り、教本は半額となります。)
泡盛マイスター・泡盛アドバイザー実技教本 2,052円 消費税込 1,900円(本体価格)
材料費 9,072円(消費税込) 8,400円(本体価格)
テイスティンググラス3脚セット 3,078円(消費税込) 2,850円(本体価格)
合計 14,202円
※テイスティンググラス1脚のみも販売致します。1,026円(消費税込) 950円(本体価格)

納付先： 琉球銀行 松尾支店 普通預金 NO.501604
一般社団法人泡盛マイスター協会

※一旦納付された教本代等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。
9月15日（金）迄に納付下さい。開講当日に教本とテイ스팅グラスを配布致します。
お手数ですが現金での納付はできませんので、必ず銀行にて納付下さい。
開講当日に受付にて確認致しますので、振込用紙をご持参下さい。

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による寄付講座のため、泡盛マイスター協会までお問い合わせください。
TEL：098-861-5403 又は同協会ホームページをご覧ください。www//ama.ryukyu

- * 本講座は「寄付講座」のため、泡盛マイスター・アドバイザー試験につきましては、別途に協会の定める事項があります。協会が実施する「模擬試験」及び「実技試験」等では受験料が別途徴収されます。詳しくは協会へ問い合わせるか、ホームページでご確認下さい。

*** 沖縄県知事認証泡盛マイスター試験のご案内について**

受験ご希望の方には2ヶ月前に実施要綱の配布を致します。
尚、琉球新報・沖縄タイムス両紙、協会HPでも確認できます。
(但し試験2ヶ月前告知)になります。

*** 沖縄県知事認証泡盛マイスター実技試験日**

試験日時：平成30年2月4日(日) 午前10時～午後4時（予定）
合格発表：平成30年2月27日(火) 午前10時（予定）
（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する。
尚、後日受験者全員へ個別に合否結果を書面にて通知する。
点数をお知りになりたい場合は、ご本人様が直接協会事務所にお越し下さい。
電話での問い合わせには応じません。

「一般社団法人泡盛マイスター協会寄付講座」

平成 29 年度後期 沖縄大学

第 13 期「泡盛マイスター・泡盛アドバイザー養成講座」

講義概要

- 科目名： 寄付講座 『泡盛マイスター・泡盛アドバイザー養成講座』（実技）平成 29 年度・後期
- 講座内容等： 実技主体（一般酒・コースの鑑別等テイスティング実技、サービス作法）で行います。
- 単 位： 2（沖縄大学生のみ単位が与えられます）
- 期 別： 後期 2017 年 10 月 3 日～2018 年 1 月 23 日 全 15 回 毎週火曜日 18 時 30 分～20 時
- 場 所： 沖縄大学 3 号館 101 教室
- 講 師： 泡盛マイスター協会所属講師

* 講座終了者に対して修了証発行 受講回数 10 回以上の方に修了証を授与致します。

日程及び講義内容

講義日	回数	講義内容
10月3日(火)	第1回	開講日 泡盛テイスティング入門 1
10月10日(火)	第2回	泡盛テイスティング入門 2
10月17日(火)	第3回	泡盛テイスティング ティスティングの手順
10月24日(火)	第4回	泡盛テイスティング 伝統的な製法・蒸留過程
10月31日(火)	第5回	泡盛テイスティング 甕熟成酒と個性的な泡盛
11月7日(火)	第6回	泡盛テイスティング 常圧蒸留酒と減圧蒸留酒
11月14日(火)	第7回	泡盛テイスティング 首里三箇
11月21日(火)	第8回	泡盛テイスティング 度数の違い
11月28日(火)	第9回	泡盛テイスティング コース（古酒）及び樽貯蔵酒
12月5日(火)	第10回	焼酎全般その1：麦・芋・米・蕎麦・黒糖・泡盛・清酒の比較テイスティング
12月12日(火)	第11回	焼酎全般その2：麦・芋・米・蕎麦・黒糖・泡盛・清酒の比較テイスティング
12月19日(火)	第12回	世界の酒：テキーラ・ウォッカ・ジン・ラム・泡盛
1月9日(火)	第13回	ロック・水割のサービス作法
1月16日(火)	第14回	コース(古酒)のサービス作法
1月23日(火)	第15回	まとめ・終了試験・修了式

* 講義の際にミネラルウォーター（常温）を各自ご持参下さい。

* 諸般の事情により日程・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。