

受講者の皆様へ

## 2026年度『琉球泡盛学』実技講習のご案内

『琉球泡盛学』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。

1. 受付期間：2026年4月17日(金)～2026年5月1日(金) 必着

2. 受付窓口：(一社)泡盛マイスター協会 support@ama.ryukyu

※申込みはメールのみで受け付けており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：テイスティング実技（手順とテイスティングノートへの記入指導）

度数選定、スピリッツ選定、原材料・酒類選定、サービス作法(動画視聴)

※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で、20秒以内に吐き出し、テイスティングノートに沿って各項目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 を送信いたします。

講座開始時間に合わせて各自でアクセスしてください。

講座で使用する教材やサンプル等は事前に宅配便にて発送いたしますので、

お手元に必要なサンプルを用意し、講師の解説に沿って進行いたします。

※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ができなかった場合においても、受講料は返金致し兼ねますので予めご了承ください。

5. 講座期間：2026年5月10日～2026年7月12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【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 13,200円

学生 6,600円 【身分証明書として学生証の写しをご提出ください】

※学生証に顔写真がない場合には、別の証明書の写しも併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 5,500円 ※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ございます。

③テイスティンググラス販売：3脚 5,000円、4脚 7,370円、5脚 8,580円、6脚 9,680円、

※送料・消費税込み

講義では最大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）のテイスティンググラスを推奨しております。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。

### テイスティンググラス ISO規格

高さ: 155mm±5mm  
胴回り: Ø65mm±2mm  
口径: Ø46mm±2mm  
容量: 215ml±10ml



#### ④材料費：テイスティング用サンプル

泡盛 14種 7,700円、その他の酒類 16種 6,600円、フルセット 30種 13,200円

※送料・消費税込み

#### 【お支払いについて】

①講座受講料のほかに、②教本費、③テイスティンググラス代金、④材料費の内から購入をご希望される商品の合金額を下記よりお支払いください。

#### 【泡盛マイスター協会 STORES】

<https://ama-ryukyu.stores.jp/>



※一旦納付された代金は返金致しかねますので、ご了承のうえでお申し込み下さい。

※教本とテイスティンググラス、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：098-988-0918

Mail：[support@ama.ryukyu](mailto:support@ama.ryukyu)

H P：<https://ama.ryukyu>

● 日程及び講義内容

講義日	回数	講義内容
5月10日(日)	第1回	泡盛テイスティング入門1 テイスティングの手順とノート作成 南風(沖縄県酒造協同組合)
5月17日(日)	第2回	泡盛テイスティング入門1 テイスティングの手順とノート作成 瑞泉(瑞泉酒造)・萬座(恩納酒造所)
5月24日(日)	第3回	泡盛テイスティング(一般酒) 離島の泡盛 多良川(多良川)・常盤(伊是名酒造所)
5月31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 龍泉(龍泉酒造)・ender(瑞穂酒造)
6月7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 神泉(上原酒造所)・玉の露(玉那覇酒造)
6月14日(日)	第6回	泡盛テイスティング(貯蔵方法2) 甕・樽・古酒 玉友(石川酒造場)・暖流(神村酒造)・久米島の久米仙5年(久米島の久米仙)
6月21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 時雨(識名酒造)・夢航海(忠孝酒造)
6月28日(日)	第8回	度数選定・スピリッツ選定・原料/酒類選定
7月5日(日)	第9回	サービス作法(動画視聴)
7月12日(日)	第10回	テイスティングまとめ・試験の注意点

※テイスティングに必要なサンプル及び機材等は、事前にご準備ください。

ミネラルウォーター(常温、軟水推奨)は各自で用意ください。

※スピリッツ選定に使用するウォッカ、テキーラ、ラム、ジンと

原材料・酒類選定に使用する焼酎(芋、麦、そば、米、黒糖)は各自でご用意ください。

希望者は講座申込みの際に併せてご購入ください。

※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ございますのでご了承下さい。

(台風など自然災害で休講<sup>\*注1</sup>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: 098-988-0918 までお問い合わせ下さい。

<sup>\*注1</sup>「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(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: 2026年8月 2日(日) 午前10時~午後13時30分(予定)

実技試験: 2026年8月 16日(日) 午前10時~午後12時55分(予定)

合格発表: 2026年9月 9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。

# 2026 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)
Gmail	_____ ※g-maile 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： _____ ※本名と異なる場合ににご記入ください。	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○をつけて下さいその他を選んだ方は、住所、電話番号をご記入して 1. 自宅 2. 勤務先 3. その他( )下さい。	
	〒	電話番号(緊急)
実技教本の購入【 希望する ・ 希望しない 】		
テイスティンググラスの購入【 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、泡盛マイスター認証試験、その他講習会やイベントのご案内のために使用いたします。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。