ウイスキー検定合格者限定特典

WHISKY LIFE

Vol.13

2021 SUMMER

我らウイスキー人

リアム・マクナルティさん

ウイスキー検定合格者インタビュー

劉東軍さん／トムセン陽子さん ほか

検定合格者限定オンラインセミナーリポート

CONTENTS

P.02 我らウイスキー人 nomunication.jp ディレクター リアム・マクナルティさん

P.04 ウイスキー検定合格者インタビュー 劉東軍さん／トムセン陽子さん／馬場純さん

P.07 第11・12回ウイスキー検定を振り返って

P.08 ウイスキーこぼれ話

P.09 テイスティングノートのすすめ

P.10 第1回検定合格者特典オンラインセミナー リポート

P.12 インフォメーション

土屋 守が語る

第11・12回検定を終えて

このコロナ禍の中で開催されたウイスキー検定（11回・12回）は、申込総数が合計4,400名を超えました。それには在宅受験を導入したことも大きく影響していると思います。当初、検定はこのままでは出来ないのではないかと悩みました。しかし、『マッサン』の放送以来続けてきた検定の灯を消すわけにはいきません。どうしたら開催できるのか。行き着いた結論が在宅受験でした。昨年９月の第11回と、今年２月の第12回に、２・３級のみではありますが、この新しいシステムを導入しました。それに伴いYouTubeでのセミナー配信も行いました。会場に人を集めてやるセミナーが開けなかったからです。そうした成果が、今回の結果として表れている…。今はそう思っています。

まだまだコロナは続きますが、このコロナ禍の中でもやれることはやる。いやコロナ禍の中だからこそ、ウイスキーについて知る喜び、飲む楽しみを多くの人と共有したいと思っています。

2021年６月２日

ウイスキー検定監修
ウイスキー文化研究所代表
(一社)ウイスキー検定実行委員会　理事

土屋 守

PROFILE

土屋 守 Tsuchiya Mamoru

1954年新潟県佐渡生まれ。学習院大学文学部卒。週刊誌記者を経て1987年に渡英。取材で行ったスコットランドでスコッチのシングルモルトと出会い、スコッチにのめり込む。帰国後はウイスキー評論家として活躍し、98年には「世界のウイスキーライター５人」に選ばれる。『ブレンデッドウィスキー大全』(小学館)、『竹鶴政孝とウイスキー』（東京書籍）など著書多数。近著に『完全版 シングルモルトスコッチ大全』(小学館）がある。

WHISKY LIFE
Vol.13 2021 SUMMER

Photo/H.Shibuya

COVER PHOTO

ライフの“ウイスキー製造シリーズ”の第５弾は樽熟成です。これはアイラ島のブルックラディ蒸留所のダンネージウェアハウスで、「伝説の男」といわれたジム・マッキューワンさんが、直接樽から試飲させてくれました。

STAFF LIST

●編集／発行人
土屋 守

●編集
五十嵐順子
土屋茉以子
植竹明彦
加藤寛康
佐原慎之介
土屋友里
冨田周作
吉田洋也

●広告
植野拓馬
伏見 奏
渡辺義治

●デザイン
福野純平（I'll Products）
稲田佳菜子（I'll Products）
儘田 均

●発行
ウイスキー検定実行委員会
ウイスキー文化研究所
東京都渋谷区広尾5-23-6　長谷部第10ビル2F
電話：03-6277-4103
https://scotchclub.org/
e-mail：info@scotchclub.org

リアム・マクナルティさん
アメリカ合衆国アトランタ州出身で東京在住歴は13年。好きなカクテルはラスティ・ネイル。蒸留酒以外の趣味は、花の写真撮影、スノーボード、テクノ音楽、そして温泉など。ニックネームは「Whiskey Richard」。焼酎唎酒師、カクテル検定１級、ウイスキー検定３級、日本語能力検定１級を取得している。
nomunication.jp：https://www.nomunication.jp

我らウイスキー人

nomunication.jp

ウェブサイト・ディレクター
リアム・マクナルティさん

「ノミュニケーション」のサイトとリアム・マクナルティさん。サイト名は日本語の「飲む」と英語の「コミュニケーション」を組み合わせたオリジナルの造語だ。

日本のお酒の情報を英語で海外に発信！ コンテンツ作りにもウイスキー造りにも意欲を燃やす

リアム・マクナルティさんは、日本のお酒に関する情報を英語で発信するウェブサイト「nomunication（ノミュニケーション）.jp」を運営するディレクターで、自ら取材も行う記者としても活躍している。本業は証券会社に勤務する会社員なのだが、学生時代からウェブサイトの運営をしていたというコンテンツ作りのノウハウを生かし、2016年から同サイトの運営を始めた。今では情報の速さと充実した内容で、国内外から注目を集めている。

リアムさんは高校時代に日本語の勉強のため広島県に留学。その時に日本に住んでみたいと感じ、アメリカの大学を卒業後、外資系証券会社の東京支社に就職、日本で暮らし始めた。「就職して東京に来た時、最初は友達もいませんでした。神田に住んでいたのですが、近所を歩いているとオーセンティックなバーがあって、魅力を感じて行ってみようかと思ったんです」

バーには学生時代にも行ったが、日本のオーセンティックバーは全く違う雰囲気。興味を持ったリアムさんは一気にカクテルやウイスキーの世界にハマっていった。

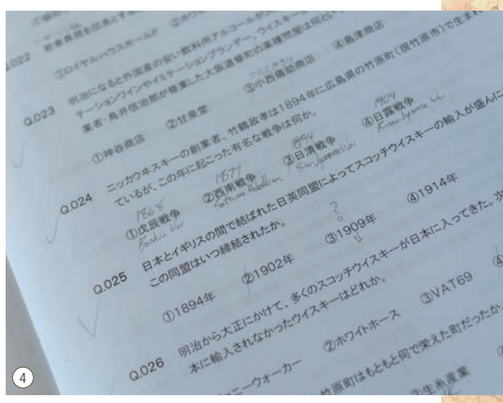
ジャパニーズウイスキーは、世界の５大ウイスキーの中で唯一英語圏ではないため、まだまだ英語での情報不足な部分がある、とリアムさんは言う。「nomunication」では、日本のクラフト蒸留所の現地取材記事をはじめ、イベントのリポート、商品のレビューなども反響が大きいそう。

「『nomunication』は世界中の方が見ていて、特に業界の人が見ることが多いですね。海外のバーテンダー、蒸留所で働く人、輸入関係の人…。日本で何が起きているのか海外ではわからないので、そういうところを英語で発信してもらえてありがたいという意見をいただいています。

ウイスキー好きはマニアが多いので、ジャパニーズについてはすでに海外でかなり知られています。ですが、これからは小さな蒸留所であっても歴史や造り始めた理由などのストーリーを伝えることが、海外のファンにとっては大切。また焼酎になると、焼酎って何？というところからになるので、とりあえず飲んでもらう入口を作ることが大事かと。昨年から流行っている焼酎カクテルなどもきっかけとしていいですね」

今後はさらにウェブを充実させ、お酒版のWikipediaのようなコンテンツを作りたいと意欲を燃やしている。

「蒸留所の解説の中に発売しているボトルのリストがあり、さらにボトル名をクリックすると、商品情報が出てくる、竹鶴政孝の名前をクリックすると関連蒸留所やヒストリーがわかる…といったような、情報がお互いに紐づいているようなものを作りたいです。作ることが好きなので、動画もやってみたいですし、蒸留所でマイウイスキー造りにも挑戦したいですね」



①リアムさんのボトルコレクションの一部。カスクオーナーの優先販売で手に入れた「静岡プロローグK」などのウイスキーの他、日本産ブランデーやラムなども。②光酒造／鴻巣蒸溜所を取材した際の１枚。自ら取材を申し込み、足を運ぶ。③焼酎唎酒師、カクテル検定、TWSC審査員などのピンバッジ。「資格取得を目指しているわけではないのですが、試験というゴールを自らに課して勉強するのが好きなところはあります」。④第12回ウイスキー検定のJW級に合格。勉強した過去問題集には書き込みがたくさん。「歴史や地理は日本の人よりも多く学ばなければなりませんが、JW級も海外の人で興味のある人は多いのではないでしょうか」

ウイスキー検定
合格者インタビュー

今回は特別編として、ウイスキーを通じて様々な国やジャンルで
幅広く活躍されている検定合格者をご紹介します。

国内外の蒸留所ツアーを企画し、中国で本格的なウイスキーファンを育成したい

劉東軍さん

3級 合格者

Liu Donjun

2019年には中国のウイスキー愛好家たちによる「ウイスキーフェスティバル＆蒸留所ツアー」を企画し、実現。いずれはウイスキー検定の仕組みを中国に導入したい、と意気込む。

――ウイスキーに興味を持った理由を教えてください。

以前大手商社で働いていた頃、よくウイスキーを飲んでいたのですが、その時は有名なボトルの銘柄をいくつか覚えるぐらいで、知識はまったくありませんでした。2016年頃に輸入食品の小売店を経営する友人がスコッチを取り扱い始め、その友人から「日本のウイスキーを紹介してくれないか」と声をかけられました。この依頼がきっかけで、改めてウイスキーを勉強し始めました。

勉強する上で、まず本屋でウイスキーの専門書を探したのですが、その時に「ウイスキー検定公式テキスト」を見つけました。読んでみると、解説が面白くてとても分かりやすい。それでウイスキー検定を知ったんです。

受験のための勉強は、とても難しかったですね。日本語でウイスキーの知識を学ぶのですが、地名、蒸留所の名前、銘柄の名称などは英語表記が多いです。英語の原文と照らし合わせるのと同時に、中国語の呼び方も確認し理解しなくてはなりません。知識を学びながら、過去数年分の過去問題集をひたすら繰り返し解きました。

また製造プロセスについても理解しにくい部分があったので、百聞は一見に如かず、私は日本やスコットランドの蒸留所ツアーを始めました。山崎、白州、宮城峡、グレンタレット、ブレアアソール等々…。実際の様子を見て、原酒をテイスティングしながら勉強することが、一番効果的でした。

日本語で３級の検定を受けてみて、やっぱり少し難しいと感じました。84点で合格通知書をもらった時は大興奮でした。その後、検定合格者限定の鹿児島ツアーにも参加し、『ウイスキーガロア』で見ていた本坊和人社長や小正芳嗣社長に会うことができたり、ウイスキー通と交流できたことも受験してよかったことの１つです。

――普段はどのようにウイスキーを楽しんでいますか。

TIKTOKを開設してウイスキーを語ったり、ウイスキー仲間と互いに良いボトルを交換して、テイスティングして楽しんでいます。中国はもともと白酒が主流ですが、ここ数年、ウイスキー市場の成長も著しいです。大手メーカーは、すでに多くのスコッチの銘柄を輸入販売していますし、2016年以降ジャパニーズウイスキーの人気も高まってきて、2019年にインバウンドの訪日中国観光客が１千万人を超えたことで、さらに知名度が高まりました。ジャパニーズは供給量も少なく高価なイメージで、持っていたらとても自慢できます。これから若い世代は次第にウイスキー志向に移り、大きな消費市場が生まれると思います。

私自身は、まずはこれからウイスキー検定２級か、JW級にチャレンジしてみたいです。またコロナが収束したら、中国ウイスキー愛好家の日本蒸留所見学ツアーやフェスティバル参加ツアー企画を続け、高水準の知識型のツアーにしていきたいですね。

ウイスキー界が盛り上がるように独自の視点で間口を広げていきたい

トムセン陽子さん

1級 合格者

Thomsen Yoko

ラジオDJとして活躍するトムセン陽子さん。bayfm「９の音粋」（毎週火曜日21：00～23：00生放送）レギュラー他。ウイスキーのほか、ファッションやバイクにも造詣が深く、多趣味。
twitter ▸ https://twitter.com/djyoooh
Instagram ▸ https://www.instagram.com/whiskytommy/

――トムセンさんはラジオDJとして活躍中ですが、現在はウイスキー文化研究所放送局（WBBC）のMCも務めていただいています。

WBBCのMC役は、ただただ光栄ですね。どこよりも早い最新情報を、MCとして進行しながら勉強させてもらっています。ウイスキーの知識を深めつつ、一視聴者としての視点も忘れずにやっていけたらと思っています。

――2019年にウイスキー検定１級に合格されました。そのモチベーションは何だったのでしょうか。

もともとコニサー資格※のウイスキーエキスパート（WE）を取得していたこともあり、次の目標としてウイスキープロフェッショナル（WP）をとりたいと思いました。コニサー資格の試験は１年に１度なので、力試し的な意味もあり、検定１級を受験しようと。

受験した時は、実は満点賞のボトルを狙っていまして（笑）。結果は92点で２位だったと思うのですが、あれほど勉強したのに、８問も間違えてしまった！という悔しい気持ちでした。特に変わった勉強方法はしていませんが、私はノートをすごく活用するタイプで、WE受験時からずっと愛用しているノートがあるんです。蒸留所の情報を自分なりにまとめたり、間違えた問題を書くことで覚えたり。そのノートはお守りのように大切にしていますね。

――2019年にはウイスキー文化研究所主催のアイラ蒸留所ツアーにも参加されましたね。

ラフロイグに衝撃を受けてウイスキーが好きになったということもあり、ロゴの入ったラフロイグ蒸留所の壁面で写真を撮った時は、まさに感無量。夢のような８日間でした。

意外な発見もありました。今までは職人気質のおじさんが造っているイメージだったのですが、実際は若い人や女性がメインとなって、伝統を重んじながらも新しいアイデアやメッセージを注ぎ込んでいる。ウイスキーもそうですし、ブランドとしてもそうです。どの蒸留所でも、スタッフがフレンドリーでイキイキしていたことが印象に残っています。このツアーで出会ったウイスキー仲間と、今はオンラインでウイスキーを飲みながら情報交換する会を月に１回開いているんですよ。そんな出会いのきっかけにもなりました。

トムセンさんが立ち上げたアパレルブランド「Bär Dram（ベアドラム）」。かわいいクマとウイスキーがトレードマークで、これまでトレーナーやTシャツなどのアパレルやグッズなどを展開。アイラツアーで蒸留所を訪れた際、現地のショップの充実ぶりに触発されスタートしたそう。
https://www.thedramofwhisky.com

――これからやってみたいことはありますか。

昨年WPの試験にも無事合格し、今はより専門的にウイスキーを知る旅に出たのかなという感じです。やっとウイスキーと会話できるようになったと言うか。これからはウイスキーの舌を肥やしていきたいですね。

WBBCでは、ゲストをお招きしてインタビューをしたり、現場の声を伝えていきたいです。個人的には音楽とウイスキーをつなげるようなコーナーをやってみたい。おつまみを選ぶように、そのウイスキーに合う音楽を選んで、実際にその曲をかけながら飲むとか最高ですよね。その他にもイベントを開催したり、カクテルを提案したり、これまでウイスキーを飲んでこなかった人にも興味を持ってもらえるような、間口を広げる活動ができたらと考えています。

※ウイスキー文化研究所が主催する、ウイスキーに関するあらゆる知識や能力を問う資格認定制度。第１段階としてウイスキーエキスパート、その上位資格としてウイスキープロフェッショナルがある。

スタッフの丁寧なサポートで、シンガポールでも安心して受験できました

―― ウイスキーに興味を持ったきっかけは何ですか。

昔は根っからのビール党だったのですが、義父のお気に入りのウイスキーを一緒に飲んでから一気にハマりました。義父のお気に入りはピート感の非常に強いラフロイグ。初めて飲んだときは、液体の正露丸を飲んだかと思うほどでした。その時にマッカランも飲んだのですが、全く異なる風味で、なぜこんな違いが生まれるのか非常に興味を持ったのを覚えています。ウイスキーの生産国やエリア、また蒸留所ごとに長く深い歴史があり、その歴史の違いが、結果的に風味の違いに繋がっていると知ったとき、完全にウイスキーの虜になっていました。

ウイスキーについて網羅的に学びたかったので検定や試験がないか検索したところ、このウイスキー検定を見つけました。検定合格は明確な良い目標になるので挑戦したのですが、合格して自分が満足したい気持ちもありました(笑)。受験にあたっては公式テキストやYouTubeで公開されている検定講座を活用し、興味を持った蒸留所に関しては、ウェブで調べたりグーグルマップで周りを散策したりしました。

―― 今回、シンガポールで３級の在宅試験を受けていただきました。受験しての感想を教えてください。

ウイスキー検定実行委員会スタッフの丁寧なサポートもあり、海外での受験でも何の問題もなく受験することができました。３級の問題の難易度は、そこまで高くなかったと思います。歴史、造りの工程、実際の蒸留所に関する問題まで幅広く出題され、非常によい検定でした。

―― 普段はどのようにウイスキーを楽しんでいますか。

蒸留所の情景を思い描きながら、ウイスキーを楽しんでいます。最近はいろいろな蒸留所のボトルを購入し、飲み比べをしているのですが、そうすると個々の風味をより感じやすくなりますし、洗礼されたデザインのボトルを並べて眺めるだけでも満足できます。またリムが薄く、下部が少し膨らんでいるグラスにグレードアップして、味だけでなく口当たりや香りも楽しんでいます。

―― シンガポールでのウイスキー事情・ウイスキー人気はどのような感じでしょうか。

シンガポールは酒税が高いですね。物にもよりますが、日本と比べると２～３倍の値段で販売されています。その影響もあるのか、私の周りのシンガポール人はあまりお酒を飲まないですね。飲む人はよくウイスキー…、ではなくワインを飲んでいます（笑)。シンガポールでは、ウイスキーはまだまだマイナーな存在です。

これからはいろいろな蒸留所のシングルモルトを飲み比べしたいです。また皆さんもそうだと思いますが、スコットランドの蒸留所めぐりをして、実際のフロアモルティングを見てみたり、蒸留所で働いている方と話したりしてみたいです。

馬場 純さん

Baba Jun

３級 合格者

海外受験 in シンガポール

シンガポールには、約５年、お仕事で滞在しているという馬場さん。数ヶ月後にはシンガポールを離れ、次は台湾で業務を始めるそう。

第11・12回 ウイスキー検定を振り返って

第11回（２・３級)、第12回（１・２・３級・SM級・JW級）の
ウイスキー検定の概要や、受験者の声をご紹介します。

◆累計申込者数

◆各県別申込人数 ※第11･12回合計

◆級別受験者数、合格率

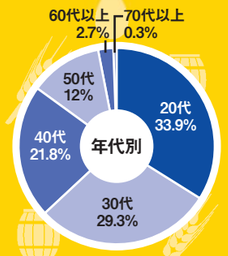
第11回

	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
２級	1,550	1,442	1,235	85.6%	79.7
３級	912	855	802	93.8%	81.6
合計	2,462	2,297	2,037	–	–

第12回

	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
１級	96	83	35	42.2%	72.7
２級	1,097	1,002	861	85.9%	79.9
３級	585	536	517	96.5%	83.2
SM級	63	53	36	67.9%	71.8
JW級	73	65	48	73.8%	70.2
合計	1,914	1,739	1,497	–	–

◆年代別志願者率



※第11･12回合計

受験者の声

（アンケートより抜粋）

知れば知るほど沼にハマっていくので、これからも知識を蓄え、検定にもチャレンジしていけたらと思います。目標1級です。
第11回３級 （栃木県 20代 男性）

今後も在宅試験を続け、受験日の増加なども検討してもらいたい。
第11回２級 （神奈川県 30代 男性）

ブレンデッド級を開催してほしい。
第12回１級 （東京都 60代 男性）

バーで働いていますが、少しでも仕事に役立てばいいと想います。
第12回３級 （神奈川県 20代 女性）

子供が小さいので在宅でよかったです。
第12回３級 （鹿児島県 40代 女性）

家にいる時間が長いので、テキストに掲載しているウイスキーを嗜みながら、楽しく勉強することが出来ました。
第11回３級 （東京都 30代 女性）

特典のクリアファイルが良かったです。
第12回２級 （兵庫県 40代 女性）

ウイスキー検定対策無料セミナーは、大変役立ちました。話を聞きながらテキストをチェック、ペンの書き込みで埋めつくされた状態になりました。
第11回３級 （埼玉県 60代 男性）

タモリさんに教えたくなるラッセイの地層ボトル!?

Trivia.21

このところスコットランドのクラフト蒸留所から続々と法定３年をクリアしたシングルモルトがリリースされているが、中身だけでなくボトルやそのデザインにこだわった製品も多い。そのうちの１つが2016年に創業したラッセイ島のアイル・オブ・ラッセイ蒸留所だ。ラッセイ島はスカイ島の東隣にある小さな島で、面積はニューヨークのマンハッタン島とほぼ同じ。しかし人口はわずか160人という、リモートアイランドだ。島に１軒だけあったカントリーホテルを買い取り、その横に蒸留所を新設した。

ボトルの中身はヘビリーピーテッドのシングルモルトで、バーボン樽で熟成させた後、フランスのボルドー産赤ワイン樽で後熟を施している。３年物とは思えないほど複雑で、もちろん飲んでも美味しいが、ボトルが実にユニーク。四角の変形ボトルなのだが、表面がデコボコしていて、何故だろうと思ったら、ラッセイ島の地質をそのまま再現したものなのだという。ラッセイは太古の火山でできた地層に、ジュラ期の砂岩が堆積してできた島で、隣のスカイ島とも違うという。仕込水は蒸留所背後の井戸から汲み上げているがミネラル分の豊富な硬水で、それがラッセイ独特のフレーバーを生み出している。そのラッセイの代表的な地層を再現したボトルで、よく見るとなんとアンモナイトの化石も、そっくりそのまま再現されているのだ。地学好き、化石好きが見たら喜びそうなボトルで、タモリさんにも教えてあげたい…。

▲ラッセイ島に誕生したアイル・オブ・ラッセイ蒸留所。スカイ島から小さなフェリーで渡るしかない。

WHISKY TRIVIA

ウイスキーこぼれ話

文／土屋守　Vol. 11

このコーナーでは、
毎回ウイスキーにまつわる
ちょっとしたうんちくを紹介していきます。
ウイスキーを「飲んで」「知って」「語って」
充実のウイスキーライフを送りましょう♪

Trivia.22

ホワイトオークにも… おーくの種類がある…

最近スコッチやアイリッシュのボトルで、チンカピンオーク樽という表現を見かけるようになった。スペイサイドのグレンアラヒーやラッセイなどがそうだが、このチンカピンオークとはいったい何だろうか。実はこれは今に始まったわけではなく、かつてグレンモーレンジィが、アメリカのホワイトオークの“亜種シリーズ”として、チンカピンオーク、バーオーク、レッドオークの樽で寝かせたグレンモーレンジィの限定版を出したことがある。今から20年くらい前の話だが、モーレンジィは樽のパイオニアとして当時デザイナーカスクの研究を進めていて、それで亜種シリーズも出していたのだろう。

北米原産の代表的なオークは学名クエルクス・アルバのホワイトオーク（アルバオーク）だが、これには亜種がいくつか存在することは、モーレンジィのビル・ラムズデン博士から聞いていた。それがチンカピンオークであり、バーオークであり、そして最近アメリカのウエストランド蒸留所がリリースしたギャリアナオークである。どれもブナ科コナラ属（クエルクス）の落葉広葉樹で、オークの林の中に混在している。ホワイトオーク（アルバオーク）ほど広く分布しているわけではないが、稀少性が高いとしてスコッチやアイリッシュでは製樽して、新樽（ヴァージンオーク）として自分たちのウイスキーを詰めて、実証実験をしているのだ。ポイントは新樽だということで、これをバーボン業者が使うことは、まずないといっていい。理由はアルバオークと比べて圧倒的に高くつくからだ。

▼ミズーリ州のオザーク丘陵の北斜面にはえるホワイトオーク。これがバーボン樽になる。

Whisky Note

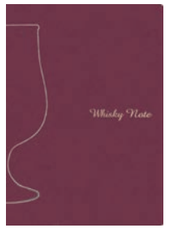
テイスティングノートのすすめ

ウイ文スタッフも愛用中！

知識を身につけた次のステップとして…

ウイスキー検定２級・３級に合格し、ウイスキーの知識を身につけたら、次は「味わい」についても知識と経験を重ねていきたいもの。その時に役立つのが「テイスティングノート」です。「やり方がわからない」と思う人もいるかもしれませんが、実はテイスティングはまったく難しくありません。決まった用語もなく、思ったとおりに表現していいものなのです。

とはいえ、基本的なセオリーを知っておくことも大切。ウイスキー文化研究所で発売している「Whisky Note」は、そんな方にうってつけ。テイスティングの基本的な手順、アロマの用語集、記入例が掲載され、テイスティングを始める最初のツールとして最適です。まずは10～20本を目標に、そして100～200本もやれば記録としての価値を持ち、1000を超える頃には立派なウイスキー通となっていることでしょう。この機会にぜひ「テイスティングノート」を始めてみては？



ウイスキー文化研究所
オリジナル「Whisky Note」
A6（文庫本サイズ）
192ページ
価格：1,430円（税込）

［内容］
テイスティングの手順／アロマの用語集
スコッチウイスキー蒸留所リスト
アイリッシュ蒸留所リスト／ジャパニーズ蒸留所リスト
各国のウイスキーの定義… ほか

初心者から上級者まで、必要な情報が1冊に！

アロマの用語集

シリアル系　穀物由来の香り、穀物様
モルティ（麦芽様）、ハスキー（ハスク）、もみ殻、フスマ、マッシュポテト、コーン臭　etc.

フェノール系　ピート香、ピーティ
薬品、クレオソート、消毒液、ヨード、タール　etc.

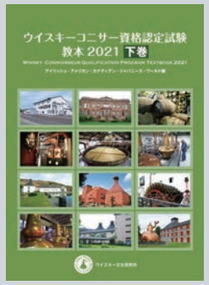
エステル系　フルーティ、エステル香
柑橘類／レモン、グレープフルーツ、オレンジ、ミカン、ライム、シークワーサー、柚子　etc.
砂糖漬けシトラス／レモンピール、オレンジピール、オランジェット　etc.

アルデヒド系　フローラル、花のような
干し草様／干し草、芝草、青草、ワラ、ヘイロール　etc.
ハーブ系／ミント、ペパーミント、タイム、ローズマリー　etc.

ウイスキーコニサー資格認定試験教本

上巻（製造編）
2,970円（税込）

中巻（スコッチ編）
3,300円（税込）



下巻（アイリッシュ・アメリカン・カナディアン・ジャパニーズ・ワールド編）
3,850円（税込）

ウイスキーエキスパート、プロフェッショナルを目指す方へ

ウイスキー検定を受験し、さらにウイスキーの知識を深めたい方には、ウイスキーコニサー資格の取得もお勧めです。最新情報が詰まった教本が上・中・下巻と３冊揃って現在発売中！

ご購入は
ウイスキー文化オンラインショップで
http://www.scotchclub-shop.org/

WHISKY KENTEI ONLINE SEMINAR

オンライン

第１回ウイスキー検定　合格者特典セミナー開催！

5月20日に、初のウイスキー検定合格者限定のオンラインセミナーが開催されました。記念すべき第1回は「スコッチの生産地区分による味わいの違い」。テイスティングを交えて、土屋守が解説しました。

テーマ　スコッチ生産地区分をLet’s TASTING!

去る５月20日に、土屋守の「ウイスキー検定合格者特典オンラインセミナー」が行われました。これまでも検定合格者限定蒸留所ツアーやセミナーは行われてきましたが、コロナ禍ということもあり、今回は初のオンライン開催となりました。

初回のテーマは「スコッチの生産地区分による味わいの違い」。ウイスキー検定２級・３級合格者をターゲットとした基礎的なテーマでしたが、当初の予定以上の申し込みが殺到。最終的な受講者は86名となりました。

当日のセミナーは、まずはウイスキーに関する最新情報の話題からスタート。続いてテイスティングにおける飲む順番の重要性や、麦や仕込水など原料の違い、製造方法、樽の違い…etc、ウイスキーの味わいに関わる様々な要素について解説がなされました。

受講者に送られるテイスティングキット。テイスティングアイテムのサンプルの他、土屋による詳しいボトル解説テキスト、カタログなどが同封される。

そしていよいよお待ちかねのテイスティング。まずは軽やかなローランドモルトのグレンキンチーから。味の解説に加え、色や粘性などボディ感を確かめること、アロマの探り方、加水の方法も語られていきます。続いてスペイサイドモルトでオールマイティーに楽しめるグレンフィディック、食後にゆっくり楽しみたいグレンドロナック…と、軽めのモルトから次第に重めのモルトへ。続いてキャンベルタウンモルトのグレンスコシア、特徴的なスモーキーさのあるタリスカーと続き、最後は最もインパクトの強いアイラモルトのラフロイグで〆。スコッチの特徴的な６種の味わいを堪能しました。

軽妙な語り口で、あっという間に１時間30分のセミナーは終了。テキストを読んで得られる知識以上の情報が多くあり、楽しさの中に学びが多数あったのでは。次回以降のセミナーも続々予定されていますので、ぜひご受講ください。

テイスティングアイテム

グレンキンチー 12年
ローランド

グレンフィディック12年
スペイサイド

グレンドロナック12年
東ハイランド

グレンスコシア
カンベルタウンハーバー
キャンベルタウン

タリスカー 10年
アイランズ

ラフロイグ10年
アイラ

第2回ウイスキー検定 合格者特典セミナー

オンライン開催

テーマ：アイラ前編

1989年の初取材から32年間、40回にわたり、アイラを訪れている土屋が、アイラの歴史・地理・文化のすべてを語ります。同時に前後２回に分けて、蒸留所をバーチャルで訪れ、それぞれの造り・設備・特徴などを語り、最後はそれらの蒸留所のシングルモルトを実際にテイスティングします。

テイスティングアイテム　ボウモア12年、アードベッグ10年、ラガヴーリン16年、ラフロイグシェリーカスク（予定）

7月8日(木)開催！

60名限定！参加費5,500円（税込）　お申込みはこちらから!

ウイスキーを学ぶには
こちらもおすすめ！

ウイスキー検定対策 無料オンラインセミナー

アドレス
https://whiskykentei.com/seminar

Chapter 1
ウイスキー検定とは／酒の分類・ウイスキーとは／スコットランドについて

Chapter 2
スコッチウイスキー

Chapter 3
スコッチモルトウイスキーの生産区分／ハイランドのおもな蒸留所

Chapter 4
スペイサイドのおもな蒸留所

Chapter 5
アイラのおもな蒸留所

Chapter 6
アイランズ・ローランド・キャンベルタウンのおもな蒸留所／スコットランドのグレーンウイスキー蒸留所／ブレンデッドウイスキー

Chapter 7
アイリッシュウイスキー

Chapter 8
アメリカンウイスキー

Chapter 9
カナディアンウイスキー

Chapter 10
ジャパニーズウイスキー

Information

次回ウイスキー検定の概要、最新過去問題集の情報など
いち早くお知らせします。

第13回ウイスキー検定開催

第13回のウイスキー検定の開催が決定しました。実施級は２級と３級で、在宅試験の実施となります。９月17日（金）～の約１週間の期間内に、自ら試験日程を決めていただき、９月27日（月）（当日消印有効）までに解答用紙をご返送ください。現在ウイスキー検定公式ホームページにて、申込受付中です。

第13回ウイスキー検定 実施概要　在宅試験

実施級	：２級・３級（２級・３級の併願受験で、受験料が10%オフ）
受験資格	：20歳以上の方
試験期間	：2021年9月17日（金）～ 9月27日（月）（当日消印有効）
申込締切	：【コンビニ支払・銀行振込】2021年8月18日（水） 【クレジット決済】2021年8月25日（水）
申込	：ウイスキー検定公式ホームページにて受付中

ウイスキー検定お申し込み受付ホームページ
http://www.whiskykentei-uketsuke.com/
※お申込みに当たっては、公式ホームページの実施概要の注意事項をよくお読みの上、お申し込みください。

団体受験

会社やお店、ウイスキー仲間同士など、代表者がまとめてお申込みいただく団体受験では、各種特典がつきます。ぜひご検討ください。

【５名以上の申し込み】
「新版ウイスキー検定公式テキスト」や「過去問題集」など、関連書籍が10%オフ

【10名以上の申し込み】
関連書籍10%オフ、
ウイスキーのフルボトル１本と
「Whisky Note」２冊をプレゼント

団体受験のお申し込みはこちらから！

ウイスキーエキスパート 一般受験が可能に！

今年で18回目を迎える「ウイスキーコニサー資格認定制度」の第一段階にあたるウイスキーエキスパート試験が、20歳以上であれば誰でも受験できるようになりました。昨年までは「ウイスキー文化研究所会員資格」が必須でしたが、もっと広く、オープンに資格を取得していただきたいとの思いから、今年度より一般受験も受付いたします！

試験概要

試験日時	：10月31日（日）14：30 ～ 16：00
試験会場	：東京・大阪
試験方法	：筆記試験（90分／選択式100問予定）
受験料	：会員18,700円（税込）／一般22,000円（税込）
認定料	：11,000円（税込） ※試験合格者には資格認定料を申し受けます。

※上記は変更となる場合がございます

詳細はこちらから！
ウイスキーコニサー HP
https://whiskyconnoisseur.jp/outline/

過去問題集好評発売中！

第11回、第12回の出題問題と解答をまとめた過去問題集が発売になりました。そのほか、開催回別、級別問題集も発売中。ウイスキー文化研究所オンラインショップ、またはAmazonにて購入できます。

級別問題集／２級・３級
各1,650円（税込）

第11回・第12回過去問題集10
各1,320円（税込）

購入はこちらから！
ウイスキー文化研究所オンラインショップ
http://www.scotchclub-shop.org/

ご登録住所変更について

ウイスキー検定に関する各種お知らせは、受験申込時にご登録いただいた住所へお送りしています。送付先の変更を希望される場合は、ウイスキー検定公式ホームページのお問合せフォーム、またはお電話にてご連絡ください。ご連絡時には、合格認定番号（複数合格されている場合はいずれか一つ）もしくは生年月日と合格した級をお知らせいただけるとスムーズです。

ウイスキー検定公式HPお問合せフォーム
https://whiskykentei.com/contact/
（一社）ウイスキー検定実行委員会　☎03-3444-6577
（平日10:00 ～ 18:00）

ウイスキー検定 合格者限定

NEW ORIGINAL BOTTLE

グラバー魚譜をラベルモチーフにしたボトルが新登場！

●蒸留：2011年
●瓶詰：2020年
●バーボンバレル
●度数：61.9%
●容量：700ml

日本とスコットランドの架け橋となり、明治維新、そしてその後の日本の近代化に大きく貢献したトーマス・グラバー。そのグラバーと日本人女性との間に生まれたのが、トーマス・アルバート・グラバー、日本名・倉場富三郎です。ペンシルベニア大学で生物学を学んだ富三郎は、明治末から昭和初期までの約二十年間に、長崎の魚市場に水揚げされた約600種類の魚類を、5人の地元画家に肉筆写生させ、全32集806図（801枚）の彩色魚譜を発行しました（上記はその内200種類を選定して発行されたもの）。これは寄贈された長崎大学に使用許諾を得て、ラベルにほどこした、ウイスキー文化研究所オリジナルボトルシリーズ「Glover Collection」の第7弾と8弾になります。

●蒸留：2015年
●瓶詰：2019年
●ホグスヘッド
●度数：58.5%
●容量：700ml

トーモア 2011 9年
税込 ¥9,350

Tsuchiya's Comment
トーモアはスペイサイドに1958年に誕生した蒸留所で、現在はシーバスリーガルなどの原酒を造っている。山の清冽な湧水を仕込水に使っており、スイートでフルーティな風味が特徴だが、これは珍しいピート麦芽での仕込みを行っている。スペイサイドとしても、トーモアとしてもレアで、貴重な1本。山のキャンプのお供に。

キャンベルタウン ブレンデッドモルト 2015 4年
税込 ¥8,250

Tsuchiya's Comment
希少なキャンベルタウンモルトをブレンドした珍しい1本。キャンベルタウンにはスプリングバンク、グレンガイル、グレンスコシアの3蒸留所しかないので、そのうちの2つを混ぜたものだろう。おそらく･･･。キャンベルタウンの個性を知るには、これ以上のサンプルはないかもしれない。いわばキャンベルタウンの象徴ともいえる1本だ。

ご購入はコチラ
ウイスキー文化研究所オンラインショップ http://www.scotchclub-shop.org/
ウイスキー文化研究所　ショップ
※ご購入には合格認定番号が必要です。※別途送料、税込¥1,000がかかります。
※海外発送は承っておりません。※転売、営利を目的としたご購入は固くお断りいたします。

お問い合わせ　ウイスキー文化研究所
〒150-0012　東京都渋谷区広尾5-23-6　長谷部第10ビル2F　☎03-6277-4103（平日10:00-18:00）　info@scotchclub-shop.org

水と生きる SUNTORY

歌う、
ウイスキー。

世界5大ウイスキーをブレンド。その個性を、聴く。

SUNTORY WORLD WHISKY

BLEND_THE_WORLD

STOP! 20歳未満飲酒

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリースピリッツ(株)