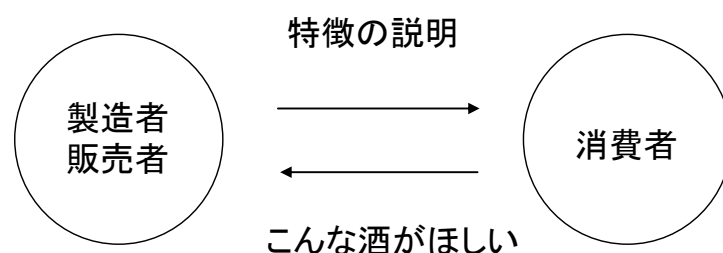


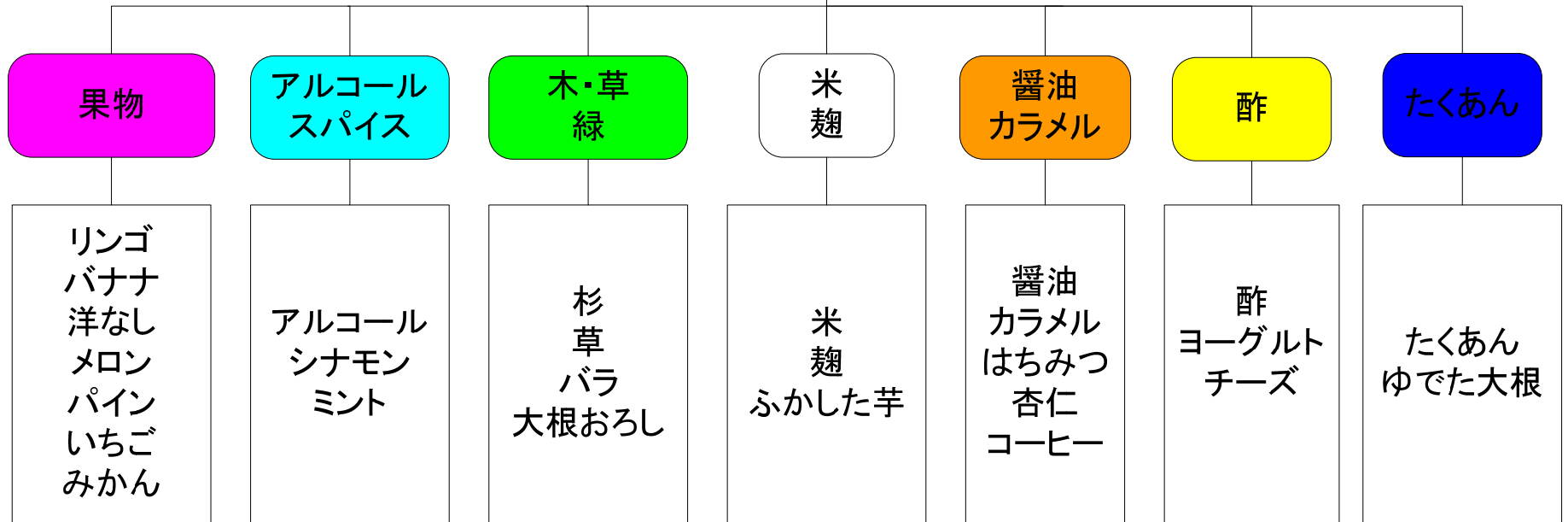
## 消費者のための清酒のきき酒(香り)評価用語

酒類総合研究所では、これまでに清酒の官能評価に審査の専門家が使用する香味に関する品質評価用語について研究し、[「清酒の香味に関する品質評価用語及び標準見本」](#)を作成、公開しています。一方で、消費者が清酒のきき酒をする場合の表現方法について、専門審査員とは異なるわかりやすい評価用語の開発が求められたため、消費者のための清酒の香りを表現する用語についても検討を行いました。

消費者パネルにより、清酒の日常生活における香り表現試験を行い解析した結果、清酒を構成する香りは「りんご」、「バナナ」、「アルコール」、「酢」、「醤油・カラメル」、「たくあん」、「米・麴」、「木・草」の8つに類別され、表現できることが示されました。これらについては、消費者の方に向けての[「清酒のにおいとそ](#)  
[の由来について」](#)として公開しました。これらの用語と分類は、消費者と業界関係者との清酒の特徴についてのコミュニケーションツールとしての役割も期待されます。

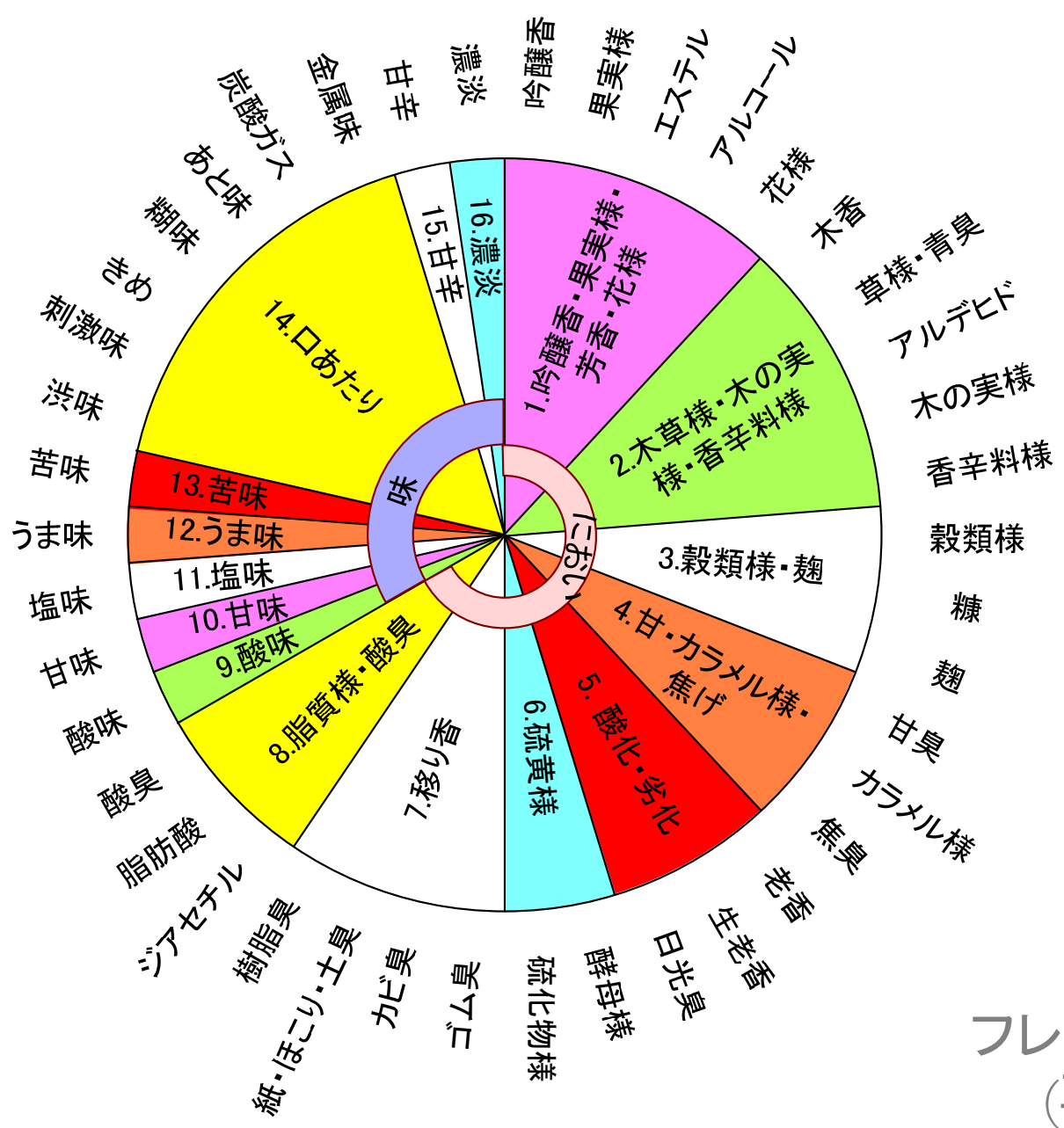


# 清酒の香り



## 消費者調査による清酒の香り構造

果物はさらに、リンゴ系とバナナ系の香りに分かれた



清酒の  
フレーバホイール  
(専門家用)