

【問題 1】

テイスティング試験で供出された3番目のワインに合う料理を1つ挙げ、理由と共に200字以内で説明してください。

採点のポイント

一番のポイントは「実際に試してみたいか」

プロフェッショナルとして簡潔で明快、論理的であることもポイント

- ✓ ワインの説明（香りや味わい、特徴）があるか
- ✓ ティスティングで得た情報が理由に落とし込まれているか
- ✓ 相性の良さに関して述べられているか
- ✓ 理由に論理性があるか
- ✓ 実際に試してみたいか

【問題 2】

ロゼワインと日本食の相性について、あなたの考えを300字以内で述べてください。

採点のポイント

一番のポイントは「ロゼワインに関する製法やタイプなどが説明されているか」

プロフェッショナルとして幅広い視点で述べられているかもポイント

- ✓ 日本食に関しての包括的な言及があるか
- ✓ ロゼワインに関しての醸造的な特徴や味わいの言及があるか
- ✓ 具体的な例を挙げているか
- ✓ 理由に論理性があるか

【問題 3】

最近、チーズに興味を持ち始めたお客様から「十勝ラクレット」について尋ねられました。400字以内で説明してください。

採点のポイント

一番のポイントは「正確な情報」

チーズで初めてGIに登録されたと説明できているかがポイント

（＊2023年3月に北海道の「十勝ラクレット」がチーズでは初のGIに登録された）

- ✓ GIについて述べられているか(＊)
- ✓ チーズのタイプや製法について述べられているか
- ✓ 味わいについて述べられているか
- ✓ 相性の良い飲み物などに関する言及があるか
- ✓ 食べ方などに関して（料理など）説明があるか

＊GIマークは、その産品が、地域ならではの要因と結び付いた特性を有するGI産品であることを証する。
2015年6月に制度が開始され、2024年8月27日時点において、148産品がGIに登録されている。