

本格焼酎・泡盛フレーバーホイールの作成

本格焼酎・泡盛は、多彩な原料や製法の違いにより幅広い酒質を有しています。その多様性のある香りや味わいを表現するには様々な用語が用いられており、本格焼酎・泡盛全体を網羅する形での用語の整理が期待されておりました。

そこで、酒類総合研究所では、まず本格焼酎・泡盛に含まれている各種香気成分の中から品質への寄与がある成分を探索し、「標準的な香り見本」を作成しました。次に、香り見本を表現する用語として共通認識が可能な用語を選択した後に、香気特性に応じて分類しました。その後、所外専門家のご協力の下、官能評価試験を行った上で、「本格焼酎・泡盛フレーバーホイール」を作成しました。

このフレーバーホイールと標準的な香り見本を使用することで、聞き手と話し手の間で共通の認識が可能となるため、製造や販売といった現場での意思疎通、また海外へのプロモーションといった場面でのコミュニケーションがより円滑になることが期待されます。また、これから本格焼酎・泡盛の製造や販売等に携わられる方の教育訓練へもご活用いただければ幸いです。

本格焼酎・泡盛の多彩な香りや味わいを表現する用語を整理し、本格焼酎・泡盛フレーバーホイールを作成した。

本格焼酎・泡盛フレイバーホイールの作成

品質に寄与がある成分の探索

閾値の調査、検知閾値と酒類中の含有量の比較することで寄与度を検討

標準的な香り見本の設定

寄与が明確で特性が異なる成分を選抜

(例)



1-オクテン-3-オール



β-ダマセノン



リモン

用語の選定と分類

表現用語の選定、香気特性によってグループ化

所外専門家による官能評価試験

評価結果を基に内容等を調整

フレイバーホイール誕生

標準的な香り見本である化合物を通じて
聞き手と話し手の間での共通認識が可能に



製販の意思疎通



海外へのプロモーション



教育プログラム

