



エクスぺリアンス・ポイント（EPポイント）制度のお知らせ

当協会では、官能評価の経験の重要性、および、感覚の維持・向上の観点から、マスター・ビアジャッジ／シニア・ビアジャッジ／ビアジャッジの義務として、下記のエクスぺリアンス（経験）ポイント制度を設定しております。エクスぺリアンス・ポイント（EPポイント）は2年毎の資格更新時に必要となるものであり、最低ポイントに満たない場合は、認定ランクが1段下がりますので、ご了承ください。必要EPポイントは2年で24EPポイントです。2年間とは、認定された月から翌々年の同月までとします。

－ 記 －

- a) スコアシートの提出-----0.5または1EPポイント
日本及び世界各国のビール（自社ビールを除く）を各自でテイスティングし、当協会配布のビアスコアシートに記入の上、当協会にファックス、または郵送のこと。記入内容のレベルにより、ポイントを判断します。
- b) 当協会が主催、共催、後援する講習会およびイベントへの協力-----1日／6EPポイント
ビアジャッジ、ビアディレクター、フェスティバル等のボランティア
- c) 当協会が主催、共催する講習会への参加-----1日／3EPポイント
- d) 当協会の講習会等の講師-----1日／12EPポイント
- e) 「地ビールニュース」への投稿、寄稿-----1～3EPポイント
- f) その他、当協会が判断したもの-----1～6EPポイント
(例：協会ホームページ「地ビール・輸入ビールが飲める店・買える店」への情報提供、地ビール情報の提供、その他のボランティア等)

追記： なお、ビアテイスター、シニア・ビアテイスターの方が上記に該当するEPポイントを取得し、その後1年以内にジャッジ以上に認定された場合、初回2年間のEPポイントとして自主申請に基づき加算いたします。

ご注意： この「エクスぺリアンス・ポイント（EPポイント）」は自己申告制です。

a) スコアシートの提出以外はEPポイント申請書をご提出下さい。

ご協力、ご参加、ボランティア活動などをなさっていても申請がなければ無効となります。



Japan Craft Beer Association

日本地ビール協会 〒659-0068 芦屋市業平町8-14-002
TEL 0797-34-7751 FAX 0797-34-7752
mail@beertaster.org http://www.beertaster.org/

日本地ビール協会宛

エクスぺリアンス・ポイント（EPポイント）申請書

年 月 日

会員番号 _____

ビアジャッジのランク

- マスター・ビアジャッジ
- シニア・ビアジャッジ
- ビアジャッジ

氏名 _____

下記にチェックしたEPポイントを申請します。

— 記 —

当協会が主催、共催するイベントおよび講習会への協力 6EPポイント × 日

(例：ビアジャッジ、ビアディレクター、ビアフェスティバルなどのボランティア)

* _____ 年 _____ 月 _____ 日 場所 _____

* _____ 年 _____ 月 _____ 日 場所 _____

当協会が主催、共催、後援する講習会への参加 3EPポイント × 日

* _____ 年 _____ 月 _____ 日 場所 _____

* _____ 年 _____ 月 _____ 日 場所 _____

当協会の講習会等の講師 12EPポイント × 日

* _____ 年 _____ 月 _____ 日 場所 _____

スコアシートの提出

* ティスティング結果は、この申請書ではなくビア・スコアシートを提出してください。

その他（1～5EPポイント）

(例：「地ビール王国」への投稿、寄稿、協会HP買える店への情報提供、地ビール情報提供等)。

内容 _____

★協会記入 _____

この用紙をコピーしてお使いください。

★積算EPポイント（協会記入欄） _____ 点

Fax : 0797-34-7752

郵送 : 〒659-0068 芦屋市業平町8-14-002 日本地ビール協会



日本地ビール協会 ビア・スコアシート

協会採点欄 □0.5点、□1.0点

- * このスコアシートは、ビアテイスターが自己のテイスティング能力を高めるために使用するものであり、各メーカーのビールの評価を決定するものではありません。
- * 各自でテイスティングを行い、記入したスコアシートはファックス、もしくは郵送で協会に提出してください。
- * 講習会、試験以外で提出されたスコアシートは、協会では採点し、エキスペリアンス・ポイントの対象とします。
- * 採点したスコアシートは返却いたしません。必要に応じて、各自コピーをおとりください。

会員番号 _____ 氏名(ビアテイスターのランク) _____ (_____)

ビアスタイル名(各自の評価したいスタイル)

アストリンジェント 取れん味。ドライで、頬をすぼめたくなる渋味。 アセトアルデヒド 未熟なリンゴのアロマ。 アルコール臭 エタノール、または高アルコールによる結果として感じられる喉に刺激を与えるアロマとフレーバー。 イースティ 酵母の臭い。 硫黄臭 腐った卵やマッチを擦った時のような臭い。 エステル/フルーティー バナナ、梨などに近いフレーバー。 酸化臭 濡れた段ボールのような紙臭さや腐った野菜、シェリーのような臭い。酸っぱみ、いがらっぽさ、苦味とともに顕著にあらわれる。 酸味/酸っぱみ 酢やレモンなどに感じるアロマとフレーバー。 スカンキー 日光臭。日光に当たることで生じる独特な刺激臭。 DMS コーンや茹でたキャベツのようなアロマやフレーバー。 ダイアセチル バターのようなアロマとフレーバー。 ピター ホップから感じられる味覚。舌の奥で感じる。 フェノール臭 バンドエイド、薬品のようなアロマやフレーバー。 メタリック 金属、コイン、血液のような味。 溶剤臭 アセトンやラッカーシンナーのような臭い。 イソバレリアン酸 古くなったホップのよるチーズのような臭い。	ビールのブランド名(銘柄) _____ 製造会社名(製造国) _____ (_____) アロマ(ビアスタイルに準拠のこと) 最高点数 モルト(3) ホップ(3) その他(4) 10 _____ コメント _____ _____ 外観印象(ビアスタイルに準拠のこと) 6 _____ 色(2) 透明度(2) 泡もち(2) コメント _____ _____ フレーバー(ビアスタイルに準拠のこと) 19 _____ モルト(3) ホップ(3) 状態(2) アフターテイスト(3) バランス(4) その他(4) コメント _____ _____ ボディ(ビア・カテゴリーに準拠のこと) 5 _____ コメント _____ _____ 全体印象 10 _____ コメント _____ _____ _____ トータル(50点満点) 50 _____
---	--