



クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）

〒662-0099 兵庫県西宮市剣谷町7番7号

TEL 0798-70-7171 FAX 0798-70-7172

mail@beertaster.org <http://beertaster.org>

エキスペリアンス・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、下記のエキスペリアンス（経験）ポイント制度を設定しております。エキスペリアンス・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、郵送、またはメール添付で送信ください。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) 当協会が主催、共催するの講習会等の講師-----1日／12EPポイント
- e) 「CBA ニュースレター」など当協会出版物への投稿、寄稿-----1～3EPポイント
- f) その他、当協会が上記 a～e と同等の経験を積むことができると判断したもの-----1～6EPポイント
当協会提携団体が主催、共催するイベントへの協力、海外審査会への参加、当協会以外の出版物への執筆、投稿、寄稿など

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ポイントとして加算することができます。（申請書のご提出が必要です。）

ご注意：この「エキスペリアンス・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書のご提出がなければ加算されません。



クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）

〒662-0099 兵庫県西宮市剣谷町7番7号

TEL 0798-70-7171 FAX 0798-70-7172

mail@beertaster.org http://beertaster.org

クラフトビア・アソシエーション宛

エキスペリアンス・ポイント（EPポイント）申請書

※スコアシートでのご申請の場合「ビア・スコアシート」をご提出ください。

年 月 日

会員番号 _____ 氏名 _____

資格（該当する者にチェック） 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

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、共催する講習会およびイベントへの協力 6EPポイント× _____ 日

* _____ 年 月 日 講習会・イベント名称 _____ 開催場所 _____

* _____ 年 月 日 講習会・イベント名称 _____ 開催場所 _____

当協会が主催、共催する講習会への参加 3EPポイント× _____ 日

* _____ 年 月 日 講習会名称 _____ 開催場所 _____

* _____ 年 月 日 講習会名称 _____ 開催場所 _____

当協会が主催、共催する講習会等の講師 12EPポイント× _____ 日

* _____ 年 月 日 講習会名称 _____ 開催場所 _____

その他（1～5EPポイント）

講習会・審査会・イベント等の場合は開催日付、名称、開催場所を、出版物の場合は出版物名、出版日を明記ください。できるだけ具体的にご記入をお願いいたします。

内容 _____

★ 協会記入 EPポイント

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） EPポイント

送付先 FAX：0798-70-7172 メール添付：mail@beertaster.org

郵送：〒662-0099 兵庫県西宮市剣谷町7番7号 クラフトビア・アソシエーション



クラフトビア・アソシエーション (日本地ビール協会)

〒662-0099 兵庫県西宮市剣谷町7番7号

TEL 0798-70-7171 FAX 0798-70-7172

mail@beertaster.org http://beertaster.org

クラフトビア・アソシエーション宛

ビア・スコアシート

年 月 日

会員番号 _____ 氏名 _____

資格 (該当する者にチェック) 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

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: 未完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。

ビター: 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)

()

ビアスタイル

右側の数字は最高点数

アロマ(ビアスタイルに準拠のこと) _____ /10

モルト(3) ホップ(3) その他(4)

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(ビアスタイルに準拠のこと) _____ /5

コメント _____

全体印象 _____ /10

コメント _____

トータル (50点満点) _____ /50

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asting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astingを行い、記入したスコアシートはファックス、郵送、もしくはメール添付で協会に提出してください。

*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。