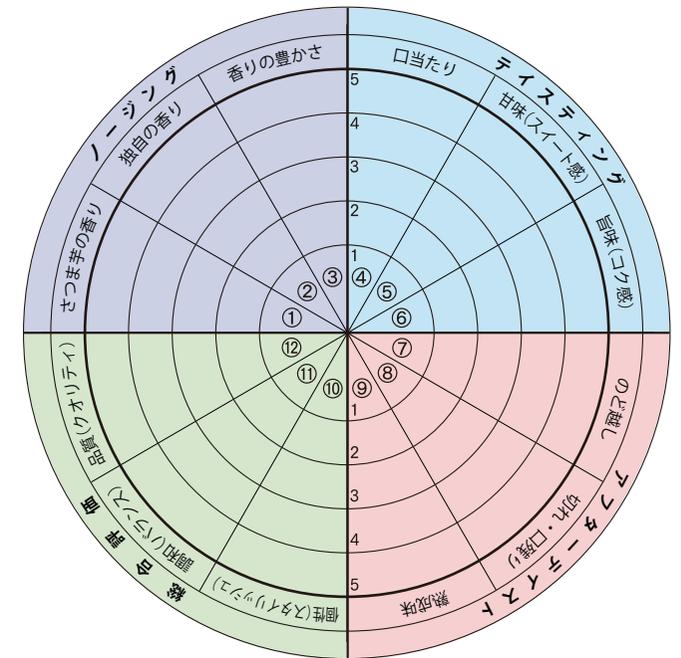


芋焼酎の評価法〈テイストチェックカード〉

製造元 _____ 焼酎銘柄 _____ 度 _____

5 高い 4 やや高い 3 普通 2 やや低い 1 低い

香 り	① さつま芋の香り	芋焼酎独自の香りが豊かである 相反する感覚です。人によっては好みがかかります。	評価 5 ← → 芋焼酎の香りは少ない 評価 1
	② 独自の香り	個性の香りを持っている さつま芋には数百の品種があります。それらを含む個性の香りがみられるか。	評価 5 ← → 個性の特徴は見られない 評価 1
	③ 香りの豊かさ	種々の香りが豊かで心地よい さつま芋自体から醸造により様々な香気が発生します。それらの香気ゆたかに香るかどうか。	評価 5 ← → 単一的である 評価 1
味	④ 口当たり	口当たりが柔らかくさわやかである 相反する感覚です。人によっては好みがかかります。	評価 5 ← → 口当たりが刺激的である 評価 1
	⑤ 甘味(スイート感)	甘味があり、味の深みを感じる	評価 5 ← → 甘味もなく深みを感じない 評価 1
	⑥ 旨味(コク感)	旨味があり、風味の調和がとれている	評価 5 ← → 旨味が少なく調和もとれていない 評価 1
後 味	⑦ のど越し	通りが良くすっきりしたのど越しである 相反する感覚です。人によっては好みがかかります。	評価 5 ← → のどにガツンとくる刺激がある 評価 1
	⑧ 切れ・口残り	口残りが少なく切れが良い 相反する感覚です。人によっては好みがかかります。	評価 5 ← → 風味が長く口残りする 評価 1
	⑨ 熟成味	熟成されたまろやかさと柔らかさがある	評価 5 ← → 粗い 評価 1
総合 評価	⑩ 個性(スタイリッシュ)	はっきり他と区別できる特徴(味・香り)がある	評価 5 ← → 個性を感じない 評価 1
	⑪ 調和(バランス)	豊かな香りと味の調和がとれた芳醇な風味がある	評価 5 ← → バランスが悪い 評価 1
	⑫ 品質(クオリティ)	原材料の特質と純度の高い本格焼酎である	評価 5 ← → 特質も無ければ純度も悪い 評価 1



チェックホール

おすすめ 飲み方	ホット	爛	
		爛冷まし	
	常温	お湯割り	
		ストレート	
クール	トワイスアップ		
	水割り		
最もお勧め 次にお勧め お勧め お好みで	割物	オンザロック	
		半分ロック	
	炭酸水割り		
	コーラ割り		
		茶系割り	