

『ホテルテキスト 料飲Ⅱ バー・ラウンジ編（第5版第1刷 発行日：平成26年3月14日）』について、「清酒の製法品質表示基準」の改正が反映されておりませんでした。

P32の15行目以下の①～③を下記内容に読み替えてご利用くださいますようお願い申し上げます。

P32 (3) 日本酒の種類

- ① 本醸造酒
白米（精米歩合70%以下）、米こうじ、醸造アルコール、水を原料とする。香味及び色沢が良好なもの。
- ② 純米酒
白米、米こうじ、水を原料とし、醸造アルコールを使用しない。香味及び色沢が良好なもの。
- ③ 吟醸酒
白米（精米歩合60%以下）、米こうじ、水、又はこれらと醸造アルコールを原料とする。吟味して製造した清酒で、固有の香味及び色沢が良好なもの。

【特定名称酒の分類】

特定名称	使用原料	精米歩合	香味等の要件
本醸造酒	米、米こうじ、水、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、水、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ、水	—	香味、色沢が良好
特別純米酒	米、米こうじ、水	60%以下又は特別な製造方法（要説明表示）	香味、色沢が特に良好
純米吟醸酒	米、米こうじ、水	60%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ、水、	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
吟醸酒	米、米こうじ、水、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、水、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好

※最新の追補情報はウイネットホームページ(<http://wenet.co.jp/guide/>)で公開しております。

[ホテル・ブライダル]を選択し、該当書籍の詳細ページをご確認ください。

2015年3月13日
以上