トレーニング用教材酒「薫酒 香りの高いタイプ」のコメント例

外観	ほぼ無色透明
香り	甘い果実を思わせる華やか（フルーティー）な香り 完熟したリンゴ、黄桃、パイナップル、マスカット、など
味わい	スムーズな飲み口。やや軽快でシンプルな味わい （爽やかな甘味と酸味が少し感じられます。後味はややドライ）
その他	・甘い果実のような香り（吟醸香）が、非常に明確になるように造っています。 ・典型的な「薫酒 香りが高いタイプ」に該当します。

トレーニング用教材酒「爽酒 軽快でなめらかなタイプ」のコメント例

外観	無色透明
香り	軽快でシンプルな香り 上新粉、蒸米、綿飴、など
味わい	キレのよい飲み口。非常に軽快でシンプルな味わい。後味はドライ。
その他	・普通酒規格、かつ、アルコール度数をやや低く設定しています。 ・一般的に呼ばれる典型的な「淡麗（または淡麗辛口）」型に仕上げています。 ・定番的な「爽酒 軽快でなめらかなタイプ」に該当します。

トレーニング用教材酒「醇酒 コクのあるタイプ」のコメント例

外観	淡い黄色、または、明るい黄金色
香り	原料の米、米麹を思わせるふくよかな香り 炊飯、餅、稲穂、くるみ、松の実、など
味わい	厚みのある飲み口。コクのある（濃醇な）味わい
その他	・1 年半程度の熟成期間を設けた純米酒規格の原酒になります。 ・典型的な「醇酒 コクのあるタイプ」に該当します。

トレーニング用教材酒「熟酒 熟成タイプ」のコメント例

外観	明るい琥珀色
香り	凝縮感が高く、重厚で複雑な香り 黒糖、干しブドウ、ヒノキ、干し椎茸、シナモン、藁、稲穂、など
味わい	非常に厚み（とろみ）のある飲み口。非常に濃醇な（重厚な）味わい
その他	・純米酒規格の日本酒を、平均気温 8℃の場所で 30 年以上熟成させました。 ・「熟酒 熟成タイプ」の中では、やや酸味が強く感じられるアイテムです。 ・典型的な「熟酒 熟成タイプ」に該当します。