



SAKE DIPLOMA 認定試験

対策講座 2025

<オンライン>



2025年度  
アクセラワインスクール受験対策講座

sake diploma対策講座

第1回

オリエンテーション・試験について、  
テイステイングについて

## 本日の講義内容

- 1－1、講師紹介
- 1－2、講座紹介
- 2、試験について
  - 2－1、試験概要
  - 2－2、統計
  - 2－3、その他の資格等
  - 2－4、試験のポイント
- 3、テイスティングについて
  - 3－1、テイスティングについて
  - 3－2、勉強用日本酒の選び方
- 10分休憩（日本酒準備）
- 4、日本酒解説

アクセラ ワインスクール  
受験対策講座 講師

**松平 和宏**

---

JSA認定ソムリエ・エクセレンス  
HBA認定シニアバーテンダー  
JSA認定SAKE DIPLOMA  
WSET認定 Level13 WINES

## 1 - 2、講座紹介

## 第1回受験対策講座

講座名	2025年度sake diploma認定試験対策講座
対象	sake diploma受験者
受講方式	オンライン
講義回数	全10回
ライブ配信時間	火曜日:19:00~21:00 ※講義約2時間 ※ライブ配信終了後、録画配信をご視聴いただけます。

プラン内容

【共通】

- ・ライブ配信による講義
- ・受講生専用WEBサイト内コンテンツ  
(3月中旬オープン、**随時更新**)
  - ・テスト
  - ・模擬テスト
  - ・コミュニティルーム **※準備中**
  - ・ブログ形式のまとめ資料 **随時更新**
  - ・講義の録画閲覧 **随時更新**
  - ・日本酒ニュース **随時更新**
  - ・用語解説 **随時更新**

- ・ミニテスト配信

【テイスティング付きプラン】

- ・各回4種類の小瓶セット(配送料込)

特典内容

【テイスティング付プラン】

※プランA、プランB

ISO規格テイスティンググラン6脚プレゼント

【共通】

期間: 2025年3月1日～2025年度二次試験前日まで

- ・アクセラワイン&リカーズECサイト10%off
- ・ワインスタンドアクセラ 御飲食代10%off

# 2 - 1、試験概要

---

# 日本ソムリエ協会とは？

一般社団法人日本ソムリエ協会は、わが国における食文化に携わる人々の資質の向上と飲料に関する知識の普及、サービス技術の向上、飲食を提供する環境の衛生的確保などに関する事業を行い、これらの事業を通じて、人々に食文化の向上および豊かな食生活を提供し、食文化に携わる人々の社会的な向上をはかり広く社会へ貢献することを目的として設立されました。

飲料の普及、公衆衛生の向上にを目的とし、ソムリエ等の育成、会員の資質向上のため講習会・研修会・コンクールの開催に関する事業、飲料と食に関する資格認定事業、教材作成・販売に関する事業、普及啓蒙事業、国際ソムリエ協会・各国在日ワイン振興機関との海外交流に関する事業、世界最優秀ソムリエコンクールに関する事業を行います。



コンクール



50周年記念イベント



※ソムリエ協会HPより

## JSA認定試験とは？

一般社団法人日本ソムリエ協会が実施する民間資格。同協会では飲料に携わる方々の資質と社会的地位の向上を図る為に、ワイン・日本酒等飲料に関する正しい知識の普及、接客技術の向上、飲料の普及、飲食業界の進行に寄与することを目的とした団体です。

ソムリエは飲料に関わる業務に携わるプロフェッショナルな資格として、ワインエキスパートは業務として携わることは無いが、ソムリエと同等の飲料の知識を保有する事を証する資格として、またSAKE DIPLOMAは日本酒や焼酎など日本の国酒を専門知識として保有する事を証する資格として認定しております。



※ソムリエ協会HPより

# J.S.A.呼称資格の定義

## 【sake diploma】2017年呼称資格認定開始

当協会は1969年発足以来、わが国におけるソムリエをはじめ酒類・飲料に携わる方々の資質の向上と、酒類・飲料の普及に努めてまいりました。そのような中、我々の伝統的な食文化である和食と日本酒・焼酎を取り巻く環境は大きな変化を迎えています。

このような現状を踏まえ、皆さまが日本酒・焼酎に関する知識を深め、技量を向上させることが、日本の食文化のより一層の普及と向上に繋がるものと考え、日本酒・焼酎に特化した「J.S.A. SAKE DIPLOMA認定試験」を実施いたします。

※ソムリエ協会HPより





祝

ユネスコ  
無形文化遺産  
登録  
「伝統的酒造り」

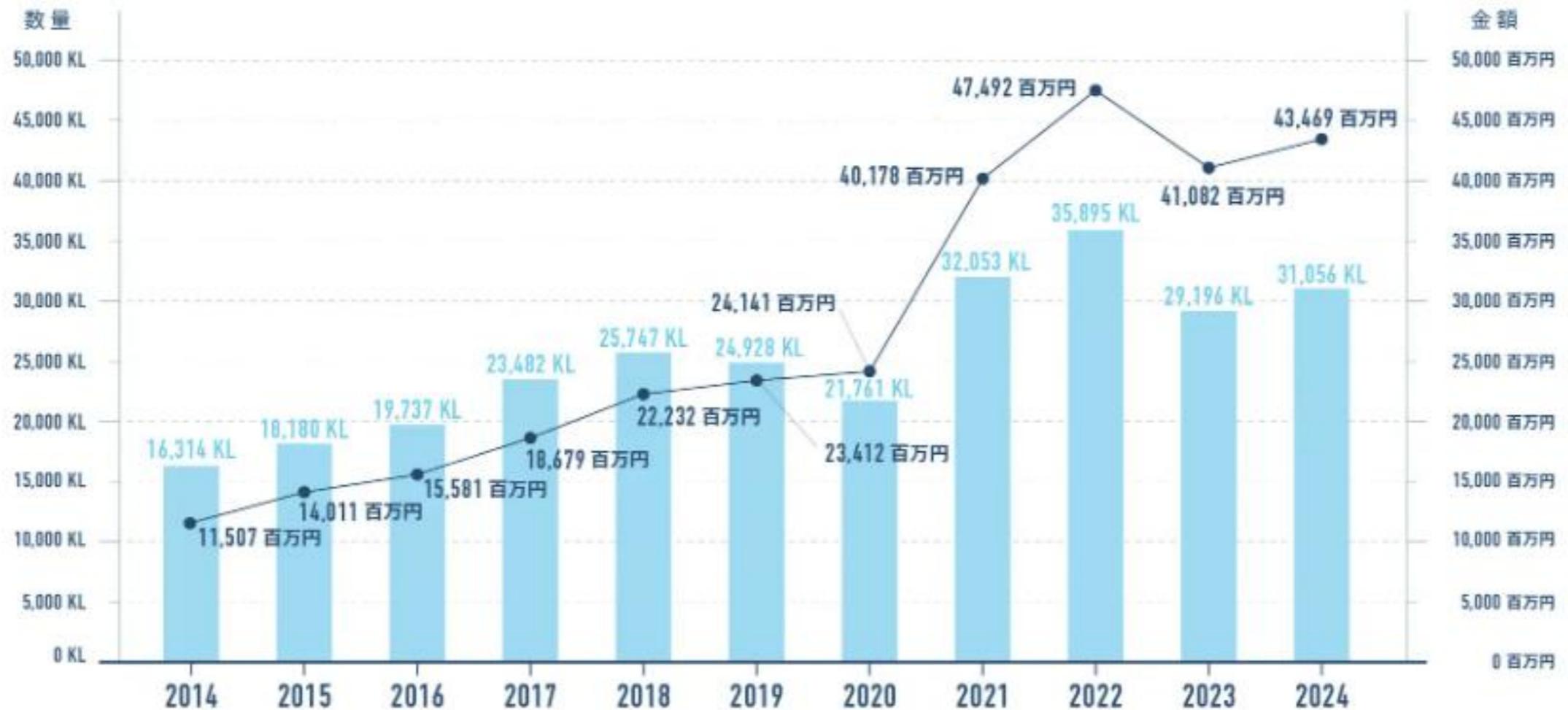


所蔵：税務大学校税務情報センター（租税史料室）

祝福しよう、この瞬間を。そして未来へ。

## 日本酒輸出量・金額の推移

2024年財務省通関統計



2024年度の輸出金額は約435億円、輸出数量は約3.1万klとなった

## 2-1、試験概要

## 第1回受験対策講座

### ■ 国別輸出金額・数量

金額順位		R5(2023)	R6(2024)	R6/R5
1	中華人民共和国	12,465,430	11,677,628	93.7%
2	アメリカ合衆国	9,090,646	11,441,896	125.9%
3	香港	6,023,799	5,116,764	84.9%
4	大韓民国	2,904,746	3,749,627	129.1%
5	台湾	2,677,216	2,670,148	99.7%
6	シンガポール	1,509,510	1,483,784	98.3%
7	カナダ	754,732	1,040,604	137.9%
8	オーストラリア	644,596	782,389	121.4%
9	イギリス	543,681	637,000	117.2%
10	フランス	488,373	551,732	113.0%
11	ベトナム	452,627	411,045	90.8%
12	タイ	380,118	406,742	107.0%
13	マレーシア	380,832	394,542	103.6%
14	ドイツ	321,153	382,336	119.1%
15	オランダ	317,688	365,218	115.0%
16	イタリア	229,455	268,868	117.2%
17	スペイン	170,360	224,818	132.0%
18	ブラジル	188,573	192,196	101.9%
19	フィリピン	123,349	165,202	133.9%
20	アラブ首長国連邦	92,797	163,637	176.3%

---

# 受験に必要な資格・経験

---

【sake diploma】

- 基準日（2025年8月31日）において満20歳以上の方
  - 国籍、職種、経験は不問
  - J.S.A.SAKE DIPLOMA資格を保有していない方
- ※詳しい受験資格については「募集要項」をご確認ください。
-

# 試験内容（2025年度）

## SAKE DIPLOMA

- 開催年度の基準日（開催年度の募集要項参照）において満20歳以上の方
- 国籍、職種、経験は不問



資格名	第一次試験	第二次試験	第三次試験
ソムリエ	2025年7月15日（火）～8月26日（火） ※CBT方式	2025年10月6日（月）	2025年11月17日（月）
ワインエキスパート			—
SAKE DIPLOMA			—

※ソムリエ協会HPより

# 試験内容（2025年度）

## 受付期間

**3月3日(月)10時～7月10日(木)17時59分まで**

※ 出願日（3/3～5/31 or 6/1～7/10）により一次試験の会場予約開始時期が異なります。

※締め切りを過ぎてからの申込書は受理いたしません。

※二次・三次試験のみ受験される方も上記締切日厳守

### 【Web出願】

①当協会ホームページへアクセス（会員の方は会員サイトからアクセス）

↓

②【Web出願】より募集要項内容を確認 ※必読

↓

③出願フォームに必要情報を入力（※送受信可能なメールアドレス必須）、支払いをして出願手続き完了（同時入会手続きも可能/免除対象者も出願が必要）

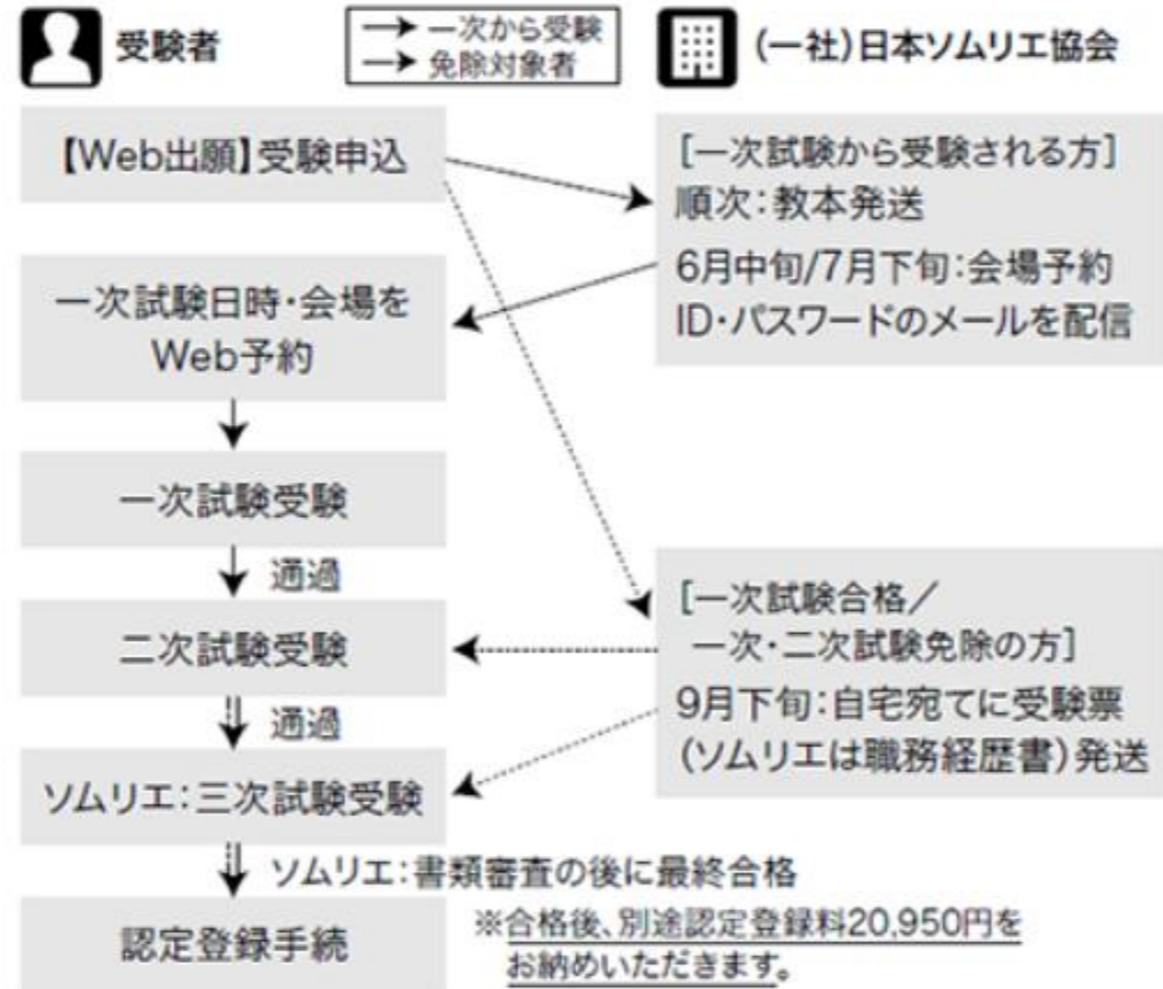
↓

④（6月中旬/7月下旬）一次試験受験者は会場予約

（9月下旬）受験票をご自宅宛て発送（一次試験合格者および一次・二次試験免除対象者）

※ソムリエ協会HPより

## 申し込み手続きの流れ



### 《注意事項》

- いかなる理由でも出願期間外の受付は行いません。
- 書類での出願をご希望の方は、6月28日(金)までに当協会へ「募集要項」の取り寄せを依頼してください。
- 2020~2023年度受験にて免除権利を得た方も期日内に出願が必要です。

# 試験内容（2025年度）

## 開催日時

第一次試験：

2025年7月15日(火)～8月26日(火)

予約された日時に会場へお越しください。  
試験開始30～5分前 集合(遅刻厳禁)  
CBT試験(60分)  
終了後解散

第二次試験：

2025年10月6日(月)

15:30	開場
15:40～	オリエンテーション
15:50～16:20	テイスティング試験(30分)
16:25～16:45	論述試験(20分)
16:55	解散

※タイムスケジュールは変更する場合がございます

## 会場

※会場は7月中に当会ホームページにて発表いたします。

第一次 試験	全国47都道府県内に 指定された会場
-----------	-----------------------

第二次 試験	札幌・盛岡・仙台・東京・長野・金沢 名古屋・京都・大阪・神戸・岡山 広島・高松・福岡・鹿児島・那覇
-----------	---

※ソムリエ協会HPより

# 試験内容（2025年度）

### 試験内容

#### 【第一次試験】

CBT試験：J.S.A. SAKE DIPLOMA教本（Fourth Edition/初版）より出題

#### 【第二次試験】

テイスティング試験／論述試験

※試験の採点結果に関する照会には一切応じられません。

※会場の規模および呼称別の受験人数に応じ、最も適した方法にて試験を実施しており、各会場同一ではございませんのでご了承ください。

### 受験料

一次試験はお1人様2回まで受験が可能です。出願時に受験回数を決め、該当する受験料をお支払ください。**後から受験回数を変更することはできません。**なお、2回で出願し、1回未受験となった場合もご返金はありません。

※ 今回の受験と同時に当協会へご入会いただける場合には、入会金が半額となり、受験料も会員価格でお申込みが可能です。

※ 賛助会員の方は会員価格となります。2025年8月31日時点に在籍する勤務先が賛助会員であり、各社ご担当者様より認証コードを取得された場合、会員価格が適用されます。会社による一括支払いも承ります（賛助会員限定）。

※ J.S.A.SAKE検定合格者の方は、一次試験から受験される場合、会員価格でお申込みいただけます（認証コードが必要となります）。

※ソムリエ協会HPより

# 試験内容（2025年度）

## 受験料

- ※ 一次試験はお1人様2回まで受験が可能です。出願時に受験回数を決め、該当する受験料をお支払ください。後から受験回数を変更することはできません。なお、2回で出願し、1回未受験となった場合もご返金はできません。
- ※ 今回の受験と同時に当協会へご入会いただける場合には、入会金が半額となり、受験料も会員価格でお申込みが可能です。
- ※ 賛助会員の方は会員価格となります。2025年8月31日時点で在籍する勤務先が賛助会員であり、各社ご担当者様より認証コードを取得された場合、会員価格が適用されます。会社による一括支払いも承ります（賛助会員限定）。
- ※ J.S.A.ワイン検定シルバークラス合格者の方は、一次試験から受験される場合、会員価格でお申込みいただけます（認証コードが必要となります）。

### ▼ 一次試験から受験される方(1名様料金・教本代込み)

一次試験		税込金額(うち消費税額等)	
		会員	一般
受験回数	1回受験	23,700円(2,155円)	32,900円(2,991円)
	2回受験	28,600円(2,600円)	37,800円(3,436円)

**2024年度より3000円UP**

同時入会の場合 入会+受験合算 ※試験と同時に入会される方は、P4を参照してください。					
	3月入会	4月入会	5月入会	6月入会	7月入会
1回	41,200円	39,950円	38,700円	37,450円	36,200円
2回	46,100円	44,850円	43,600円	42,350円	41,100円

- ※ 上記金額には一次試験～三次試験の受験料が含まれています。
- ※ 一次試験から受験される方全員に教材として「2025年度日本ソムリエ協会教本(Book版および電子版)」をお送りいたします。

※ソムリエ協会HPより

## 合格率※過去6年間

		2019	2020	2021	2022	2023	2024	平均
Sake diploma	受験者数	2457	2228	2183	2054	1899	2014	
	合格者数	867	984	970	878	668	779	
	合格率	35.3%	44.2%	44.4%	42.7%	35.2%	38.6%	<b>40.6%</b>
Sake diploma international	受験者数	147	158	219	182	182	181	
	合格者数	32	63	67	66	64	63	
	合格率	21.8%	39.9%	30.6%	36.3%	35.2%	34.8%	<b>33.1%</b>

2024年：日本（東京・大阪）、アメリカ（ニューヨーク・ロサンゼルス）、台湾、香港、シンガポール、ドイツ、イギリス合計

※計7,959名

※ソムリエ協会HPより



左から田崎会長、3位の横田選手、優勝の山崎選手、2位の佐藤選手、君嶋副会長

### 【一次試験】 CBT

筆記試験はCBT方式で4択問題となります。試験会場のパソコンの前に着席し、マウスとキーボードを使って回答します。試験時間は50分で100問出題されます。試験終了後、ボタンをクリックすると即座に合否が分かります。（B判定以上で合格）

ソムリエ・ワインエキスパートより教本が薄い分、かなり細かい部分まで出題されます。

### 合格ラインは？

一次試験の合格ラインは公表されていませんが、正答率70~80%くらいです。ソムリエ、ワインエキスパート試験に比べ平均点が高くなる傾向にあります。

●一番大変なのは、ワインと一緒にやはりこの一次試験です。

### 【二次試験】テイスティング

二次試験はテイスティング試験と論述試験に分かれていて、先にテイスティング試験を行います。

例年通りだと試験時間は30分で日本酒4種と焼酎2種をテイスティングします。

30分間で6種類テイスティングしてマークシートを塗りつぶすというのはかなり大変で、ほとんどの受験者は時間との戦いを強いられます。

二次試験（テイスティング＋論述）の合格率は約60%前後と、ワインに比べて低くなっています。

### 日本酒

- ・外観、香り、味わいなどテイスティングコメント
- ・特定名称（大吟醸、純米など）←最も重要
- ・その他の設問4問（2024年はアル添、酒母、品種、セルレニン耐性酵母）

### 焼酎

- ・主原料（米、麦など）
- ・蒸留方法（常圧か減圧か）
- ・アルコール度数

 SAKE DIPLOMA

番号	特定名称	原料米
1	純米酒	山田錦
2	純米吟醸酒	出羽燦々
3	純米吟醸酒	雄町
4	特別本醸造酒	五百万石

## 設問

アルコール添加された日本酒を選んでください **4番**

雄町を使用した日本酒を選んでください **3番**

生酏系酒母の日本酒を選んでください **1番**

セルレニン耐性酵母を使用した日本酒を選んでください。 **2番**

2024 年度呼称資格認定二次試験

SAKE DIPLOMA

テイスティングの項目別点数配分について

外観 13%

香り 32%

味わい 23%

特定名称 13%

それぞれの飲料についての設問 19%

### 【二次試験】 論述試験

例年3問出題され、各問200字で回答します。 試験時間は20分です。  
20分間で合計600字を書くということは、普段文章を書いていない人にとっては大変なことなので、多くの受験者にとって論述試験はかなり難関です。

#### <2024年度出題>

【問題 1】 「泡盛」について、**料理やペアリングを除く**、仕込みの特徴、歴史的背景、**花酒も含めて** 200字以内で説明してください。

【問題 2】 「スパークリング日本酒」について、各製法および、今後の展望も踏まえて 200 字以内で説明してください。

【問題 3】 テイスティング試験で供出された「**五百万石のアルコール添加**」の日本酒に合わせて、お勧めする料理と飲み方、その理由を 200 字以内で説明してください。

## 2-4、試験のポイント

## 第1回受験対策講座

【問題 1】「泡盛」について、料理やペアリングを除く、仕込みの特徴、歴史的背景、花酒も含めて200字以内で説明してください。

泡	盛	は	沖	縄	県	で	黒	麹	を	使	っ	た	米	麹	と	イ	ン	デ	イ
カ	米	(	タ	イ	米	)	を	一	度	で	仕	込	む	全	麹	造	り	で	造
ら	れ	る	単	式	蒸	留	焼	酎	。	こ	の	技	術	は	古	く	タ	イ	か
ら	伝	わ	っ	た	と	さ	れ	る	。	沖	縄	県	内	で	製	造	さ	れ	た
も	の	は	「	G	I	琉	球	」	を	表	示	す	る	こ	と	が	で	き	、
3	年	以	上	寝	か	せ	た	古	酒	を	ク	ー	ス	と	言	う	。	シ	ェ
リ	ー	の	ソ	レ	ラ	シ	ス	テ	ム	の	よ	う	に	仕	次	ぎ	と	い	う
方	法	で	古	酒	を	10	年	と	熟	成	さ	せ	る	事	も	あ	る	。	花
酒	は	初	留	画	分	(	ハ	ナ	ダ	レ	)	で	与	那	国	島	で	産	さ
れ	る	、	島	の	方	言	で	ハ	ナ	ダ	ギ	と	も	呼	ば	れ	る	。	

20 × 10

※ソムリエ協会HPより

# 3-1、テストティングについて

---

## 3-1、テイスティングについて

## 第1回受験対策講座

---

POINT!テイスティングはまだまだ焦る必要はありません！日本酒を楽しみましょう！！

【2025年3月】 → 【一次試験終了まで】

---

- 講義テーマに沿った日本酒や焼酎をなるべく飲んでみてください

お酒は飲むことで一番理解がしやすくなります。テイスティングセット付のプランの方は毎回テーマに沿ったお酒をご用意しますが、ご自身でも探して味わってみてください。また、その際に自分なりに品種や産地の個性を掴めるようにしてみてください。また、講義の中でも段階を踏んで理論解説を致します。

【一次試験終了】 → 【二次試験まで】

---

- ここからが本番です。二次試験用のテイスティングに切り替えましょう。

この講座でも二次試験対策用のテイスティングシートなどをご用意しますので、前段階で自分なりに掴んだ品種や産地の個性を試験用のテイスティングコメントに落とし込みましょう。

---

10分休憩

日本酒の準備をお願いします

## 4、日本酒解説

## 第1回受験対策講座

---

本日のテーマ

- 日本酒

---

特定名称を意識して飲んでみよう

純米orアルコール添加？

精米歩合は？

- 焼酎

---

アルコール度数と蒸留法を意識してみよう！

22度or25度or30度？

常圧or蒸留？

## 日本酒①



生産者名	久保田 千寿
都道府県	新潟
特定名称	吟醸
品種	五百万石
酒母	速醸
精米歩合	(麴米50% / 掛米55%)

日本酒②



生産者名	大七
都道府県	福島
特定名称	純米
品種	五百万石等
酒母	生酏
精米歩合	69%

## 焼酎①



名称	壱岐スペシャル
都道府県	長崎
主原料	麦
蒸留法	減圧
アルコール度数	25度

焼酎②



名称	久米仙
都道府県	沖縄
主原料	米（米麴）
蒸留法	常圧
アルコール度数	30度