

令和 5 年度開催

第 4 回泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクール

開催要領

1 目的

沖縄県の伝統的名酒「泡盛」の「仕次ぎ」について、品質評価及び理化学分析を通じて酒造技術基盤強化・酒造技術の発展を促し、品質の向上を図るとともに消費者の利便に供し、併せて沖縄県の伝統的な泡盛の熟成技法である仕次方法の継承に資することを目的とします。

2 主催者等

沖縄国税事務所、沖縄県工業技術センター、沖縄県酒造組合、沖縄県卸売酒販組合、沖縄県小売酒販組合、山原島酒之会及び琉球泡盛倶楽部の共催で行います。

各団体の実施担当者等から組織する実行委員会により運営を行い、沖縄国税事務所が事務局を担当します。

なお、独立行政法人酒類総合研究所は本コンクールを後援します。

3 日時及び会場等

行 事 名	日 時	会 場 等
出品目録提出期限	令和 6 年 1 月 19 日（金）17:00	沖縄国税事務所宛て当日必着
品質評価会	令和 6 年 2 月 27 日（火）～29 日（木）	沖縄国税事務所別館 2 会議室
感謝状贈呈式等	令和 6 年 4 月 予定	未定

4 概要

出品区分	対象	容器	仕次ぎ		貯蔵年数		
			回数	量	購入時	家庭等	合計
伝統仕次ぎ	どなたでも	甕	5 回以上	1 割以内/年	不問	5 年以上	15 年以上
フリースタイル仕次ぎ		不問	2 回以上	不問		5 年以上	5 年以上
秘蔵酒						15 年以上	15 年以上
くわっちー仕次ぎ	料飲店 酒造所		2 回以上	不問			不問

※各出品区分の詳細は P3 の「7 出品区分等」を必ずご確認ください。

5 定義

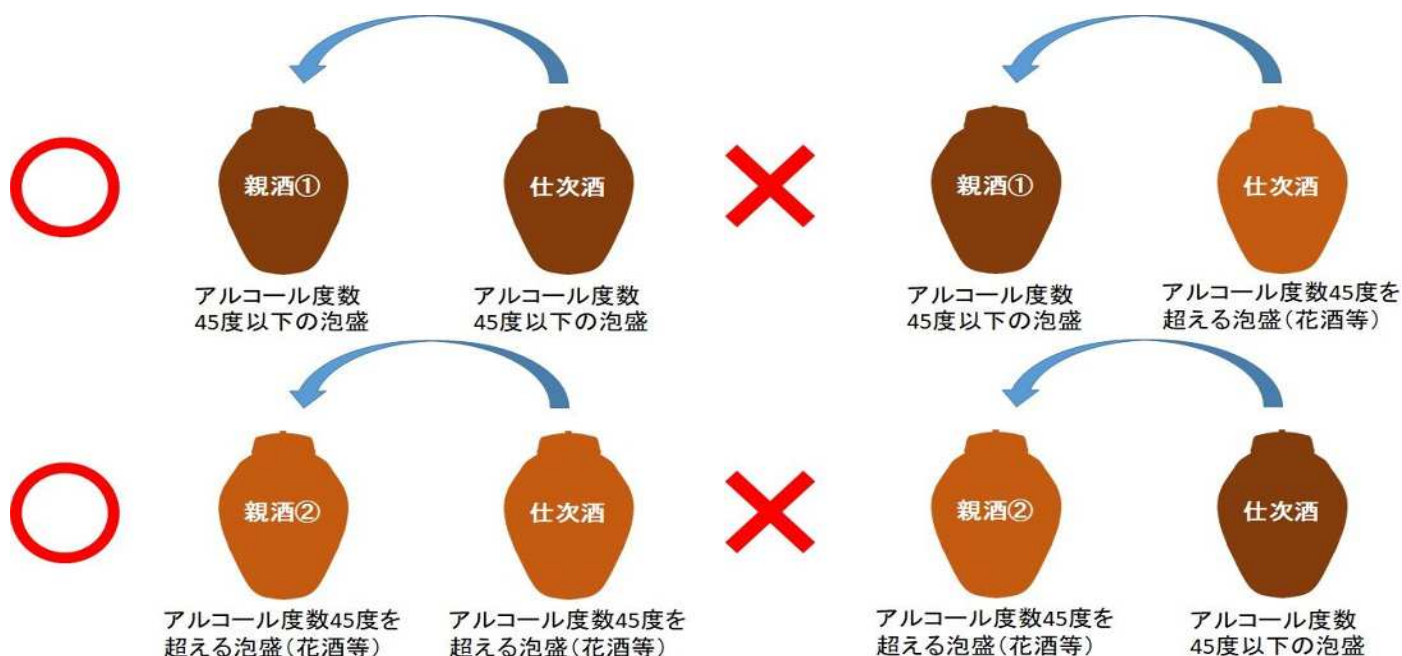
仕次ぎ	泡盛の貯蔵熟成のため、「親酒」もしくは「仕次古酒」の内容量の一部を抜き、「仕次酒」を補充する行為。
親酒	「仕次ぎ」を開始するためのベースとなる泡盛（アルコール度数 45 度を超える原料用アルコールで、令和 2 年 4 月より「泡盛」表記が認められることとなった酒類を含む。以下同じ）。
仕次酒	「親酒」もしくは「仕次古酒」に補充される泡盛。
仕次古酒	「親酒」に「仕次酒」を補充した、甕等で貯蔵された泡盛。
家庭等	出品者の自宅または事務所等のことであり、酒類製造場として指定された場所を除いた場所。

6 注意事項

「仕次ぎ」及び貯蔵方法が明確に記録されていて「出品目録」の項目を完全に記載することができる泡盛（以下「出品酒」という。）を出品の対象とします。

なお、「仕次ぎ」の過程で他の物品を混和した場合や、アルコール度数 45 度以下の泡盛とアルコール 45 度を超える泡盛を混和した場合には、酒類の無免許製造となることから、「出品酒」には該当しないこととします（酒造所で行われる場合を除く）。

また、販売業者の方は、「仕次ぎ」を行うことはできません。



7 出品区分等

(1) 出品区分

イ 伝統仕次ぎの部

以下の規格を有する「仕次古酒」とします。

- ・甕で貯蔵されているもの。
- ・5回以上「仕次ぎ」されたもの。
- ・1年間における「仕次ぎ」の総量が、甕の容量の1割以内のもの。
- ・1年間における「仕次ぎ」の回数は問いませんが、1年に2回以上「仕次ぎ」をした場合も、1回／年として数えます。
- ・「親酒」の合計貯蔵年数が15年以上のもの。

※) 合計貯蔵年数とは、「親酒」の購入時の泡盛の貯蔵年数に、出品者の「家庭等」で貯蔵した年数を合計した年数とします。

- ・「親酒」及び甕に補充する「仕次酒」は、甕に入れる前は瓶等に入ったものでも差し支えないこととします。
- ・100%樽貯蔵の泡盛は、「親酒」及び「仕次酒」に使用できないこととします。

ロ フリースタイル仕次ぎの部

以下の規格を有する「伝統仕次ぎの部」以外の「仕次古酒」とします。

- ・2回以上「仕次ぎ」されたもの。
- ・1年間における「仕次ぎ」の回数は問いませんが、1年に2回以上「仕次ぎ」をした場合も、1回／年として数えます。
- ・家庭等での貯蔵年数が5年以上のもの。
- ・100%樽貯蔵の泡盛は、「親酒」及び「仕次酒」に使用できないこととします。

ハ 秘蔵酒の部

以下の規格を有する泡盛とします。

- ・全く「仕次ぎ」をしていないもの。
- ・家庭等での貯蔵年数が15年以上のもの。
- ・貯蔵容器は、購入時の瓶そのままのものでも差し支えないこととします。
- ・100%樽貯蔵の泡盛は、「秘蔵酒」に該当しないこととします。

ニ くわっちー仕次ぎの部

以下の規格を有する「仕次古酒」とします。

- ・商品説明等に「仕次ぎ」が謳われているもので、料飲店でメニューとして提供しているもの、酒造所の商品、酒造所の古酒預かりサービスの一環等で「仕次ぎ」を行っているものなど、消費者がアクセス可能なサービスで提供しているもの（今後発売予定のものを含みます。）。

- ・なお、料飲店の方は、伝統仕次ぎの部又はフリースタイル仕次ぎの部への出品も可能です。
- ・2回以上「仕次ぎ」されたもの。
- ・100%樽貯蔵の泡盛は、「親酒」及び「仕次酒」に使用できないこととします。
- ・酒造所が行う場合に限り、アルコール度数 45 度以下の泡盛とアルコール 45 度を超える泡盛を混和した場合も出品可能です。

(2) 出品申込

出品を希望する場合は、別紙 1－1～4「出品目録」に所要事項をご記入の上、下記の送付先に電子メール、郵送または FAX にて提出してください。事務局において記載内容を確認し、本コンクールの規格に合致している場合には、出品が可能な旨を連絡します。

なお、品質優秀な出品酒につきましては、出品者名を感謝状に転記しますので、「出品目録」は正確に記載してください。

おって、「出品目録」に記載された内容は、本コンクールの目的以外に使用することはありませんが、各個別データを統計的に集計したものを講習会等で活用させていただきます。

(3) 出品可能点数

伝統仕次ぎの部、フリースタイル仕次ぎの部及び秘蔵酒の部を通じて、1 出品者につき 2 点以内とします。

また、くわっちー仕次ぎの部については、1 事業者につき 1 点以内とします。

(4) 出品酒の搬入

主催者から出品できる旨連絡があった場合、出品酒 1 点につき 300ml 以上をガラス瓶等の密閉容器 1 本に詰め、別紙 2－1～2「出品票」を貼付して出品してください。

なお、出品酒の搬入先及び搬入日時は、出品が可能な方にのみ連絡します（令和 6 年 1 月末頃を予定）。

おって、酒造所の方は、記帳及び課税処理を確実に行ってください。

(5) 出品目録の送付先

〒900-8554 沖縄県那覇市旭町 9 番地 沖縄国税事務所主任鑑定官

（電話 098-867-3601）（FAX 098-862-7018）

（電子メールアドレス kanteikan@oki.nta.go.jp）

※電子メールにて送付いただく際は、メールの件名に「第 4 回仕次コン」とご記載ください。記載のないメールは迷惑メールとして処理されることがあります。



8 品質評価及び審査

(1) 品質評価員

品質評価員は、鑑定官並びに独立行政法人酒類総合研究所職員、管内泡盛製造技術指導機関職員、沖縄県酒造組合、沖縄県卸売酒販組合及び沖縄県小売酒販組合から推薦を受けた者、その他「仕次ぎ」に関する知識を有し、品質評価に十分な経験及び能力を有する者で、令和6年2月1日現在において20歳以上69歳以下で健康に問題がない者のうち、沖縄国税事務所主任鑑定官が評価を依頼した者としします。

なお、審査長は主任鑑定官としします。

(2) 品質評価方法

品質評価は、出品酒をアルコール分によりグループ分けしします。評価番号を無作為に付し、出品者名等を明示せずに行います。

きき酒には無色透明グラス及びちぶぐわーを用い、香りの保持のため、蓋も用います。

総合品質等については、「総合品質」について5点法で評価しします。併せて、「香り」、「味わい」及び「残香」についても5段階尺度による評価も実施しします。

また、香味の特性を「泡盛フレーバーホイール」を活用した定量的記述分析法でも評価しします。

なお、くわっちー仕次ぎの部については総合品質等の評価は行わず、定量的記述分析法による評価のみとなります。

おって、品質評価基準の詳細は、別紙3に示すとおりです。

(3) 理化学分析

主任鑑定官は、アルコール度数を分析しします。

なお、出品酒の残酒については、泡盛の品質及び製造技術向上のための研究等に使用しします。

(4) 審査

審査は、品質評価の結果を基に行い、「総合品質」、「香り」、「味わい」及び「残香」を使用して実施しします。

9 感謝状贈呈式

(1) 感謝状及び記念品の贈呈

審査結果に基づき、沖縄県酒造組合会長、沖縄県卸売酒販組合会長及び沖縄県小売酒販組合理事長の連名で感謝状及び記念品を贈呈しします。

伝統仕次ぎの部及びフリースタイル仕次ぎの部の出品者のうち、審査の結果、品質優秀な者を「仕次伝承者」として感謝状及び記念品贈呈の対象としします。

秘蔵酒の部の出品者のうち、審査の結果、品質優秀な者については、仕次ぎをしてい

ないため感謝状の対象とはせず、記念品のみの贈呈となります。

なお、くわっちー仕次ぎの部の出品者は感謝状および記念品の贈呈の対象外としますが、仕次ぎ文化普及の観点から、出品者に対してノベルティをプレゼントするとともに、香味の特性や PR ポイント等を報道機関に資料提供するとともに沖縄国税事務所ホームページに掲載します（掲載イメージは別添のとおり。）。

おって、感謝状及び記念品の贈呈数は、審査結果を踏まえ、実行委員会で決定します。

(2) 授賞の取り消し

次のいずれかに該当する者は授賞対象から除外します。また、後日判明した場合には授賞を取り消すこともあります。

イ 本コンクールにおいて、出品に際し故意に不正を行った者

ロ 法令違反等社会的責任を著しく欠く行為を行った事実が判明するなど、実行委員会が感謝状を贈呈するにふさわしくないと判断した者

(3) 感謝状贈呈対象者氏名等の公表

感謝状贈呈対象者氏名、住所（市町村名まで）については、報道機関に資料提供するとともに沖縄国税事務所ホームページに掲載します。

10 品質評価等結果の通知

品質評価結果は、理化学分析結果と併せ、出品者あて後日事務局より実行委員会名にて通知します。

別添

くわっちー仕次ぎの部 資料掲載イメージ

店名	鑑定商店																
住所	沖縄県那覇市旭町 9 番地																
URL	https://www.nta.go.jp/about/organization/okinawa/sake/portal.htm																
商品名	店内ブレンド 甕出し泡盛																
販売価格	1,000 円 (1 合)																
PR	オープン記念に甕を設置し、全酒造所の泡盛をブレンドしました。継ぎ足す泡盛は店長が毎回別の銘柄を選んでいきます。いつ飲んでも違う味が楽しめる、ここにしかないオリジナル泡盛です。 できるだけ多くの人に楽しんでもらいたいとの思いから、1 グループ 1 合限りとさせていただいています。 当店ではこの他単一銘柄の甕仕次ぎ酒も取り揃えております。																
レーダー チャート	<table border="1"> <caption>Sensory Profile Data (Estimated)</caption> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>スコア (0-75)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エステル</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>ドライフルーツ</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>焦げ様</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>カラメル様</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>バニラ</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>甘い風味</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>刺激の少なさ</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	項目	スコア (0-75)	エステル	45	ドライフルーツ	40	焦げ様	40	カラメル様	20	バニラ	15	甘い風味	10	刺激の少なさ	10
項目	スコア (0-75)																
エステル	45																
ドライフルーツ	40																
焦げ様	40																
カラメル様	20																
バニラ	15																
甘い風味	10																
刺激の少なさ	10																

		入力欄（符号 A）	入力欄（符号 B）	記載例	注意事項
出品者名				鑑定 花子	※感謝状贈呈の対象となった場合には、氏名及び住所地の市町村名について公表させていただきます。
	ふりがな			かんてい はなこ	
出品者住所				沖縄県那覇市旭町9番地	
	ふりがな			おきなわけんなはしあさひまち	
電話				098-867-3601	
メール				kanteikan@oki.nta.go.jp	
貯蔵容器		甕	甕	甕	※出自については、シャム南蛮甕や〇〇さんが作製した甕等、可能な限り、どのような甕を使用しているかわかるように書いてください。
	容量			9L	
	容器の数（親甕を含む）			1個	
	出自			いちまん焼き	
	封の方法			シリコン栓にセロファンを巻いている	
	置き場所			自宅の押し入れの中	
	貯蔵を開始した時期			2003年10月	
親酒	銘柄名			海乃邦 10年 43度	裏へ続きます。
	年数表示			10年	
	詰口又は購入年月			2003年10月	
仕次	同じ銘柄の泡盛を仕次しましたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい	
	同じ場合の銘柄名			南風 3年 43度	

	これまでの仕次回数			20回	※1年に2回以上仕次する場合は1回と数えてください。
	1年あたりの仕次量			900mL	
	1回目の仕次をした時期			2004年10月	
	仕次の頻度			1年に1回	
その他特記事項					※上の欄に記載困難な事項がある場合等に利用してください。

内容チェック					
アルコール度数45度以下の泡盛とアルコール45度を超える泡盛（花酒等）を混和していませんか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		
泡盛以外のものを入れていませんか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		
家庭等で5年以上貯蔵していますか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		
5回以上仕次していますか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		
親酒の貯蔵期間を含めて、合計15年以上貯蔵していますか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		
1年間の仕次量は甕の容量の1割以内ですか。	はい・いいえ	はい・いいえ	はい		

以上の規準を全て満たさない場合「伝統仕次ぎの部」には出品できません。

アンケート ※回答は任意です。

本コンクールをどこで知りましたか。		●●氏に紹介された。	
年齢はおいくつですか。		50歳	
泡盛に関連する企業・グループ等に所属している（いた）場合はその名称を教えてください。		沖縄国税事務所元職員、旭町泡盛愛好家の会会員	
仕次を始めたきっかけは何ですか。		勤続〇年記念に同僚から甕入り泡盛をもらったので。	
どのような泡盛に育てたいですか。		なめらかで甘い香りのする一方で、昔の泡盛のような個性や力強さも感じられる泡盛。	
仕次を行う上で気を付けているところやこだわっているポイントはありますか（甕選び、銘柄選び等）		移り香や蒸発を避けるためにセロファンを挟み、定期的に蓋を開けて量や香りを確認している。基本的には同じ銘柄の古酒を仕次しているが、香味のバランスを変えるために数回新酒を仕次した。	

		入力欄 (符号C)	入力欄 (符号D)	記載例	注意事項
出品者名				鑑定 花子	※感謝状贈呈の対象となった場合には、氏名及び住所地の市町村名について公表させていただきます。
	ふりがな			かんてい はなこ	
出品者住所				沖縄県那覇市旭町 9 番地	
	ふりがな			おきなわけんなはしあさひまち	
電話				098-867-3601	
メール				kanteikan@oki.nta.go.jp	
貯蔵容器	貯蔵容器の種類			ビン	※出自については、シャム南蛮甕や〇〇さんが作製した甕等、可能な限り、どのような甕を使用しているかわかるように書いてください。
	貯蔵容器の容量			4.5L	
	容器の数 (親甕を含む)			1個	
	(甕の場合) 出自			—	
	(甕の場合) 封の方法			—	
	置き場所			職場の玄関	
	貯蔵を開始した時期			2013年10月	
親酒	銘柄名			海乃邦 10年 43度	裏へ続きます。
	年数表示			10年	
	詰口又は購入年月			2013年10月	
仕次	同じ銘柄の泡盛を仕次しましたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい	
	同じ場合の銘柄名			南風 3年 43度	

	これまでの仕次回数			2回	※1年に2回以上仕次する場合は1回と数えてください。
	1年あたりの仕次量			1800mL	
	1回目の仕次をした時期			2018年10月	
	仕次の頻度			3年に1回	
その他特記事項					※上の欄に記載困難な事項がある場合等に利用してください。

内容チェック					
アルコール度数45度以下の泡盛とアルコール45度を超える泡盛（花酒等）を混和していませんか。		はい・いいえ	はい・いいえ	はい	
泡盛以外のものを入れていませんか。		はい・いいえ	はい・いいえ	はい	
家庭等で5年以上貯蔵していますか。		はい・いいえ	はい・いいえ	はい	
2回以上仕次していますか。		はい・いいえ	はい・いいえ	はい	

以上の規準を全て満たさない場合「フリースタイル仕次ぎの部」には出品できません。

アンケート ※回答は任意です。

本コンクールをどこで知りましたか。		●●氏に紹介された。	
年齢はおいくつですか。		51歳	
泡盛に関連する企業・グループ等に所属している（いた）場合はその名称を教えてください。		鑑定酒販株式会社	
仕次を始めたきっかけは何ですか。		会社発足時に購入した泡盛。5周年、10周年のパーティでふるまい、消費した分を継ぎ足した。	
どのような泡盛に育てたいですか。			
仕次を行う上で気を付けているところやこだわっているポイントはありますか（甕選び、銘柄選び等）		日が当たらないように、影になるところに設置している。	

		入力欄（符号E）	入力欄（符号F）	記載例	注意事項
出品者名				鑑定 花子	※記念品贈呈の対象となった場合には、氏名及び住所地の市町村名について公表させていただきます。
	ふりがな			かんてい はなこ	
出品者住所				沖縄県那覇市旭町9番地	
	ふりがな			おきなわけんなはしあさひまち	
電話				098-867-3601	
メール				kanteikan@oki.nta.go.jp	
貯蔵容器	種類			ビン	※出自については、シャム南蛮甕や〇〇さんが作製した甕等、可能な限り、どのような甕を使用しているかわかるように書いてください。
	容量			720mL	
	容器の数			1個	
	（甕の場合） 出自			—	
	（甕の場合） 封の方法			—	
	置き場所			押し入れの中	
	貯蔵を開始した時期			1988年10月	
親酒	銘柄名			海乃邦 古酒 43度	※上の欄に記載困難な事項がある場合等に利用してください。
	年数表示			10年	
	詰口又は購入年月			1988年10月	
その他特記事項					

アンケート ※回答は任意です。

本コンクールをどこで知りましたか。		●●氏に紹介された。	
年齢はおいくつですか。		51歳	
泡盛に関連する企業・グループ等に所属している（いた）場合はその名称を教えてください。		特になし。	
貯蔵することになったきっかけは何ですか。		泡盛収集家だった父から受け継いだ。	
貯蔵によりどのような泡盛になることを期待していますか。		甘い風味が強くなり、舌触りがなめらかになること。	

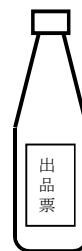
		入力欄（符号G）	記載例	注意事項
事業者名			鑑定商店	※事業者名及び所在地について公表予定です。
	ふりがな		かんていしょうてん	
所在地			沖縄県那覇市旭町 9 番地	
	ふりがな		おきなわけんなはしあさひまち	
電話			098-867-3601	
メール			kanteikan@oki.nta.go.jp	
URL			https://www.nta.go.jp/about/organization/okinawa/sake/portal.htm	
連絡担当者名			鑑定 花子	
商品名			店内ブレンド 甕出し泡盛	※公表予定です。
	ふりがな		てんないぶれんど かめだしあわもり	
貯蔵容器			甕	※出自については、シャム南蛮甕や〇〇さんが作製した甕等、可能な限り、どのような甕を使用しているかわかるように書いてください。
	容量		180L	
	容器の数		1個	
	（甕の場合） 出自		旭甕工房より購入	
	置き場所		カウンターの裏に設置	
	貯蔵を開始した時期		2016年10月	
親酒	銘柄名		沖縄県内全酒造所の泡盛	裏へ続きます。
	年数表示		基本的に新酒	
	詰口又は購入年月		様々	

仕次	同じ銘柄の泡盛を仕次しましたか		いいえ	
	同じ場合の銘柄名		—	
	仕次ぎの頻度		月に1回	
	これまでの総仕次量		430L	
	仕次時期及び量の判断方法		売上数量に応じて、月に1回満量になるまで継ぎ足している。銘柄は毎月変えている。	
その他特記事項				※上の欄に記載困難な事項がある場合等に利用してください。
PR等	販売価格		1,000円（1合）	※公表予定です。
	PRポイント		オープン記念に甕を設置し、全酒造所の泡盛をブレンドしました。継ぎ足す泡盛は店長が毎回別の銘柄を選んでいきます。いつ飲んでも違う味が楽しめる、ここにしかないオリジナル泡盛です。 できるだけ多くの人に楽しんでいただきたいとの思いから、1グループ1合限りとさせていただきます。 当店ではこの他単一銘柄の甕仕次ぎ酒も取り揃えております。	

アンケート ※回答は任意です。

本コンクールをどこで知りましたか。		●●氏に紹介された。	
仕次を始めたきっかけは何ですか。		昔泡盛バーで飲んだ仕次ぎ酒に感動したため、自分の店をオープンするにあたり甕を設置した。	
どのような泡盛に育てたいですか。		複雑な香味を持っている一方で、初心者でも飲みやすい泡盛。	
仕次を行う上で気を付けているところやこだわっているポイントはありますか（甕選び、銘柄選び等）		飲みやすいように30度の泡盛を仕次ぎしている。	

- 1 出品票は、出品点数 1 点につき、1 枚作成してください。
- 2 (電子媒体の場合) 出品者名は「出品目録」のシートから転記されます。
- 3 点線に沿って切り取り、瓶の胴部分に貼付してください。



第 4 回仕次コン出品票	
伝統	
出品者名	
符号	A

第 4 回仕次コン出品票	
伝統	
出品者名	
符号	B

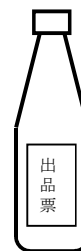
第 4 回仕次コン出品票	
フリースタイル	
出品者名	
符号	C

第 4 回仕次コン出品票	
フリースタイル	
出品者名	
符号	D

第 4 回仕次コン出品票	
秘蔵	
出品者名	
符号	E

第 4 回仕次コン出品票	
秘蔵	
出品者名	
符号	F

- 1 出品票は、出品点数 1 点につき、1 枚作成してください。
- 2 (電子媒体の場合) 事業者名は「出品目録」のシートから転記されます。
- 3 点線に沿って切り取り、瓶の胴部分に貼付してください。



第 4 回仕次コン出品票	
くわっちー	
事業者名	
符号	G

別紙 3

泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクール 品質評価基準

泡盛仕次古酒・秘蔵酒の品質評価基準は、以下のとおり。

1 総合品質等

(1) 総合品質

香りと味の評価を総合的に判断する。

泡盛が有している個性は、積極的に評価する。

古酒香も、積極的に評価する。

1	味、香かつ香味の調和がすばらしい。
2	味、香かつ香味の調和が良い。
3	どちらでもない。
4	味、香り又は香味の調和にやや欠ける。
5	味、香り又は香味の調和に欠ける。

(2) 香り

評価の点数は、以下の基準により採点する。

1	きわめて良い香りがある。
2	良い香りがある。
3	ある程度良い香りがある。
4	わずかに良い香りがある。
5	良い香りが無い。

(3) 味わい

評価の点数は、以下の基準により採点する。

1	きわめて良い味わいである。
2	良い味わいである。
3	一般的な味わいである。
4	やや味わいが良くない。
5	味わいが良くない。

(4) 残香

評価の点数は、以下の基準により採点する。

なお、良い残香が感じられる場合には、その他記載欄に記入することとする。

1	きわめて良い残香がある。
2	良い残香がある。
3	ある程度良い残香がある。
4	わずかに良い残香がある。
5	良い残香が無い。

2 定量的記述分析法

「泡盛フレーバーホイール」を活用した定量的記述分析法で評価する。

具体的には、「エステル」「ドライフルーツ」「焦げ様」「カラメル様」「バニラ」「カメ」「甘い風味」「刺激の少なさ」「オイリー」について、線尺度評価を実施する。

なお、「白梅香」「熟れたほおずき」「雄ヤギ」等は、その香りが感じられる場合には、その他記載欄に記入することとする。