

## 【模範的な解答例】

### ソムリエ呼称資格認定試験 三次試験・論述 2021

#### 【 論述問題 1 】

カリフォルニア/シャルドネ種の白ワインを飲むお客様に対して、お勧めの料理を1つ提案し、理由を含めて200字以内で説明してください。

#### 解答例：

最近のカリフォルニア/シャルドネの中には、酸味を高く保ち、比較的低いアルコール度数でより繊細さを強調した、優雅なスタイルも多く見受けられ、繊細な味付けの和食とも相性が良いと思います。コースタル地域であればミネラル感もあり、帆立貝、セロリ、梨を和え、土佐酢のジュレを添えた冷菜と合わせたいです。帆立のミネラル、セロリの心地良い苦味、梨の果実味、土佐酢の酸味は白ワインとの接点も多く非常に良く合います。

#### 採点のポイント

- ✓料理のジャンル、スタイルなどが明確である（シチュエーション設定は問わず）
- ✓主たる素材が明確に提案されており、ソースや付け合わせなどの副材にも一部触れている
- ✓料理として成立している
- ✓白ワインの特徴に触れている（モダンスタイル、ニューワールドスタイル ect.）
- ✓白ワインと合わせてみたくなる（楽しい）提案である

#### 【 論述問題 2 】

小売価格1万円相当のワインを注文（または購入）したお客様から、「味がおかしい」というクレームがありました。あなたの対応を詳細に300字以内で説明してください。

#### 解答例：

レストランであれば、まずはお客様に了承を得て、味の確認をします。次にお客様の言う通り、味がおかしいようであれば、速やかに代替えのワインを用意します。仮に味が正しい場合は、お客様をなるべく否定しないように努めつつ、デカンタージュやグラスの交換、温度の上げ下げなどを提案し、再び味を確認して頂きます。お客様からご納得を得ることが出来れば、その後は味の状態を保ちながらサービスを続行しますが、ご納得頂けない場合は上司、責任者と相談した後、もしくは自身の判断でワインの交換を提案します。常にお客様ファーストで対応し、今後に向けて対応の経緯やお客様の味の好み、サービス方法の好みなどは詳細な記録に残します。

### 採点のポイント

- ✓ お客様を否定しない
- ✓ 何もアクションをしない状態で代替のワインを提案しない
- ✓ 味に対する判断とそれに伴うプロフェッショナルな提案
- ✓ 複数で働いている場合は第三者の目を活用、個人の場合は自身の決断力
- ✓ クレームから前向きに学ぼうとする姿勢、後に経験を生かそうとする姿勢

### 【 論述問題 3 】

ワインの生産から消費までの過程において、「サステイナブルな取り組み」の事例を 1つ挙げ、200字以内で説明してください。

### 解答例：

自然環境への配慮という観点から、農薬を使用せずに、害虫を排除するため、有益な昆虫や害虫の天敵となる昆虫・鳥の生息を促すことや、害虫をフェロモンによって混乱させ、繁殖ができないようにする方法（セクシャル・コンフュージョン）の使用が取り組みとして挙げられます。また、畑にカバー・クロープ/クローバーのような有益な草や虫の嫌うハーブなどを植え、雑草が生えないようにするなども有効な取り組みとして挙げられる。

### 採点のポイント

- ✓ 自然環境、社会的健全性、経済的健全性のいずれの側面から答えても良い
- ✓ 必ず下記の事柄について1つ触れていること
- ✓ 関連する事柄であれば複数の事例を挙げても構わない
- ✓ ワイナリーから出荷された後についても取り組みとして正しいと判断する場合は加点とする