

訂正とお詫び

『ウイスキーコニサー資格認定試験 教本 2018 上巻』において間違いがありました。

ご購入いただいた皆さま、関係する方々にはご迷惑をおかけしてしまい誠に申し訳ございません。

ここに深くお詫びし、訂正させていただきます。

ウイスキー文化研究所

ウイスキーコニサー資格認定試験 教本 2018 上巻

頁	訂正前	訂正後
24	「現地の住民が穀物から造られた生命の水を飲んでいる」との記録	「現地の住民が生命の水を飲んでいる」との記録
40	ベルグラビア(Bergravia)	ベルグラビア(Belgravia)
52	麦芽1tに対し、5,000～5,500リットル程度の麦汁が得られる。これをマッシュレイシオという。	麦芽1tに対し、5,000～5,500リットル程度の麦汁が得られる。粉碎麦芽と仕込水の比率のことをマッシュレイシオという。
60	図-13 酵母最盛期	図-13 発酵最盛期
97	palletaise	palletize (palletise)
116	ガーヴァン 稼働年 1964～	ガーヴァン 稼働年 1963～
116	ロッホローモンド 稼働年 1966～	ロッホローモンド 稼働年 1993～ (モルト 1966～)
116	インバーハウス(1965～1985)	インバーハウス(1965～1986)
119	ダンバートン(1938～2003)	ダンバートン(1938～2002)
130	人口甘味料	人工甘味料
130	バター油性品のむかつくような不快感	バター油製品のむかつくような不快臭