

クラス	コード	第1層	第2層	内容・定義・類義語	標準見本	閾値	閾値文献	
果実様・芳香・花様	110	果実様						
	111		バナナ					
	112		リンゴ					
	113		パイナップル					
	114		メロン					
	115		イチゴ					
	116		オレンジ					
	117		マンゴー					
	118		梅の実					
	120	エステル						
	121		酢酸エチル			酢酸エチル	70mg/l(25%(v/v) EtOH)	1
	122		酢酸イソアミル	バナナ(111)も参照		酢酸イソアミル	0.54mg/l(25%(v/v) EtOH)	1
	123		カブロン酸エチル	リンゴ(112)も参照		カブロン酸エチル	0.042mg/l(25%(v/v) EtOH)	1
	124		カプリル酸エチル			カプリル酸エチル	0.63mg/l(25%(v/v) EtOH)	1
130	アルコール様		アルコールや溶剤を連想する香り					
131		エタノール			エタノール			
132		イソブチルアルコール			イソブチルアルコール	330mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
133		イソアミルアルコール			イソアミルアルコール	64mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
134		βフェネチルアルコール			βフェネチルアルコール	35mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
140	花様		花を連想する香り					
141		白梅香※	(840)も参照					
草様・ナッツ様・香辛料様	210	草様		草、葉、わらを連想する香り				
	211		アセトアルデヒド		アセトアルデヒド	18mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
	212		n-ヘキサナール		n-ヘキサナール	24 μg/l(25%(v/v) EtOH)	2	
	220	ナッツ様		ナッツを連想する香り				
	221		アーモンド					
	222		フルフラール	(451)も参照		フルフラール	35mg/l(25%(v/v) EtOH)	1
	223		イソバレルアルデヒド			イソバレルアルデヒド	0.12mg/kg(泡盛(9.4%))	3
	230	豆様		豆を連想する香り				
	231		ピーナッツ					
	232		小豆					
	240	ごま様		ごまを連想する香り				
250	香辛料様		シナモン、丁子等の香辛料や燻製を連想する香り					
251		4-ビニルグアヤコール			4-ビニルグアヤコール	0.12mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
穀類様・キノコ様	310	穀類様		米などの穀類を連想する香り				
	311		籾殻					
	312		米粉					
	313		蒸し米					
	320	糠臭		米糠を連想する香り				
	330	キノコ様		マッシュルーム、マツタケなどのキノコを連想する香り				
331		1-オクテン3-オール			1-オクテン3-オール	0.02mg/kg(無芳香辛口白ワイン)	4	
甘い・カラメル様・焦げ	410	バニラ		バニラを連想する香り	バニリン	0.50mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
	420	ドライフルーツ		ドライフルーツを連想する香り				
	430	カラメル様		カラメルを連想する香り	ソロン	0.005mg/kg(EtOH(14%))	5	
	431		蜂蜜					
	432		糖蜜					
	440	醤油様		醤油を連想する香り				
	450	焦げ様		焦げを連想する香り、香ばしい				
451		フルフラール	(222)も参照		フルフラール	35mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
野菜・硫黄様	510	茹で野菜様		茹でた野菜を連想する香り				
	511		DMS		DMS	0.011mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
	512		メチルメルカプタン	ガス臭	エチルメルカプタン	0.00052mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
	520	海藻様		こんぶを連想する香り				
	530	たくあん様		たくあんなどの漬物を連想する香り				
	531		DMTS		DMTS	0.000090mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
540	ゴム様		ゴムを連想する香り					
酸臭・ヨーグルト様	610	酸臭		酸っぱさを連想する香り				
	611		酢酸		酢酸	26mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	612		酪酸		酪酸	3.4-4mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	620	ヨーグルト様		ヨーグルト、チーズを連想する香り				
	621		ジアセチル		ジアセチル	0.021mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
脂肪酸・石鹼様	710	獣肉様		ヤギ肉、羊肉などを連想する香り				
	711		カブロン酸		カブロン酸	8.6-8.8mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	712		カプリル酸		カプリル酸	15mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	720	石鹼様		石鹼を連想する香り	ラウリン酸エチル	0.64mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	730	油臭		酸化した油、クレヨンなどを連想する香り				
古酒香※	810	バニラ		(410)も参照	バニリン	0.50mg/l(25%(v/v) EtOH)	1	
	820	カラメル様		(430)も参照	ソロン	0.005mg/kg(EtOH(14%))	5	
	830	石鹼様		(720)も参照	ラウリン酸エチル	0.64mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	840	白梅香※		白梅の花を連想する香り※				
	850	熟れたほおずき※		熟れたほおずきを連想する香り※				
	860	雄ヤギ※		雄ヤギを連想する香り※				
貯蔵容器	910	カメ		カメ(甕)を連想する香り	カメ(甕)貯蔵した泡盛			
	920	樽香		樽を連想する香り	樽貯蔵した泡盛			
	930		ウイスキーラクトン		ウイスキーラクトン			
移り香	1010	カビ様臭		カビ、土を連想する香り				
	1011		カビ臭		TCA	0.0017-0.0018mg/kg(清酒)	6	
	1012		土臭		ジオスミン			
	1020	紙臭		紙を連想する香り				
	1030	樹脂臭		プラスチックを連想する香り				
甘味	1110	甘味		甘い				
酸味	1210	酸味		すっぱい				
苦味	1310	苦味		苦い				
ミネラル感	1410	ミネラル感						
口あたり	1510	渋味		渋い、収斂味がある				
	1520	辛味		熱さを感じる辛さ				
	1530	刺激味						
	1531		あらい(荒い)	刺激が強い				
	1532		まるい	刺激が少ない				
	1540	きめ						
	1541		あらい(粗い)	ざらつく				
	1542		なめらか					
	1550	とろみ		なめらかで粘性が感じられる				
	1560	オイリー		油っぽい口あたり				
あと味	1610	あと味		口内がからになったときにもなお口内に残る感覚				
	1611		きれ	味が最後まで残らない				
	1612		余韻がある	味が最後まで残る				
濃さ	1710	ボディー感		香味と口あたりの濃さ				
	1711		濃い	濃厚				

※については、共通認識が確立していないが暫定的に掲載
 文献1(認知閾値):大石雅志,猫垣加奈子,梶原康博,高下秀春,下田雅彦,岡崎直人:醸協,108,113(2013)
 文献2(閾値):瀬戸口智子,神渡巧:醸協,111,345(2016)
 文献3(検知閾値):P.SALO et al.:J. Food Sci.,394-398,37(1972)
 文献4:J.M.AMON: Australian & New Zealand Wine Industry Journal,62-69,4(1989)
 文献5:L.MOYANO et al.:J. Agric. Food Chem.,6900-6904,58(2010)
 文献6(認知閾値):宇都宮仁,磯谷敦子,岩田博:醸協,99,652(2004)