

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	(文献)	
果実・芳香・花	110	果実		果実を連想する香り				
	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	ドライフルーツ			ドライフルーツを連想する香り			
	130	エステル			果実様の香気を有するエステルを思わせる香り			
	131		酢酸エチル			酢酸エチル	29,000 μg/L	1
	132		酢酸イソアミル	バナナ(111)も参照		酢酸イソアミル	240 μg/L	1
	133		カブロン酸エチル	リンゴ(112)も参照		カブロン酸エチル	15 μg/L	1
	134		カプリル酸エチル			カプリル酸エチル	290 μg/L	2
135		イソ酪酸エチル	パイナップル(113)も参照		イソ酪酸エチル	3.9 μg/L	1	
140	アルコール			アルコールや溶剤を連想する香り				
141		エタノール			エタノール			
142		イソブチルアルコール			イソブチルアルコール	150,000 μg/L	2	
143		イソアミルアルコール			イソアミルアルコール	33,000 μg/L	1	
144		β-フェネチルアルコール			β-フェネチルアルコール	18,000 μg/L	1	
150	花			花を連想する香り				
草・ナッツ・香辛料	210	草		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	9,000 μg/L	1	
	212		ヘキサナール		ヘキサナール	20 μg/L	1	
	220	ナッツ		ナッツを連想する香り				
	221		アーモンド					
	222		フルフラール	(441)も参照		フルフラール	15,000 μg/L	1
	223		イソバレルアルデヒド			イソバレルアルデヒド	3.6 μg/L	1
	230	豆		豆を連想する香り				
	231		ピーナッツ					
	232		小豆					
	240	ごま		ごまを連想する香り				
	250	香辛料		シナモン、丁香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	57 μg/L	1
	穀類・キノコ	310	穀類		米などの穀類を連想する香り			
		311		粳穀				
312			米粉					
313			蒸し米					
320		糠臭		米糠を連想する香り				
330		キノコ		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	5.0 μg/L	1
410		バニラ		バニラを連想する香り		バニリン	230 μg/L	1
420		キャラメル		キャラメルを連想する香り		ソトロン	9.4 μg/L	1
421			蜂蜜					
422		糖蜜						
430	醤油		醤油を連想する香り					
440	焦げ		焦げを連想する香り、香ばしい					
441		フルフラール	(222)も参照		フルフラール	15,000 μg/L	1	
442		2-フランメタンチオール			2-フランメタンチオール	0.0016 μg/L	1	
野菜・硫黄	510	茹で野菜		茹でた野菜を連想する香り				
	511		ジメチルスルフィド		ジメチルスルフィド	0.037 μg/L	1	
	512		メチルメルカプタン	ガス臭		エチルメルカプタン	0.2 μg/L	2
	513		チオ酢酸S-メチル			チオ酢酸S-メチル	50 μg/L	1
	520	海藻		こんぶを連想する香り				
	530	たくあん		たくあんなどの漬物を連想する香り				
	531		ジメチルトリスルフィド			ジメチルトリスルフィド	0.037 μg/L	2
	540	ゴム		ゴムを連想する香り				
	610	酸臭		酸っぱさを連想する香り				
	611		酢酸			酢酸	39,000 μg/L	1
612		酪酸			酪酸	1,300 μg/L	1	
620	ヨーグルト		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	5.6 μg/L	1	
脂肪酸・石鹼	710	獣肉		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	1,500 μg/L	1	
	720	石鹼		石鹼を連想する香り		ラウリン酸エチル	99 μg/L	1
	730	油臭		酸化した油、クレヨンなどを連想する香り				
貯蔵容器	810	甕		甕(かめ)を連想する香り		甕貯蔵した泡盛		
	820	樽香		樽を連想する香り		樽貯蔵した泡盛		
	821		ウイスキーラクトン			ウイスキーラクトン	40 μg/L	1
移り香	910	カビ臭		カビ、土を連想する香り				
	911		カビ臭			トリクロロアニソール	0.0018 μg/L	1
	912		土臭			ジオスミン	2.5e-0.05mg/kg(無芳香辛口白ワイン)	4
	920	紙臭		紙を連想する香り				
	930	樹脂臭		プラスチックを連想する香り				
古酒香	1010	バニラ		(410)も参照	バニリン	230 μg/L	1	
	1020	キャラメル		(420)も参照	ソトロン	9.4 μg/L	1	
	1030	ドライフルーツ		(120)も参照				
	1040	白梅香※		白梅の花を連想する香り※				
	1050	熟れたほおずき※		熟れたほおずきを連想する香り※				
	1060	雄ヤギ香※		雄ヤギを連想する香り※				
	1110	甘味		甘い				
1210	酸味		すっぱい					
1310	苦味		苦い					
1410	ミネラル感		塩味					
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		刺激的な口あたり				
	1531		あらい(荒い)	刺激が強い				
	1532		まるい	刺激が少ない				
	1540	きめ		口あたりの質感				
	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(検知閾値):本格焼酎・泡盛の香りとその由来について(<https://www.nrib.go.jp/data/shokoumi.html>)
 文献2(検知閾値):大石雅志,堀垣加奈子,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)
 注:類義語は斜体で記した。