

2018年春・4月期開講講座

T_SW



レギュラーコース

V i n -ワイン-

- ワイン入門コース (全3回)
- ワイン初級コース (全20回)
- ワイン中級コース (全20回)
- ワイン上級<クラス田崎> (1day)
- ボルドーワインコース (全10回)

Fromage -チーズ-

- チーズ入門コース (全3回) 2018年秋・7月期開講予定
- チーズ初級コース (全10回) 2018年秋・10月期開講予定
- チーズ中級コース～世界編～ (全8回) 2018年秋・10月期開講予定
- クラス本間・世界の生産者を訪ねて (全5回)

Sake -日本酒-

- 日本酒入門コース (全3回) 2018年秋・7月期開講予定
- 日本酒探究<クラス君嶋> (全10回)

短期セミナー

V i n -ワイン-

- “1日で学ぶ” フランスワイン講座 (1day)
- “1日で学ぶ” シャンパーニュ&スパークリングワイン講座 (1day)
- イタリアワインセミナー (全6回)
- NEW!** ブラインドテイスティング道場1day (入門編・上級編)
- ワインテイスティング講座<基礎編> (全3回)
- NEW!** 世界のワイン オムニバスセミナー (1day)
- ワインの地質学講座 ～テロワールをより明快に～ (1day)

Fromage -チーズ-

- 世界のチーズ&ワイン (全5回/1day)
- “季節を感じる” 春のチーズ&ロゼワイン (1day)
- “1日で学ぶ” チーズとワインのマリアージュ (1day)

Sake -日本酒-

- 日本酒テイスティング基礎講座 (全3回)

資格をめざす

- 2018年度 シニア認定試験対策講座 (全12回) -シニアソムリエ・シニアワインエキスパート
- 2018年度 ワイン認定試験対策講座 (全24回) -ソムリエ・ワインエキスパート
- 2018年度 チーズプロフェッショナル認定試験対策講座 (全15回)
- 2018年度 SAKE DIPLOMA認定試験対策講座 (全10回) -J.S.A. SAKE DIPLOMA

体験レッスン

- はじめてのワインレッスン (1day)
- はじめてのチーズレッスン (1day)
- はじめての日本酒レッスン (1day)

ワインの味わいはどうやって決まるの？高いワインはなぜ高い？

6種類のぶどう品種、8つの産地で造られるワインを比較テイスティングすることで、ワインの味わいの秘密に迫ります。

ワインの価格を決定する3つのポイントを知り、高額&リーズナブルワインを比べてみましょう。

「品種」「産地」「グレード」を知れば、ワインがもっと身近で楽しいものになりますよ！

レベル

受講料

振替



22,680円（税込）

<有>

> 2018年4月期

コース

受講時間

開講日

担当講師

木曜日 夜

19:00～20:30

4/19

小泉 麻姫

日曜日 昼

12:00～13:30

4/22

> 講義スケジュール・講義内容

	木	日	講義内容
1	4/19	4/22	6つの「品種」から知るワインの味わい ワイン用ぶどうのトップスター達6種を比較テイスティング！その香りや味わいの魅力に迫ります。
2	5/31	6/3	8つの「産地」から知るワインの味わい 同じ品種でも、ぶどうが育つ環境でワインの味わいはどう変わるのか。 4つの品種、合計8種のワインを飲んで体験してみましょう！
3	6/28	7/1	3つのポイントから知るワインの「グレード」 ワインの価格の秘密を知って、カジュアルワインと高級ワインをブラインドで比べてみましょう！

ワインライフへのデビューです。「ワインとは？」から始めていくので全くの初心者でも大丈夫。

みんなでワイワイ楽しみながら、無理なく自然にワインの基本が身に付き、自分好みのワインが選べるようになります。

フランスの各地方のワインや世界の代表的な国のワインの特徴などを、さまざまなエピソードを交えながらご紹介。

毎回試飲は4～6種類。合計で約110種類のワインが味わえるのも大きな魅力。さらに最終回は、盛大にパーティーも！

レベル	受講料	振替
●～●●	151,200円（税込） 分割有	<有> ※ ※次の期への振替も可能です。

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
月曜日 夜	19:00～21:00	4/23	元場 章人
火曜日 昼	14:30～16:30	4/24	進 一博
土曜日 昼	12:00～14:00	4/28	小泉 麻姫

>> 1～2回目の補講を以下の日程で行いますので、同日までお申込み可能です。

<補講スケジュール>

5/20(日)

第1回 12:00～14:00 ワインの基本

第2回 14:30～16:30 テイスティングの基本

> 講義スケジュール・講義内容

	月夜	火昼	土昼	講義内容
1	4/23	4/24	4/28	ワインの基本 『ワイン』ってどんなお酒なんだろう？まずはそこから始めましょう。シャンパーニュで乾杯！ いよいよここから楽しいワインライフがスタートします！
2	5/7	5/8	5/12	テイスティングの基本 ワインをよりおいしく楽しむコツはテイスティングにあり！ 香りのサンプルなどを使いながら、まずはワインの基本的なテイスティング方法を学びます。
3	5/14	5/15	5/19	ぶどうとワイン おいしいワインを造るためにはおいしい『ぶどう』が不可欠。 そんな『おいしいぶどう』が育つ環境、栽培の仕方などを学びます。
4	5/21	5/22	5/26	白ワイン ぶどうがどのようにおいしいワインになって行くのか・・・。 白ワインの基本的な造り方を学び、特徴的な白ワインを比較試飲しましょう。
5	5/28	5/29	6/2	赤ワイン 赤ワインの基本的な造り方を学びます。造り方もワインの味わいの個性に大きく影響するのです。 いろいろな赤ワインを飲んで、個性を比べてみましょう。
6	6/4	6/5	6/9	スパークリングワイン シャンパーニュを中心に、スパークリングワインの造り方やそれぞれの個性を学びます。 スパークリングワインを比べて飲む機会ってめったに無いのでは？
7	6/11	6/12	6/16	ロゼワイン・甘口ワイン 美しく輝くロゼワイン、魅惑的な甘口ワインの造り方や楽しみ方を探ります。 ロゼや甘口ワインの多彩さに驚かれる方も多いはず！
8	6/18	6/19	6/23	フランスの基本&コート・デュ・ローヌ地方 フランスってどんな国？素晴らしいワインが生まれるワケは？フランスワインを知るコツは？ そんな基本を学びます。そして銘醸地コート・デュ・ローヌ地方からスタートしましょう！
9	6/25	6/26	6/30	ロワール地方 「フランスの庭園」と呼ばれるほど美しい景観を持つロワール地方。 フランス北部を代表するロワールの、バリエーション豊かなワインを味わいましょう。
10	7/2	7/3	7/7	アルザス地方&南フランス ドイツとの国境沿いにあるアルザスと地中海沿岸の南フランスのプロヴァンスやラングドック。 フランスの北と南の代表的なワインを比べ、それぞれの個性を知りましょう。
11	7/9	7/10	7/14	ボルドー地方 多くの人々に愛され続け、偉大なワインを世に送り出す、フランスを代表する銘醸地ボルドー。 そんなボルドーの基本から各エリアの特徴などを学びます。
12	7/23	7/24	7/28	ブルゴーニュ地方 ボルドーと並び称されるブルゴーニュのワイン。ブルゴーニュの基本から代表的な地域の特徴を学びます。 ボルドーとはまた違った個性や魅力が満載です。
13	7/30	7/31	8/4	ドイツ 北のワイン大国ドイツ。冷涼な気候だからこそ、この国にしか出せない味わいを持ったワインが多くあります。伝統国の実力を確かめてみましょう。
14	8/6	8/7	8/11	イタリア 古代から「ワインの大地」と呼ばれていた偉大なワイン産地、イタリア。フランスやドイツとはまた違う魅力がいっぱいあるのもイタリアワインの面白さ。陽気にイタリアの基本を学びましょう。
15	8/20	8/21	8/25	スペイン 知っているようで、意外と知られていないスペインワイン。伝統と革新が織りなす、躍動感のあるスペインワインから目が離せません。そんなスペインの基本を知りましょう。
16	9/3	9/4	9/8	アメリカ ワイン造りの歴史は比較的浅いのですが、今や世界を代表するワイン生産国となったアメリカ。 カリフォルニアを中心にワシントン、オレゴンなど、ヨーロッパとはまた違った魅力があふれています。
17	9/10	9/11	9/15	オーストラリア&ニュージーランド オセアニアの2カ国は、人気・品質ともに世界トップレベル！多様な気候風土から生み出されるバリエーション豊かなオーストラリアワインと、冷涼な気候を活かしたニュージーランドワインを味わってみましょう。
18	9/24	9/25	9/29	その他の国々 南米を代表するチリ&アルゼンチン、成長著しい南アフリカ、そして日本のワインについて学びます。 世界には素晴らしいワインを産する国がまだまだたくさんあります。
19	10/1	10/2	10/6	ワインと料理のマリアージュ ワインだけ飲んでもおいしいけど、料理やチーズとの組み合わせを知ればもっとおいしい！もっと楽しい！ そんな素敵なワインと料理の楽しい組み合わせのコツを学びます。
20	日程決まり次第、ご案内いたします。			レストランでPARTY！ 最終回は豪華な打ち上げパーティー！素晴らしいフルコースの料理と素晴らしいワインを楽しみ、一緒に学んだ仲間たちとともに大いに盛り上がりましょう。

テイasting力をアップさせたいならこの講座！ワインは知れば知るほど面白い！

しっかりとしたテイasting技術があれば、もっとワインが理解できるようになり、もっとワインを楽しめるようになります。

このコースでは毎回5～6種類、合計約110種類のワインを比較試飲し、

楽しみながらテイastingの細かいポイントをしっかり学べるので、自信をもってワインテイastingができるようになります。

前半でフランスワインの品種の個性、産地の違い、熟成の違いなどを実際に味わい、

後半で各国ワインの個性や特徴を学び、知識と経験をさらに豊かにしましょう。

＊本コースは、ワインサロンのワイン初級コースを修了された方、ワイン認定講座を受講された方、

または同等の知識、テイastingレベルのある方を対象とさせていただきます。

★中級修了者はクラス田崎の受講が可能になります。

中級修了の条件として、中級コース全20回中、15回以上の出席とさせていただきます。

レベル	受講料	振替
●●●	162,000円（税込） 分割有	<有> ※ ※次の期への振替も可能です。

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
火曜日 夜	19:00～21:00	5/8	進 一博
水曜日 昼	14:30～16:30	5/9	元場 章人
土曜日 朝	11:00～13:00	5/12	元場 章人

>> 1回目、2回目の補講を以下の日程で行いますので、同日までお申込み可能です。

<補講スケジュール>

5/20(日)

第1回 15:00～17:00 テイastingとは

第2回 17:15～19:15 フランス ～白ブドウ品種の個性～

> 講義スケジュール・講義内容

	火夜	水昼	土朝	講義内容
1	5/8	5/9	5/12	テイスティングとは？ ワインをより深く知るために欠かせないものが『テイスティング』。 まずは一からテイスティングの基本やコツ、細やかなポイントまでを確認します。
2	5/15	5/16	5/19	フランス ～白ぶどう品種の個性～ フランスの代表的な白ワイン用ぶどう品種からのワインを6種類テイスティングします。 比較することによって、品種ごとの個性をより明確に認識できるようになります。
3	5/22	5/23	5/26	フランス ～白ワイン・産地の個性 Part I～ ワインはぶどうだけで造ります。だからこそ同じ品種でも育つ環境が異なれば、ワインの味わいも変化します。その違いを味わってみましょう。
4	5/29	★5/31 (木)	6/2	フランス ～白ワイン・産地の個性 Part II～ 産地の個性は土壌、気候だけでなく、歴史や文化、地域ごとのスタイルなども関係します。フランスの各産地を代表する白ワインを比較し、それぞれの産地の特徴を探ります。
5	6/5	6/6	6/9	フランス ～白ワインの熟成比較～ 白ワインが年を重ねていくとどのように変化していくのか。若いワインと同じワインの熟成したものを3組比較し、白ワインの熟成による変化を味わってみましょう。
6	6/12	6/13	6/16	フランス ～黒ぶどう品種の個性～ フランスの代表的な赤ワイン用ぶどう品種からのワインを6種類テイスティングします。 比較することによって、品種ごとの個性をより明確に認識できるようになります。
7	6/19	6/20	6/23	フランス ～赤ワイン・産地の個性 Part I～ 品種だけではなく産地ごとの個性が表れるのもワインの面白さ。フランス各産地を代表する赤ワインを飲み比べてみましょう。
8	6/26	6/27	6/30	フランス ～赤ワイン・産地の個性 Part II～ 産地ごとに特徴的な品種があり、テロワールを活かした個性あるワインが造られているのもフランスワインの大きな魅力。その違いやそれぞれの魅力を探ります。
9	7/3	7/4	7/7	フランス ～赤ワインの熟成比較～ 若いワインと同じワインの熟成したものを3組比較し、赤ワインの熟成による変化を考察します。 ヴィンテージや飲みごろを考えてみましょう。
10	7/10	7/11	7/14	フランス ～シャンパーニュ比較試飲～ 贅沢にシャンパーニュ同士を比較試飲しましょう。 シャンパーニュのバリエーションの豊かさに驚くこと間違いなし！
11	7/24	7/25	7/28	甘口ワイン 製法、品種、産地など、甘口ワインもいろいろな要素で味わいが大きく異なります。甘口ワインのさらなる魅力を探求してみましょう。
12	7/31	8/1	8/4	世界編 ～アメリカ～ 恵まれた気候風土、優れた技術によって大きな発展を遂げたアメリカの『今』を味わってみましょう。 ヨーロッパとは違った魅力が満載です。
13	8/7	8/8	8/11	世界編 ～オーストラリア&ニュージーランド～ 世界でも人気の高い、オセアニアの2カ国。でも意外と知られていない部分も多いのでは？ そんなオーストラリアとニュージーランドワインの奥深さを追求します。
14	8/21	8/22	8/25	世界編 ～南米～ 南米を代表する国、チリ&アルゼンチン。 安くてうまい、濃厚で力強い…だけではない、南米の真の実力に迫ります。
15	9/4	9/5	9/8	世界編 ～スペイン～ 眠れるワイン大国、スペイン。この国のワインが本格的に動き出したのはまだ近年の出来事。スペインの代表産地のワインを比較し、その面白さに触れてみましょう。
16	9/11	9/12	9/15	世界編 ～ドイツ～ 北のワイン大国ドイツ。この国のテロワールでしか造りえないワインも数多くあります。そんなドイツならではのワインを比較試飲。新たなドイツの一面が見えるはずです。
17	9/25	9/26	9/29	世界編 ～イタリア I～ イタリア中部を代表するトスカーナ州から南部の代表的なワインをテイスティング。
18	10/2	10/3	10/6	世界編 ～イタリア II～ ピエモンテ州やヴェネト州などイタリア北部を代表するワインをテイスティング。
19	10/16	10/17	10/20	世界編 ～日本～ 日本独自のテロワール、日本独自のブドウ、素晴らしい生産者たちの個性など、世界に誇れる素晴らしい日本のワインを飲みましょう！
20	10/23	10/24	10/27	注目のワイン 中級コース半年間の集大成です。いままで培ったテイスティング力を存分に発揮し、講師陣注目のワインの本質にどこまで迫れるかチャレンジしましょう！

全20回の半年コース制より、曜日や時間の固定の無い1講座ごとの各回お申込制になりました。

いつからでも、どの回からでも新しいクラス田崎をスタートしていただけます。

そして、テーマや内容が毎回変わることによって、その時のトレンドや新しい情報などをスピーディーに講義に組み込み、よりバリエーション豊かなワインを皆様に提供させていただきます。

*本コースはワインサロンのワイン中級コースを修了された方を対象とさせていただきます。

レベル



担当講師

田崎 真也

>> 各回120分の講座です。

>> 開催日程、講座内容はホームページをご覧ください、事務局までお問い合わせください。

過去のテーマ

シャンパーニュ比較	10,500円 (税込)
世界のカベルネソーヴィニオン	10,500円 (税込)
日本の白ワイン	7,350円 (税込)
フランス5大白ワイン	15,750円 (税込)
フランス希少品種を味わう	8,400円 (税込)
ブルゴーニュ地方・白	12,600円 (税込)
ブルゴーニュ地方・赤	13,650円 (税込)
ボルドー・ヴァーティカル	15,750円 (税込)
ボルドー・ホリゾンタル	13,650円 (税込)
ブラインドテイステイング	8,400円 (税込)
イタリア 土着品種の個性	9,450円 (税込)
イタリア トスカーナの銘醸ワイン	19,440円 (税込)
日本酒	8,100円 (税込)

フランスボルドーワイン委員会公認のコース。

ボルドーワインの基礎知識から各アペラシオンの特徴まで

毎回4～6種類のブラインドテイスティングを通じて学んでいきます。

2回のチェックテストに合格した方にはボルドーワイン委員会が発行するディプロマが授与されます。

☆ディプロマ発行にあたり、8回以上出席、レベルチェックテスト(2回)に合格することが条件となります。

また、修了者の方を対象にシャトー巡りや樽工場の見学、アッサンブラージュ実践など、

特別カリキュラムのボルドー研修旅行を行います。*ボルドー研修旅行は別料金となります。



レベル ●～●●●●●	受講料 86,400円 (税込) 分割有	振替 <有> ※ ※他の期への振替も可能です。
----------------	-------------------------	-------------------------------

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
木曜日 夜	19:00～21:00	4/26	元場 章人
土曜日 昼	15:00～17:00	4/28	

> 講義スケジュール・講義内容

	木	土	講義内容
1	4/26	4/28	オリエンテーション ボルドーへの旅立ち ボルドーの気候や地理的な特徴や歴史、さらにテイスティングの方法を解説し、水溶液や香りのサンプルを使って嗅覚と味覚の感覚を探ります。
2	5/10	5/12	ぶどうとの出会い ぶどう畑の一年の様子と各ぶどう品種の個性を解説し、さらにボルドーワインの魅力である品種のブレンドについてお話します。
3	5/24	5/26	黒ぶどうの神秘 収穫されたぶどうが赤ワインになるまでの工程を解説し、偉大な赤ワインからさわやかなロゼまで、黒ぶどうの神秘に迫ります。
4	6/7	6/9	白ぶどうの輝き&レベルチェックテスト 白ワインの産地と各特徴を紹介し、辛口から甘口まで、ボルドーの白ワインの魅力について学んでいきます。
5	6/21	6/23	ボルドー、ボルドー・シューペリユール、コート いよいよ具体的に各地域の個性を探っていきます。 ボルドー、ボルドー・シューペリユール、コート (=丘)と呼ばれる地域について学びます。
6	7/5	7/7	メドック、グラヴ ボルドーの顔ともいべきメドックとグラヴ。 偉大なワインを生み出す秘密と、各アペラシオンの個性、格付けについて学びます。
7	7/19	7/21	リブルネ ドルドー・ニュー河岸のサンテミリオン、ポムロール地区を中心とした地域を学びます。 魅力あふれるリブルネを探りましょう。
8	8/2	8/4	「フィネス」を楽しむ ボルドーワインのキーワードは「フィネス」です。 フィネスを知り、さらにボルドーワインを楽しむ方法を学びます。
9	8/9	8/11	ボルドーワインの可能性&レベルチェックテスト 地域や品種だけでなく、ヴィンテージの違いや生産者の違いも、ワインの面白さや奥深さの一つです。垂直&水平試飲を通じてボルドーワインの可能性を探ります。
10	未定 (2018年9月中旬ごろを予定)		ボルドーワインでPARTY! レストランにてボルドーワインとボルドー地方料理のマリアージュを楽しみます。

Fromage チーズ入門コース（全3回）

まずはチーズを楽しみたい！そんな方にオススメのチーズ入門講座です。

この講座では、伝統的なチーズの産地であるフランス、イタリア、その他ヨーロッパの国々のチーズを通してチーズの基本を学びます。毎回チーズ5種とワイン3種を楽しみます。

レベル	受講料	振替
●	19,440円（税込）	<有>

コース	受講時間	開講日	担当講師
>> 各回90分の講座です。			関 明美
>> 次回2018年10月期に開講予定です。			

> 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	チーズの基本&フランスのチーズ
2	イタリアのチーズ
3	その他ヨーロッパのチーズ

Fromage チーズ初級コース（全10回）

チーズを基礎から体系的に学ぶコースです。

毎回テーマに沿って6～7種のチーズをテイastingしながら、おいしくチーズを学びます。

ワインなどの飲み物も毎回3種をお楽しみいただけます。

たくさんのチーズに出会い、味わい、そして知識がプラスされることで、チーズをより楽しむことができますよ。

チーズプロフェッショナル資格受験をお考えの方にもおすすめの講座です。

レベル

●～●●●

受講料

75,600円（税込） 分割有

振替

<有>

コース

受講時間

開講日

担当講師

>> 各回90分の講座です。

>> 次回2018年10月期に開講予定です。

関 明美

> 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	まずはチーズの基本から～チーズができるまで、チーズの分類
2	フランスのチーズを食べよう①～白カビタイプ、ウォッシュタイプのチーズ
3	フランスのチーズを食べよう②～シェーヴルタイプ
4	フランスのチーズを食べよう③～青カビタイプ、セミハード・ハードタイプのチーズ
5	イタリアのチーズを食べよう
6	その他の国々のチーズも食べよう①～スイス、イギリス
7	その他の国々のチーズも食べよう②～スペイン、日本
8	飲み物・副食材との相性を探ろう
9	チーズを使いこなそう ～カットの仕方、保存の仕方
10	チーズが美味しく変化する？ 熟成について知ろう

この講座はフランス編と世界編があります。

世界編では“イタリア、スペイン&ポルトガル、スイス、イギリス、日本”に注目し、各国の魅力をお伝えします。

その土地の文化、料理などを知ることで、チーズをより楽しむことができます。

また、チーズは飲み物との相性も大切。ワインの他にも、ビール、日本酒など様々な飲み物を4種ご用意し、それぞれの相性を探ります。

チーズの基礎知識がある方ならどなたでもウェルカムです！

伝統的なチーズからちょっと珍しいチーズまで、様々なフランスチーズを楽しみましょう♪

チーズプロフェッショナル資格受験をお考えの方、既に資格を取得されている方にもおすすめの講座です。

★各回毎のお申込みも可能です。（全5回でお申込みの方が受講料はお得です）

レベル ●●～	受講料 56,160円（税込）	振替 <有>
------------	--------------------	-----------

コース	受講時間	開講日	担当講師
>> 各回90分の講座です。			関 明美
>> 次回2018年10月期に開講予定です。			

> 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	イタリア① イタリア概要&ピエモンテ
2	イタリア② ヴァッレ・ダオスタ、ロンバルディア、ヴェネト、トレンティーノ＝アルト・アディジェ、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア
3	イタリア③ トスカーナ、カンパーニア、プーリア、シチリア、サルデーニャ
4	スペイン①、ポルトガル
5	スペイン②
6	スイス、イギリス、アイルランド
7	日本① 北海道
8	日本② 北海道以外

※講義内容は変更になる場合があります。

チーズ初心者の方から上級者の方まで楽しめます。

クラス本間のテーマは、チーズ伝統国のチーズに携わる“人（生産者）”。

チーズの種類や製法を知らなくても大丈夫。

チーズ生産者がどのような想いでチーズを造り、その想いや情熱がどんなチーズを産み出すのか。

本間氏が実際に出会った時のエピソードを美しい写真を見ながら聞き、チーズを食べることによって知ることができるでしょう。

世界の生産者を訪ね、素晴らしいチーズを輸入している(株)フェルミエ代表、本間るみ子氏ならではの貴重なセミナーです。

毎回のテーマは、その時期や季節にあったチーズ・生産者を紹介しますので、お楽しみに♪♪♪

★各回毎のお申込みも可能です。（全5回でお申込みの方が受講料はお得です）

レベル



受講料

全5回：48,600円（税込）

1day：10,260円（税込/各回）

振替

<無>

コース

水曜日 夜

受講時間

19:00～21:00

開講日

担当講師

本間 るみ子氏

(株)フェルミエ取締役会長

> 講義スケジュール・講義内容

水		
1	4/18	<p>チーズは毎回8～10種 ワインは毎回2～3種の テイスティングを行います。</p>
2	5/16	
3	6/20	
4	7/18	
5	8/22	

Sake

日本酒入門コース（全3回）

日本酒は飲んで美味しいで十分♪・・・ですが
豊かな食文化を誇る日本で生まれた日本酒の造り方や魅力を知ること
更に美味しく、もっと楽しく飲めるはずですよ。
毎回日本酒5種とチーズ&簡単おつまみを合わせて基本を学びながら日本酒を楽しみましょう。

レベル



受講料

19,440円（税込）

振替

<有>

コース

受講時間

開講日

担当講師

>> 各回90分の講座です。

>> 次回2018年7月期に開講予定です。

前川 敬子

> 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	日本酒の基本
2	日本酒の造り方
3	日本酒の選び方 & 楽しみ方

J S A 日本ソムリエ協会の副会長であり、I W C (インターナショナルワインチャレンジ) S A K E 部門シニア審査員でもある横浜君嶋屋社長 君嶋哲至氏を講師に迎えます。

蔵元を招いての講義(蔵元探究①～④)の他、酒蔵見学やフレンチレストランで日本酒と料理のマリアージュを楽しむ課外授業もあり、知識は勿論、「冷や」と「燗酒」の味わいの違いも実際にお楽しみいただけたりと、日本酒の魅力をたっぷり知ることのできる講座です。

※2017年4月期より講座名が変更になりましたが、旧日本酒コースと同内容です。

レベル ●●●～●●●●●	受講料 97,200円(税込) 分割有	振替 <無> ※ ※ただし次期への振替が可能です。
コース 土曜日 夜	受講時間 17:30～19:30	開講日 4/7
		担当講師 君嶋 哲至 氏 (株)横浜君嶋屋 代表取締役社長

> 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	4/7	日本酒の魅力
2	4/21	造りによる違いを探る① 「 米・麴 」
3	6/23	造りによる違いを探る② 「 酵母 」
4	6/30	造りによる違いを探る③ 「 仕込み 」
5	7/28	蔵元探究①
6	8/4	蔵元探究②
7	8/25	蔵元探究③
8	9/1	課外授業～日本酒とフランス料理のマリアージュ～
9	9/22	課外授業～酒蔵見学～
10	9/29	蔵元探究④

* 課外授業～日本酒とフランス料理のマリアージュ～は、12:00～レストランでの授業となります。

* 課外授業～酒蔵見学～は、8:00集合～終日予定となります。

* 蔵元探究と課外授業の日程は変更となる場合がございます。

Vin**“1日で学ぶ” フランスワイン講座（1day）**

ボージョレ、ロマネ・コンティ、シャブリ。なぜフランスワインは「産地名＝ワイン名」なのでしょう・・・

そこには、フランスワインを知る鍵が隠されています。

前半のレクチャーをヒントに、後半は白2種、赤3種を比較テイスティング。

この5種類のワインを知れば、ワインショップやレストランで、ワインを選ぶ楽しみがぐっと広がるはず！

さあ、一緒に、フランスの代表的な5つの産地をめぐってみませんか？

レベル	受講料	振替
●～	5,000 円（税込・ワイン5種）	<無>

開講日	受講時間	担当講師
4/8(日)	15:00 ～ 16:30	進 一博
6/18(月)	19:00 ～ 20:30	小泉 麻姫

※講座内容、テイスティングアイテムは同一内容となります。

Vin**“1日で学ぶ” シャンパーニュ&スパークリングワイン講座（1day）**

みんな大好きシャンパーニュ&スパークリングワイン！

スパークリングワインがあるとテンションが上がるのは世界共通・・・？

世界の有名なほとんど全てのワイン産地では、スパークリングワインも造られているんです。

まずはシャンパーニュの造り方を知って、世界のスパークリングワインと比べてみましょう。

格付けチェック！5000円の高級シャンパーニュと2000円前後のスパークリングを見極められるか！

テイスティングワインは5種類。お気に入りのスパークリングワインが見つかるかもしれません！

レベル	受講料	振替
●～	5,000 円（税込・ワイン5種）	<無>

開講日	受講時間	担当講師
5/10(木)	14:30 ～ 16:00	小泉 麻姫

※講座内容、テイスティングアイテムは同一内容となります。

Vin

イタリアワインセミナー（全6回）

歴史ある伝統的なワインだけでなく、革新的なワインも日々産み出され、そのバリエーションの豊かさや個性はフランスとはまた違った魅力に溢れたイタリア。その個性の豊富さから、イタリアワインは難しい・・・と言われていますが、それだけに探し求める楽しさがあります。

伝統的な生産者から現在注目の造り手。ネッビオーロやサンジョヴェーゼなどイタリアを代表する有名ブドウ品種から、そこでしか見られない個性ある土着品種もいろいろ。このセミナーでは毎回そのエリアを代表する6種類のワインをテイastingします。

レベル	受講料	振替
●～●●●	54,000円（税込）	<有>

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
木曜日 夜	19:00～21:00	5/17	元場 章人
土曜日 昼	15:00～17:00	5/19	

	木	土	講義内容
1	5/17	5/19	イタリアワイン概論&島のワイン（シチリア、サルデーニャ）
2	5/31	6/2	イタリア南部（カンパーニア、カラブリア、バジリカータ、プーリア）
3	6/14	6/16	イタリア中部1（アブルッツォ、エミリア・ロマーニャ、マルケ）
4	6/28	6/30	イタリア中部2（トスカーナ、ウンブリア、ラツィオ）
5	7/12	7/14	イタリア北部1（トレンティーノ・アルト・アディジェ、フリウリ、ヴェネト）
6	7/26	7/28	イタリア北部2（ピエモンテ、ロンバルディア）

Vin

NEW ブラインドテイasting特訓道場（1day）

『ブラインドテイasting』。

それは、知識と経験、五感を駆使し、澄んだ心でワインと向き合い、分析していくテクニック。

2017年に初めて日本ソムリエ協会主催でブラインドテイasting全国大会が開催されるなど、今までにないほど各地でブラインドテイastingが盛り上がりを見せております。今回、より高いレベルを求めてワインサロンでは特訓道場を開催する運びとなりました。

全国の強者たちから、これから強者になりたい方、とりあえずテイastingしてみたい方まで、皆様のご参加お待ちしております。

※テイastingアイテムは毎回異なります。

レベル	受講料	振替
入門編 ●●～ 上級編 ●●●～	7,560円（税込・ワイン6種+その他1種）	<無>

入門編	受講時間	担当講師
開講日		
4/19(木)	14:30 ～ 16:30	進 一博
6/3(日)	15:00 ～ 17:00	進 一博

上級編【定員14名】	受講時間	担当講師
開講日		
3/14(水)	19:00 ～ 21:00	元場 章人
3/24(土)	15:00 ～ 17:00	元場 章人
4/5(木)	19:00 ～ 21:00	進 一博
4/22(日)	15:00 ～ 17:00	進 一博
5/31(木)	14:30 ～ 16:30	進 一博

Vin

ワインテイスティング講座＜基礎編＞（全3回）

～テイスティングの基本を知ろう！～

「おいしい」「いいにおい」・・・といった漠然としたものではなく、より具体的にワインを知るためのテクニック。それが「ワインテイスティング」です。

単純にワインをもっと知りたいという方から、テイスティングに悩んでいる方、資格試験を受験する方まで、ワインテイスティングのテクニックやコツを基礎から学んでみませんか？

2018年ワインの資格試験の取得を目指している方にもオススメの講座です。

レベル	受講料	振替
●～	19,440円（税込）	<有>

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
月曜日 夜	19:00～21:00	5/7	小泉 麻姫
火曜日 昼	14:30～16:30	5/8	元場 章人
日曜日 昼	12:00～14:00	5/13	元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	月	火	日	講義内容
1	5/7	5/8	5/13	テイスティングの基本 感想文みたいなテイスティングは卒業！きちんとしたテイスティング方法を知ろう！
2	5/21	5/22	5/27	白ワインのテイスティング 8種類の白ワインを飲み比べ、それぞれの個性を探ろう！
3	6/4	6/5	6/10	赤ワインのテイスティング 8種類の赤ワインを飲み比べ、それぞれの特徴をとらえよう！

Vin

NEW 『世界のワイン』オムニバスセミナー（1 day）

「世界のワイン」というテーマのもと、毎回別のゲスト講師の方を招いて、オムニバス形式で展開する授業です。世界のワイン産地を巡るように、毎回インポーターの方等に、世界の最新情報を含めお話し頂きます。各回申し込み制です。

レベル	受講料	振替
●●●～	8,640円～10,800円（税込） 毎回異なります	<無>

> 2018年4月期

開催日時	講義内容	講師	受講料
4/16（月） 19:00～21:00	スペイン、リオハワインの今	Spanish Wine Exclusives 常田諭史 氏	¥8,640 (ワイン6種)
6/25（月） 19:00～21:00	ルーマニアワインのトレンド	1-073 アトレーディング 木村明之 氏	未定
	ドイツワインのトレンド	ヴァインベルク 代表 宮城純 氏	未定
	イギリスワインのトレンド	BB&R 佐藤正樹 氏	未定
	南アフリカワインのトレンド	ラフィネ 代表 坂口誠 氏	未定

* 5月以降の日程が決まり次第お伝え致します。

このセミナーでは『テロワール』（JAMES.E.WILSON著）の監訳者であり、海洋地質学・理学修士の坂本雄一氏を講師に迎え、テロワールの本当の意味、「ワインの地質学」という新しい分野を拓いていきます。

ワインが生まれるその土壌・地質を知るために重要なワードの解説など、これまでのワインセミナーにはなかった画期的な視点で、ワインの生まれる背景を楽しく明快に探っていきます。

テロワールを紐解き、さらなるワインへの理解を深める。そんな知的好奇心をくすぐるセミナーを体験してみてください。

レベル



開催日時

水曜夜 19:00～20:30

担当講師

坂本 雄一 氏

海洋地質学・理学修士

> 2018年4月期 講義スケジュール・講義内容

開催日	講義内容	受講料
4/11	シャンパーニュ ～チョークがつくる地形、畑の個性が生まれる源～	¥ 10,800 (税込/ワイン5種)
5/9	ロワール ～パリ盆地の基盤岩と、その上に堆積した石灰岩～	¥ 8,640 (税込/ワイン6種)
5/30	ブルゴーニュ ～石灰岩とマールがつくる丘の地質・土壌の読み方～	¥ 11,880 (税込/ワイン6種)
6/13	アルザス ～ライン地溝がつくるモザイクテロワールを地質から理解する～	¥ 10,800 (税込/ワイン8種)
6/27	南フランス ～隆起する山脈、褶曲する石灰岩、ダイナミックテロワール～	¥ 8,640 (税込/ワイン6種)
7/11	ボルドー ～大西洋の海水準変動がつくった偉大なテロワール～	¥ 10,800 (税込/ワイン6種)
7/25	ドイツ ～リースリングとピノワールから見たドイツのテロワール～	¥ 11,880 (税込/ワイン7種)
8/29	オーストリア ～グリューナーヴェルトリーナーとブラウフレンキッシュから見たテロワール～	¥ 11,880 (税込/ワイン8種)

世界各国で多くのチーズが造られています、お国が違えば造られるチーズも様々です。

本講座では、ヨーロッパを代表するチーズ伝統国の代表的なチーズに加えて、続々とすばらしいチーズが生み出されている日本のチーズをご紹介します。

また、チーズとワインは切っても切り離せない関係です。毎回チーズ（5～6種類）に合わせて、ワイン（4～5種類）をお楽しみいただくとともに、各国のチーズを通して、ワインとの相性も探ります。

レベル	受講料	振替
●～	32,400 円（税込）全5回 各回お申込みの場合 7,560 円（税込）全1回	<有> ※全5回コースのみ
※各回毎のお申込みも可能です。全5回コースでお申込みの場合は、受講料がお得になります。		

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
日曜日 昼	15:00～17:00	4/8	関 明美
月曜日 夜	19:00～21:00	4/9 4/10（火）	関 明美

> 講義スケジュール・講義内容

	日	月	講義内容
1	4/8	4/9 4/10 (火)	フランス編 多様性に富んだ風土によって育まれたバラエティ豊かなフランスのチーズ。 フランスワインとの伝統的なマリアージュを楽しみます。
2	4/22	4/23	イタリア編 南北に長いイタリアでは、地域によって造られるチーズも多種多様。 フランスとはまた違うイタリア独特のチーズに同郷のワインを合わせます。
3	5/13	5/14	スイス編 国土の多くが山岳地帯のスイスで造られる山のチーズにスイスやジュラのワインを合わせます。 トロリと融かしたラクレットも楽しめます。
4	5/27	5/28	スペイン編 牛、羊、山羊乳のチーズ…そしてブルーチーズなど、スペインのユニークなチーズをスペインワインに合わせます。
5	6/10	6/11	日本編 近年めざましい成長を続ける国産ナチュラルチーズを日本のワインに合わせます。

Fromage

“季節を感じる” 春のチーズ&ロゼワイン (1day)

その季節が来ると食べたいくなるチーズ、また季節限定で造られるチーズがあります。
本チーズセミナーでは、春夏秋冬それぞれの“季節を感じる”チーズを楽しみます。
飲み物もテーマを決めて4種類+aご用意。6種類の様々なチーズとの相性を探ります。
春は、ロゼワイン (+ 赤米酒) との相性を楽しみましょう。

<チーズ 6種> ※アイテムは変更になることがあります。

ブロッシュ (フランス) : まさに旬のコルシカ島名物! 濃厚なミルクの甘みとコク豊かな羊のフレッシュチーズ。

ブツラータさくら (福井) : 桜の花と葉を包み込んだクリーミーなモッツアレッタのようなフレッシュチーズ。

さくらもち・シェブル (広島) : まるで桜餅! な山羊乳製チーズ。山羊乳チーズのシーズンがはじまりました。

マルツォリーノ (イタリア) : ミルキーな甘みを存分に楽しめる熟成若めの羊のセミハードチーズ。

フリル (北海道) : ひらひらとフリル状に削って楽しむチーズ。2017年にオープンしたばかりのチーズ工房をご紹介します。

ウェンズリーデル・クランベリー (イギリス) : 甘酸っぱいクランベリーがたっぷり混ぜ込まれたチーズ。

<飲み物 5種・・・ワイン4種+日本酒1種>

シャンパーニュ ロゼ & ロゼワイン (フランス、イタリアなど) & 赤米酒 (日本酒)

レベル	受講料	振替
●～	8,640円 (税込・チーズ6種&ワイン4種)	<無>

> 2018年4月期

コース	受講時間	担当講師
3/31(土)	12:00～13:30	関 明美
4/1(日)	15:00～16:30	
4/2(月)	19:00～20:30	
4/3(火)	14:30～16:00	

※講座内容、テイastingアイテムは同一内容となります。

Fromage

“1日で学ぶ” チーズとワインのマリアージュ (1day)

チーズにはどんなワインが合うの?あるいはワインにはどんなチーズが合うの?

…と、レストランやショップなどで迷う方も多いのではないのでしょうか。

このセミナーでは、チーズとワインの組み合わせのポイントを学びながら、実際に5種類のタイプの異なるチーズと白、赤、甘口とタイプの異なる3種類のワインをテイastingしてチーズとワインの相性を探ります。

レベル	受講料	振替
●～	5,000円 (税込・チーズ5種&ワイン3種)	<無>

開講日	受講時間	担当講師
>> 90分の講座です。		関 明美
>> 日程が決まり次第、ホームページでご案内いたします。		

『日本酒の違いがよくわからない！』『日本酒のテイastingって難しい？』
 香りや味わいの変化はどうやって違ってくるのか・・・などをひもときながら
 複数の日本酒を比較することによってさまざまなことがわかるようになってきます。
 テイastingのコツをつかんで日本酒をより楽しみませんか？
 SAKE DIPLOMA認定試験の受験をお考えの方にもオススメの講座です。

レベル	受講料	振替
●～●●	19,440円（税込）	<有>

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
水曜日 昼	14:30～16:30	4/25	多川 宏
木曜日 夜	19:00～21:00	4/26	多川 宏
土曜日 昼	15:00～17:00	4/28	多川 宏

> 講義スケジュール・講義内容

	水	木	土	講義内容
1	4/25	4/26	4/28	日本酒テイastingの基本 表現方法や分析の基礎を知ろう！
2	5/16	5/17	5/19	特定名称酒を考える 本醸造酒と純米酒の違いは？ 吟醸造りの特徴って？を探ろう！
3	6/13	6/14	6/16	複合的なとらえ方を学ぶ お米からくる違いって？酒母による違いって？をひもとこう！

この講座はSAKE DIPLOMA認定試験の一次試験に特化した対策講座です。
講座にゆっくり通いたいけどなかなか時間がない・・・とにかく一次試験を突破したい！！
という方にオススメの金曜・夜開催の短期集中コースです。

☆こちらの講座は日本酒のテイスティングはございません。

☆テイスティング、サービス、料理との相性などにおいて、一次試験に関連する事項は解説いたします。

レベル ●～●●●●	受講料 27,000円(税込)	振替 <無>
---------------	--------------------	-----------

※オリジナルテキストをご用意いたしますが、受講時にはJSA SAKE DIPLOMA教本をご持参ください。

教本は、SAKE DIPLOMA受験申込書をソムリエ協会が受理された後、1～2週間でソムリエ協会よりお手元に届きます。

> 2018年4月期

コース	受講時間	開講日	担当講師
金曜日 夜	19:00～21:00	4/20	多川 宏

> 講義スケジュール・講義内容

	金曜	講義内容
1	4/20	日本酒とは？ 日本酒の定義・分類、歴史、米、水
2	5/11	日本酒の醸造①
3	5/25	日本酒の醸造②、日本酒の特徴、酵母など
4	6/15	主要産地のプロフィール
5	6/29	焼酎

日本ソムリエ協会認定の上位資格、『シニアソムリエ』、『シニアワインエキスパート』呼称資格認定試験の対策講座です。

JSAの上位資格、シニア認定資格は近年難易度が上がり、しっかりとした対策が必要不可欠となっています。

田崎真也ワインサロンでは『合格だけではない、本当の知識を身につける』というコンセプトのもと、しっかりとした実力をつけて合格することを目指します。

合格はもちろん、試験の後にも活かせる知識の取得を目指します。

レベル	受講料	振替
●●●●～●●●●●●	103,680円（税込 分割有） ※ソムリエ教本代は含まれておりません	<有>

> 2018年度

コース	受講時間	開講日	担当講師
水曜日 夜	19:00～22:00	4/11	元場 章人
木曜日 昼	14:00～17:00	4/12	元場 章人
日曜日 昼	15:00～18:00	4/15	進 一博

★日程が変更になりました。ご注意ください。

	水夜	木昼	日昼	講義内容
1	4/11	4/12	4/15	世界のワイン事情、フランス概略、ローヌ、プロヴァンス、ラングドック
2	4/25	4/26	4/29	ボルドー、南西、ロワール
3	5/9	5/10	5/13	シャンパーニュ、ブルゴーニュ、アルザス、ジユラ
4	5/23	5/24	5/27	イタリア
5	6/6	6/7	6/10	スペイン、ポルトガル
6	6/20	6/21	6/24	その他ヨーロッパ①
7	7/4	7/5	7/8	その他ヨーロッパ②
8	7/18	7/19	7/22	アメリカ、カナダ
9	8/1	8/2	8/5	オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ
10	8/22	8/23	8/26	チリ、アルゼンチン、日本
11	9/5	9/6	9/9	その他酒類（清酒、ビール、蒸留酒、リキュールなど）
12	9/19	9/20	9/23	総まとめ、最新情報、料理など

* 講義内容は変更になる場合があります。

(社)日本ソムリエ協会(J.S.A)が認定する呼称資格、ソムリエ・ワインエキスパートの試験対策講座です。
 初心者の方を対象とした基礎からしっかり学べるカリキュラムで、知識が着実に身につきます。
 出題が予想される範囲を重視した復習テストを毎回実施。
 毎回約5～6種類、約130種類のワインや試験出題範囲の酒類をテイasting。
 合格はもちろん、試験の後にも活かせる知識の取得を目指します。

レベル ●～●●●●	受講料 172,800円(税込) 分割有	振替 <有>
---------------	-------------------------	-----------

> 2018年度

コース	受講時間	開講日	担当講師
火曜日 夜	19:00～22:00	1/30	元場 章人
水曜日 夜	19:00～22:00	1/31	進 一博
木曜日 昼	14:00～17:00	2/1	小泉 麻姫
土曜日 昼	15:00～18:00	2/3	小泉 麻姫
日曜日 朝	11:00～14:00	2/4	進 一博
月曜日 昼	14:00～17:00	2/5	元場 章人
月曜日 夜	19:00～22:00	2/5	多川 宏

	火夜	水夜	木昼	土昼	日朝	月昼	月夜	講義内容
1	1/30	1/31	2/1	2/3	2/4	2/5	2/5	ワイン概論
2	2/6	2/7	2/8	2/10	2/11	2/12	2/12	ぶどうのサイクル、テイastingの基本・仕方
3	2/13	2/14	2/15	2/17	2/18	2/19	休講	ワインの醸造(赤・白・ロゼ)
4	2/20	2/21	2/22	2/24	2/25	2/26	2/26	ワインの醸造(スパークリングワイン・甘口)
5	2/27	2/28	3/1	3/3	3/4	3/5	3/5	フランス概論、コート・デュ・ローヌ地方、プロヴァンス地方
6	3/6	3/7	3/8	3/10	3/11	3/12	3/12	ボルドー地方
	補講 3/17(土)、3/18(日)							1回～6回目までの講義内容を補講
7	3/20	休講	3/22	3/24	3/25	3/26	3/26	ブルゴーニュ地方
8	3/27	3/28	3/29	3/31	4/1	4/2	4/2	シャンパーニュ地方、ロワール地方、ジュラ地方
9	4/3	4/4	4/5	4/7	4/8	4/9	4/9	アルザス地方、ラングドック&ルーション地方、南西地方
10	4/10	4/11	4/12	4/14	4/15	4/16	4/16	コニャック、アルマニャック、オー・ド・ヴィー、リキュール
11	4/17	4/18	4/19	4/21	4/22	4/23	4/23	酒類概論(清酒、ビール、ウイスキー、ミネラルウォーター)
12	4/24	4/25	4/26	4/28	4/29	4/30	4/30	ドイツ
13	5/8	5/9	5/10	5/12	5/13	5/14	5/14	前半のまとめのテスト
14	5/15	5/16	5/17	5/19	5/20	5/21	5/21	イタリアⅠ
15	5/22	5/23	5/24	5/26	5/27	5/28	5/28	イタリアⅡ
16	5/29	5/30	5/31	6/2	6/3	6/4	6/4	スペイン
17	6/5	6/6	6/7	6/9	6/10	6/11	6/11	その他ヨーロッパⅠ
18	6/12	6/13	6/14	6/16	6/17	6/18	6/18	その他ヨーロッパⅡ
19	6/19	6/20	6/21	6/23	6/24	6/25	6/25	アメリカ、カナダ
20	6/26	6/27	6/28	6/30	7/1	7/2	7/2	オーストラリア、ニューージーランド
21	7/3	7/4	7/5	7/7	7/8	7/9	7/9	チリ、アルゼンチン、南アフリカ
22	7/10	7/11	7/12	7/14	7/15	7/16	7/16	日本
23	7/17	7/18	7/19	7/21	7/22	7/23	7/23	ワインと料理、管理・販売、サービス
24	7/24	7/25	7/26	7/28	7/29	7/30	7/30	まとめのテスト

* 講義内容は変更になる場合があります。

* 第3回月曜夜クラス2/19は休講とさせていただきます(月曜昼クラスは開講)

* 第7回水曜夜クラス3/21は休講とさせていただきます

チーズプロフェッショナル協会（C.P.A.）が認定する呼称資格、チーズプロフェッショナルの試験対策講座です。
 初心者の方を対象としたカリキュラムで、チーズの専門知識を基礎から体系的に学びます。
 授業はプロジェクターを使用して視覚的にもわかりやすく解説。
 前半2時間は、前回範囲の復習テストと講義を、後半1時間は8～10種類のチーズをテイスティングします。
 楽しみながら学ぶことで、知識を確実に身に付け、合格へと導きます。

レベル

●～●●●●●

受講料

113,400円（税込）分割有

※チーズの教本代は含まれておりません

振替

<有>

> 2018年度

コース	受講時間	開講日	担当講師
水曜日 昼	14:00～17:00	3/14	関 明美
木曜日 夜	19:00～22:00	3/15	
日曜日 朝	11:00～14:00	3/18	
月曜日 昼	14:00～17:00	3/19	

> 講義スケジュール・講義内容

	水 昼	木 夜	日 朝	月 昼	講義内容
1	3/14	3/15	3/18	3/19	チーズの文化史、チーズの分類、チーズのテイスティング
2	*3/22 (木昼)	3/22	3/25	3/26	品質認証、フランス概論、チーズと飲み物
3	3/28	3/29	4/1	4/2	フランス② ～白カビタイプ、ウォッシュタイプ～
4	4/4	4/5	4/8	4/9	フランス③ ～シェーヴルタイプ、青カビタイプ～
5	4/11	4/12	4/15	4/16	フランス④ ～圧搾タイプ、フレッシュタイプ～
6	4/18	4/19	4/22	4/23	チーズの製造①
7	4/25	4/26	4/29	4/30	チーズの製造②、チーズの熟成
	5/5（土）、5/6（日）				1回～7回目までの講義内容を補講
8	5/9	5/10	5/13	5/14	中間テスト
9	5/16	5/17	5/20	5/21	イタリア
10	5/23	5/24	5/27	5/28	スイス、スペイン、ポルトガル
11	5/30	5/31	6/3	6/4	イギリス、アイルランド、ドイツ、オーストリア、ベルギー、オランダ
12	6/6	6/7	6/10	6/11	北欧諸国、東地中海諸国、アジア諸国、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド
13	6/13	6/14	6/17	6/18	日本、チーズの生産・消費、チーズの栄養と健康
14	6/20	6/21	6/24	6/25	チーズの販売、チーズのサービス
15	6/27	6/28	7/1	7/2	まとめのテスト

* 講義内容は変更になる場合があります。

* 第2回水曜昼クラス3/21は、3/22（木）14:00～17:00に変更とさせていただきます

(社)日本ソムリエ協会(J.S.A)が認定する日本酒に特化した呼称資格、SAKE DIPLOMAの試験対策講座です。初心者の方を対象とした基礎からしっかり学べるカリキュラムで、知識が着実に身につきます。授業はオリジナルテキストやプロジェクターを使用してわかりやすく解説。前半2時間は、前回範囲の復習テストと講義を、後半1時間は毎回約6種類の日本酒をテイastingします。合格はもちろん、試験の後にも活かせる知識の取得を目指します。

レベル	受講料	振替
●●●●●	75,600円(税込) 分割有	<有>

> 2018年度

コース	受講時間	開講日	担当講師
火曜日 夜	19:00~22:00	2/20	石井 英行
水曜日 昼	14:00~17:00	2/21	多川 宏
木曜日 夜	19:00~22:00	2/22	石井 英行
土曜日 昼	14:00~17:00	2/24	多川 宏
日曜日 昼	15:00~18:00	2/25	前川 敬子

> 講義スケジュール・講義内容

	火 夜	水 昼	木 夜	土 昼	日 昼	講義内容
1	2/20	2/21	2/22	2/24	2/25	日本酒の定義・分類、日本酒の歴史
2	3/6	3/7	3/8	3/10	3/11	日本酒における米①、テイastingの仕方
3	3/20	*3/22 (木昼)	3/22	3/24	3/25	日本酒の造り方①
補講4/7(土)						1回~3回目までの講義内容を補講
4	4/3	4/4	4/5	4/7	4/8	日本酒の造り方②
5	4/17	4/18	4/19	4/21	4/22	日本酒の造り方③、日本酒の種類、酵母
6	5/8	5/9	5/10	5/12	5/13	中間テスト
7	5/22	5/23	5/24	5/26	5/27	日本酒における米②、日本酒における水、 主要産地のプロフィール①
8	6/5	6/6	6/7	6/9	6/10	主要産地のプロフィール②、焼酎
9	6/19	6/20	6/21	6/23	6/24	日本酒のサービス、日本酒と料理の相性、テイasting強化
10	7/3	7/4	7/5	7/7	7/8	まとめのテスト

* 講義内容・日程は変更になる場合があります。

ワインスクールではどんなことをするのか？

いきなりコースを受けるにはまだ心の準備が・・・という方、ぜひ！

>> 開催日程、講座内容はホームページをご覧ください、事務局までお問い合わせください。

はじめてのワインレッスン（1day）

1時間で4種類のワインをテイスティングしながら、講師が楽しくワインの魅力を解説してまいります。

＜講座内容＞

1. ワインってどんなお酒？（10分）
2. なんでブドウがワインになるの？（10分）
3. ワインを知るコツとは！（10分）
4. 4種類（白2・赤2）のテイスティング（30分）



レベル

●

受講料

500円（税込）

担当講師

元場 章人・進 一博・小泉 麻姫

はじめてのチーズレッスン（1day）

チーズって色んな種類があるけど、何が違うの？

どのチーズにどのワインが合うの？ チーズの美味しい食べ方は？

などなど、疑問に思っている方も多いのでは？

この体験レッスンでは、チーズ2種とワイン2種を楽しみながらチーズって？？？を解説いたします。



レベル

●

受講料

1,000円（税込）

担当講師

関 明美

はじめての日本酒レッスン（1day）

日本酒は好きだけど、何を選べばよいのかよくわからない・・・

ラベルはどこを見ればよい？純米酒？生酒？原酒ってどんなお酒？？

なんて・・・初心者の方のための日本酒セミナーです。

日本酒3種とチーズをテイスティングしながら、日本酒の楽しみ方を解説いたします。



レベル

●

受講料

1,000円（税込）

担当講師

前川 敬子

体験レッスンお申込み方法

お電話・メールにて承ります。

1. <ご希望の体験レッスン名（ワイン・チーズ・日本酒）> <開催日時> <お名前（フリガナ）> <お電話番号> <ご参加人数> をご連絡ください。

※メールでお申込みの場合、件名を「体験レッスン申込み」としてください。

メール：tws@tasaki-shinya.com 電話：0120-36-20-26

2. 受講料のお支払い方法

当日現金でお支払いください。請求書は発行されませんのでご注意ください。

3. 当日田崎真也ワインサロンへお越しください！

受講手続のご案内

お申込み

以下の方法でお申込みください

① ホームページ

田崎真也ワインサロンWebサイト

URL : <http://www.tasaki-shinya.com/winesalon/>

② Eメール

申込講座名、お名前、ご連絡先電話番号、請求書発送先ご住所 をお知らせください。

Email : tw@tasaki-shinya.com

③ 郵送・FAX

本カリキュラム巻末に付いている専用申込用紙に必要事項をご記入の上、ご送付ください。

〒105-0002 東京都港区愛宕1-5-3 愛宕ASビル3F 田崎真也ワインサロン宛

FAX : 03-5405-2102

* お電話では予約のみ受け付けております。予約後、上記方法でお申込みをお願いします。

* 体験レッスンはお電話でもお申込みが可能です。

請求書送付

ワインサロンより受講料の請求書を送付いたします

* お申込み後、順次請求書を送付いたします

* 請求書が発行されない講座もございますのでご注意ください。

その際は、受講料のご請求をメールにてさせていただきます。

* 体験レッスンの受講料は、当日現金にてお支払いください。

受講料のお支払い

受講料をお支払いください

① 指定銀行口座へお振込みください。

三菱東京UFJ銀行 虎ノ門支店 (041) 普通口座 2676756

カ) サンティール タサキシヤワインサロン

* 開講日前日(日曜日または月・祝日受講分に関しましては金曜日)の正午までにお振込みください。

期限過ぎにお振込みをされた場合は、ご来校時にお振込み明細書をご提示いただく場合があります。

* 受講料振込みにかかった手数料はお客様のご負担となります。あらかじめご了承ください。

* 振込名がお申込み名と異なる場合は、事務局へご連絡ください。

② 一部の講座は分割払いが可能です。開講日1週間前までにお申込みください。

また、講座お申込みの際、以下についてお知らせください。

・メールアドレス (携帯メールアドレス以外)

・支払回数 3回・6回・10回

* 分割手数料は田崎真也ワインサロンが負担いたします。

* 信販会社とのクレジット契約となります。

クレジットカードによるお支払いではありませんのでご了承ください。

* 分割払いの対象講座

> ワイン初級コース

> チーズ初級コース

> 日本酒探究コース<クラス君嶋>

> ワイン中級コース

> チーズ中級コース

> SAKE DIPLOMA認定試験対策講座

> ボルドーワインコース

> ワイン認定試験対策講座

> チーズプロフェッショナル認定試験対策講座

> シニア認定試験対策講座

* 体験レッスンの受講料は、当日現金にてお支払いください。

講座ご受講

直接、田崎真也ワインサロンへお越しください。

受講申し込みに関するご案内、注意事項

開講講座について

◎ 以下の事由により、講座の開講を中止する場合があります。

- ① 受講お申込みが最少催行人数に達しない場合
- ② 交通機関の乱れ、悪天候、天災等の場合
- ③ 病気等、講師のやむを得ない事情による場合

開講中止の場合は、原則開講1週間前までにご連絡いたします。

受講料は全額返金いたします。

開講中止の場合も受講料お振込み時の手数料はおお客様のご負担となります。ご了承ください。

- ・ 受講中の講座の変更、及び欠席、中途退学の場合における次期講座または他講座への振替は、原則としてできません。
- ・ 本冊子掲載の各講座のスケジュールは変更となる場合がございます。ご受講の際は、初回の授業で配布される「オリエンテーション」に掲載されているスケジュールをご確認ください。

受講キャンセル・受講料返還について

◎ お申込みされた講座をキャンセルする場合は、必ず開講前日までの営業時間内までにご連絡ください。

- ・ 開講前日までのキャンセルの場合のみ、受講料を返金いたします。
ご連絡の際に返金先の銀行口座をお知らせください。
なお、返金時の振込手数料はご負担いただきますので、差額を返金いたします。ご了承ください。
- ・ 講座当日のキャンセルにつきましては、受講料全額をお支払いいただきますのでご了承ください。

※ ご注意 受講料の振込みがないことでキャンセルにはなりませんので、必ずご連絡ください。
ご連絡が無い場合は、後日受講料を請求させていただきます。

個人情報の利用目的について

田崎真也ワインサロンは、ご提供いただいた個人情報につきまして、下記の利用目的の範囲内で取扱いさせていただきます（受講申込・資料請求等をされた方を以下併せて顧客と呼びます）

- ・ 受講生募集、お申込み内容の確認、受講料の請求、各種手続きのご連絡、授業の日程・内容の変更通知並びにその他田崎真也ワインサロンのサービスの提供にかかわること
- ・ 電話、電子メール、郵送等各種媒体により、田崎真也ワインサロン及びグループ会社の宣伝広告物の配布、各種サービスに関するご案内を行うこと
- ・ 顧客との取引を適切かつ円滑に履行するためのご連絡
- ・ 新サービス等の開発及び市場調査を成すため
- ・ 統計資料の作成

なお、田崎真也ワインサロンは、お客様の受講終了後も本利用目的の実施に必要な範囲内で個人情報を利用する場合があります。田崎真也ワインサロンは、ご提供いただいた個人情報につきましては、上記利用目的を達成するため業務委託先又は提携先に預託する場合がございます。


また、法令等に基づき、裁判所・警察機関などの公的機関から開示の要請があった場合には、当該公的機関に提供することがございます。

お申し込み・お問い合わせは・・・

TW 田崎真也ワインサロン
TASAKI SHINYA WINE SALON

〒105-0002 東京都港区愛宕1-5-3
愛宕ASビル3F

お問い合わせ専用フリーダイヤル

 0120-36-20-26

TEL.03-5405-2101 FAX.03-5405-2102

E-mail tw@tasaki-shinya.com
<http://www.tasaki-shinya.com/winesalon/>

