

2017年夏・7月期開講講座

田崎真也ワインサロン



TW  
S

## 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) 2017年秋・10月開講予定

ワイン中級コース (全20回) 2017年秋・10月開講予定

ワイン上級<クラス田崎> (1day)

ボルドーワインコース (全10回) 2017年秋・10月開講予定

### Sake -日本酒-

日本酒探究<クラス君嶋> (全10回) 2017年秋・10月開講予定

### Fromage -チーズ-

チーズ入門コース (全3回) 2017年秋・10月開講予定

チーズ初級コース (全10回) 2017年秋・10月開講予定

チーズ中級コース～フランス編～ (全10回) 2017年秋・10月開講予定

## 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)

“1日で学ぶ” 日本わいん講座 (1day)

“1日で学ぶ” はじめてのボルドーワイン (1day)

シャンパーニュ ～生産者の個性～ (1day)

**New!** 英国王室御用達で300年続くワイン商ベリー・ブラザーズ&ラッドによる～イギリス産スパークリングワインの魅力～ (1day)

ワインの地質学講座 ～テロワールをより明確に～ (1day)

テイスティング講座<基礎編> (全3回) 2017年秋・10月開講予定

イタリアワインセミナー (全6回) 2017年秋・10月開講予定

ブルゴーニュワインコース (全6回) 2017年秋・10月開講予定

### Fromage -チーズ-

“1日で学ぶ” チーズとワインのマリアージュ (1day)

**New!** “季節に楽しい” 夏のマリアージュ (1day)

**New!** 世界最優秀フロマージュ フェルミエ・ファビアンによる 日本酒とチーズのマリアージュ 第4回「東北のお酒」(1day)

**New!** (株)フェルミエ代表 本間るみ子氏による特別セミナー モンディアル・デュ・フロマージュ&コルシカのチーズ(1day)

## 資格をめざす

チーズプロフェッショナル認定試験 1次試験対策講座 (1day)

**New!** チーズプロフェッショナル 1次試験前の総ざらい (1day)

## 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

22,680円（税込）

振替

&lt;有&gt;

&gt; 2017年7月期

コース

水曜日 夜

日曜日 昼

受講時間

19:00～20:30

12:00～13:30

開講日

7/26

7/30

担当講師

小泉 麻姫

&gt; 講義スケジュール・講義内容

	水	日	講義内容
1	7/26	7/30	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	8/23	8/27	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	9/27	10/1	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

151,200円（税込） 分割有

振替

<有> ※

※次の期への振替も可能です。

コース

受講時間

開講日

担当講師

>> 各回120分の講座です。

>> 次回2017年10月期に開講予定です。

元場 章人

進 一博

小泉 麻姫

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	オーストラリア&ニュージーランド オセアニアの2か国は、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	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	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おいしい組み合わせのコツを学びます。
20	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。

コース	受講時間	開講日	担当講師
>> 各回120分の講座です。			元場 章人
>> 次回2017年10月期に開講予定です。			進 一博

## &gt; 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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！

田崎真也が直接講義をするワイン上級<クラス田崎>が2013年4月より、リニューアルしました！  
 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ヨン	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。
----------------------	-------------------------	-------------------------------

コース >> 各回120分の講座です。 >> 次回2017年10月期に開講予定です。	受講時間	開講日	担当講師 元場 章人
--	------	-----	---------------

> 講義スケジュール・講義内容

講義内容	
1	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	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	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	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	ボルドー、ボルドー・シュールペリュール、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・シュールペリュール、コート (=丘)と呼ばれる地域について学びます。
6	メドック、グラヴ ボルドーの顔ともいう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	リブルネ ドルドー・ニュー河右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	「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	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	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。

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。

※講座名が変更になりました。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 開講日
>> 次回2017年10月期に開講予定です。		担当講師 君嶋 哲至 氏 (株)横浜君嶋屋 代表取締役社長 日本ソムリエ協会 副会長

> 講義スケジュール・講義内容

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

\* 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入れ替わることがあります。

## 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、伝統的なチーズの名産地であるフランス、イタリア、そして注目の国（どの国かはお楽しみに！）のチーズ5種とワイン3種を楽しみます。

レベル



受講料

19,440円（税込）

振替

<有>

> 2017年1月期

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2017年10月期に開講予定です。

宮川 千鶴

関 明美

> 講義スケジュール・講義内容

	講義内容
1	フランスのチーズ
2	イタリアのチーズ
3	注目の国のチーズ

## 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きます。

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2017年10月期に開講予定です。

宮川 千鶴

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

## Fromage チーズ中級コース ～フランス編～（全8回）

チーズのことをもっと知りたい！もっと楽しみたい！！もっと食べたい！！という方におすすめの講座です。  
フランス編では、フランスの各地方にスポットを当て、その地方ならではのチーズの世界を探求します。  
チーズは毎回6種類、飲み物はワインを中心に毎回4種類をパンと共に楽しみいただきます。  
AOCチーズはもちろん、チーズ初級コースやチーズプロフェッショナル対策ではあまりテイastingしないチーズもたくさんご用意する予定です。

レベル ●●～	受講料 56,160円（税込） 分割有	振替 <有>
コース	受講時間	開講日
>> 各回90分の講座です。 >> 次回2017年10月期に開講予定です。		担当講師 宮川 千鶴 関 明美

### > 講義スケジュール・講義内容

講義内容	
1	フランス概要、フランス北部① ルマンディー地方
2	フランス北部② イル・ド・フランス地方、ティエラッシュ地方、シャンパーニュ地方
3	フランス北部③ ロワール地方
4	フランス東部① アルガス地方、ロレーヌ地方、ブルゴーニュ地方
5	フランス東部② フランシュ・コンテ地方
6	フランス東部③ ローヌ・アルプ地方
7	フランス中南部① オーヴェルニュ地方
8	フランス中南部② ミディエー・ピレネー地方、プロヴァンス地方、コルス地方

※講義内容は変更になる場合があります。

## 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>

#### > 随時開催

開講日	受講時間	担当講師
8/26(土)	15:00 ～ 16:30	小泉 麻姫

※講座内容、テイスティングアイテムは毎回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>

#### > 随時開催

開講日	受講時間	担当講師
8/24(木)	19:00 ～ 20:30	進 一博

※講座内容、テイスティングアイテムは毎回同一内容となります。

**>> 上記以降の開催日程については決まり次第ホームページでご案内いたします。**

Vin

## “1日で学ぶ” 日本わいん講座 (1day)

ワインを学ぶにはまずヨーロッパから？ いえいえ、まず日本からでも良いのでは？  
日本でも本当に美味しいわいんが沢山造られています。近年新しいワイナリーもどんどん増えていますね。  
世界のコンクールで受賞しているものも少なくありません。甲州種で造られたわいんが実際に海外へ輸出されています。  
この講座では、90分間で、日本わいんの基本、歴史、代表産地、代表品種を学び、実際に味わい、  
日本産わいんの魅力を感じて頂きたいと思います。

レベル

●～

受講料

5,000 円 (税込・ワイン5種)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 随時開催

開講日

9/28(木)

受講時間

19:00 ~ 20:30

担当講師

進 一博

※講座内容、テイastingアイテムは毎回同一内容となります。

>> 上記以降の開催日程については決まり次第ホームページでご案内いたします。

Vin

## “1日で学ぶ” 初めてのボルドーワイン (1day)

世界で最も有名で、昔からずっと愛され続けているワイン産地といえば、やっぱり『ボルドー』！  
ボルドーワイン委員会公認講師による初心者にも分かりやすい解説を聞き、カジュアルでおいしいものから、ボルドーを代表する格付けシャトーのワインまで、全部で5種類のワイン（白ワイン2種、赤ワイン2種、甘口ワイン1種）をテイastingしながら楽しくボルドーの基本を学びましょう！

レベル

●～

受講料

5,000 円 (税込・ワイン5種)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 随時開催

開講日

7/20(木)

受講時間

19:00 ~ 20:30

担当講師

元場 章人

7/22(土)

15:00 ~ 16:30

※講座内容、テイastingアイテムは毎回同一内容となります。

## Vin

### シャンパーニュ 生産者の個性 (1day)

みんな大好きシャンパーニュ！！でも、シャンパーニュを飲み比べることってほとんど無いような・・・  
じつはシャンパーニュは普通のワインに比べて人の手が多く入る分、造り手によるキャラクターの違いが大きいものでもあるのです。  
このセミナーでは、人気のシャンパーニュを6種類、比較テイスティングします。  
しかも今回は夏にピッタリ！すべて白ブドウだけで造った『ブラン・ド・ブラン』です！  
お気に入りを見つけて、もっとシャンパーニュを美味しく飲みましょう！

レベル	受講料	振替
●～	10,800 円 (税込・シャンパーニュ6種)	<無>

> 2017年7月期

開講日	受講時間	担当講師
8/5(土)	15:00 ～ 17:00	元場 章人

## Vin

### 英国王室御用達で300年続くワイン商ベリー・ブラザーズ&ラッドによる イギリス産スパークリングワインの魅力 (1day)

「ブラインドテイスティングでシャンパーニュに勝利した」、「英国王室晩餐会で各国のVIPにふるまわれた」など、近年益々注目を集めているイギリス産スパークリングワイン。  
日本ソムリエ協会が作成する今年のソムリエ教本から「イギリス」が追加されたものの、イギリスのワイン産地やワイン造の歴史については、まだまだあまり知られていないのが現状です。  
今回、英国王室御用達で300年続くワイン商ベリー・ブラザーズ&ラッドの佐藤氏を招き、イギリスワインの歴史や産地などについての話を聞きながら、トップ生産者のひとつであるガスボーン社をはじめとしたイギリスを代表するスパークリングワインとシャンパーニュを比較テイスティングし、その魅力に迫ります。

レベル	受講料	振替
●～	10,800 円 (税込・6種)	<無>

> 2017年7月期

開講日	受講時間	担当講師
6/20(火)	14:30 ～ 16:00	佐藤 正樹 (ベリー・ブラザーズ&ラッド)
6/27(火)	19:00 ～ 20:30	
7/1(土)	15:00 ～ 16:30	

※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

## ワインの地質学講座 ～テロワールをより明確に～ (1day)

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

### > 2017年7月期 講義スケジュール・講義内容

開催日	講義内容	受講料
6/14	ロワール ～パリ盆地の基盤岩と、その上に堆積した石灰岩の二面性～	¥8,640 (税込/ワイン6種)
6/28	アルガス ～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～	¥9,180 (税込/ワイン5種)
7/12	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～	¥9,180 (税込/ワイン6種)
7/26	ボルドー ～大西洋の海水準変動が作った偉大なテロワール～	¥10,800 (税込/ワイン6種)

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？

2017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

19,440円 (税込)

振替

&lt;有&gt;

コース

受講時間

開講日

担当講師

>> 各回120分の講座です。

>> 次回2017年10月期に開講予定です。

元場 章人、小泉 麻姫

### > 講義スケジュール・講義内容

	水	木	土	講義内容
1	10/12	10/13	10/15	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	10/26	10/27	10/29	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	11/16	11/17	11/19	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

## 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。ネッピ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スティングします。

レベル ●～●●●	受講料 54,000円（税込）	振替 <有>
--------------	--------------------	-----------

コース	受講時間	開講日	担当講師
>> 各回120分の講座です。 >> 次回2017年10月期に開講予定です。			元場 章人

講義内容	
1	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	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	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	イタリア中部2（トスカーナ、ウンブリア、ラツィオ）
5	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	イタリア北部2（ピエモンテ、ロンバルディア）

## Vin

## ブルゴーニュワインコース（全6回）

みんな大好きブルゴーニュ！！

毎回6種、合計36種類のワインを飲み、ブルゴーニュのテロワールから生産者の個性などを探ります。2～4回目のワインはすべてプルミエ・クリュ！豪華なワインとともにブルゴーニュの魅力を学びましょう。

レベル ●～●●●	受講料 77,760円（税込）	振替 <有>
--------------	--------------------	-----------

コース	受講時間	開講日	担当講師
>> 各回120分の講座です。 >> 次回2017年10月期に開講予定です。			元場 章人

### > 講義スケジュール・講義内容

講義内容	
1	ブルゴーニュの基本
2	ブルゴーニュの白
3	ボヌの赤
4	ニュイの赤
5	注目のアペラシオン
6	注目の生産者

チーズといえばワイン！ワインといえばチーズ！ワインとチーズは切っても切り離せない関係・・・  
なぜなら、チーズとワインはマリアージュするからです。  
しかし、どんなチーズにどんなワインを合わせればいいのか？と疑問に思っている方も多いのでは？  
このセミナーではそんなチーズとワインのマリアージュの仕方を学ぶとともに、  
白ワイン、赤ワイン、甘口ワインをテイスティングし、相性のいいチーズとのマリアージュを体験します。  
おうちでもレストランでもすぐ使える内容満載のセミナーです。

レベル

●～

受講料

5,000 円 (税込・チーズ5種&amp;ワイン3種)

振替

&lt;無&gt;

&gt; 随時開催

開講日

未定

受講時間

担当講師

※講座内容、テイスティングアイテムは毎回同一内容となります。

>> **開催日程については決まり次第ホームページでご案内いたします。**

## Fromage

## “季節に楽しい” 夏のマリアージュ (1day)

暑い夏に楽しみたいチーズにはどのようなものがあるでしょうか。

夏にぴったりのチーズ6種をセレクトし、チーズに合わせて飲み物を5種用意いたします。それぞれの相性を探ってみましょう。

セミナーの中では、実際にテイastingしながらチーズとワインのマリアージュのポイントの解説も行います。

今年チーズプロフェッショナル試験にチャレンジされる方は、楽しみながら飲み物とチーズのマリアージュの対策ができます。

レベル	受講料	振替
●～	8,640 円 (税込・チーズ6種&飲み物5種)	<無>

> 2017年7月期

開講日	受講時間	担当講師
8/9(水)	19:00 ~ 20:30	関 明美
8/10(木)	14:30 ~ 16:00	宮川 千鶴
8/12(土)	12:00 ~ 13:30	宮川 千鶴
8/13(日)	15:00 ~ 16:30	関 明美

※講座内容、テイastingアイテムは同一内容となります。

※テイastingアイテムは、決まり次第ご案内いたします。

## Fromage

## 世界最優秀フロマジエ フェルミエ・ファビアンによる

## 日本酒とチーズのマリアージュ 第4回「東北のお酒」(1day)

2015年6月にフランスで行われた、「チーズ職人コンテスト」で見事優勝したファビアンによるスペシャルセミナー。

2017年はファビアンが愛してやまない日本酒とチーズとのマリアージュをテーマにシリーズで開催します。

第4回の日本酒のテーマは「東北のお酒」5種類の日本酒はもちろん、相性のいいチーズ5種類もファビアンがセレクト！

日本酒とチーズのマリアージュをお楽しみください。

レベル	受講料	振替
●～	8,640 円 (税込・チーズ5種&日本酒5種)	<無>

> 2017年7月期

開講日	受講時間	担当講師
7/25(火)	19:00 ~ 20:30	デグレ・ファビアン氏 ((株)フェルミエ)

※テイastingアイテムは、決まり次第ご案内いたします。

## Fromage

## (株)フェルミエ代表 本間るみ子氏による特別セミナー

## モンドリアル・デュ・フロマージュ&コルシカのチーズ(1day)

今年6月に行われる世界チーズのコンクール「モンドリアル・デュ・フロマージュ」。前回のコンクールでは日本のチーズがスーパーゴールド(最高賞)を獲得するなどし、大躍進しました。

今年も日本チーズがたくさん賞を獲得することが期待されています！今回コンクールに参加する本間るみ子氏をお招きし、コンクール結果はもちろん会場の様子や裏話など(?)たくさんのお話をさせていただくことになりました。

テイastingはチーズ6種類、ワインは3種類。マリアージュとともに楽しみください。その他、コンクール後に訪問されたコルシカ島の最新チーズ情報もお話しいただけます。

レベル	受講料	振替
●～	8,640 円 (税込・チーズ6種&ワイン3種)	<無>

> 2017年7月期

開講日	受講時間	担当講師
6/21(水)	19:00 ~ 20:30	本間るみ子氏 ((株)フェルミエ代表)

※テイastingアイテムは、決まり次第ご案内いたします。

## Fromage チーズプロフェッショナル認定試験 1次試験対策講座(1day)

CPA認定チーズプロフェッショナル資格の1次試験に向けた直前対策講座です。

1次試験を想定した記述などによる筆記テストを実施します。(全3種類)

前半では、試験の傾向をつかんだ田崎真也ワインサロンオリジナルの筆記テストを本番さながらに解いて仕上がり具合をチェック。  
後半では、問題の解説を行いますので、しっかりと理解して苦手部分を克服しましょう。

これまでの勉強の総まとめに、ぜひご活用ください。

※チーズのテイastingはありません。

レベル



受講料

3,240円(各回・税込)

※筆記テストのお引取り、送付も可能です。

※①～③まとめてお申込みの場合、9,000円(税込)に割引となりお得です!

担当講師

宮川 千鶴

関 明美

### > 講義スケジュール・講義内容

7月6日	木	14:00 ~ 16:00	①	7月16日	日	12:00 ~ 14:00	①
7月6日	木	19:00 ~ 21:00	①	7月16日	日	15:00 ~ 17:00	②
7月8日	土	11:00 ~ 13:00	①	7月17日	月祝	11:00 ~ 13:00	③
7月8日	土	14:00 ~ 16:00	②	7月17日	月祝	14:00 ~ 16:00	①
7月9日	日	12:00 ~ 14:00	③	7月19日	水	14:00 ~ 16:00	②
7月10日	月	14:00 ~ 16:00	②	7月20日	木	14:00 ~ 16:00	③
7月12日	水	14:00 ~ 16:00	①	7月20日	木	19:00 ~ 21:00	②
7月13日	木	14:00 ~ 16:00	②	7月22日	土	11:00 ~ 13:00	③
7月13日	木	19:00 ~ 21:00	③	7月22日	土	14:00 ~ 16:00	①
7月15日	土	11:00 ~ 13:00	②				
7月15日	土	14:00 ~ 16:00	③				

## Fromage チーズプロフェッショナル1次試験前の総ざらい(1day)

CPA認定チーズプロフェッショナル資格の1次試験に向けた直前対策講座です。

チーズの教本2017に基づいて、重要ポイントを中心に講義します。

チーズのテイastingも行います。

1次試験前の総復習に、また2次試験に向けて知識の整理にお役立てください。

※チーズの教本2017をご持参ください。

レベル



受講料

8,640円(各回・税込)

振替

<無>

### > 2017年度

開講日

7/10(月)

7/15(土)

受講時間

14:00~17:00

15:00~18:00

担当講師

関 明美

宮川 千鶴

※講座内容、テイastingアイテムは同一内容となります。

CPA認定チーズプロフェッショナル資格の2次試験に向けた、直前対策講座です。

2次試験を想定したブラインドテイasting、および記述などによる筆記テストを実施します。

◆記述編◆記述問題対策（各回2時間 x 2パターン）

内容：記述問題を解きます。その後、解説を行います。

◆テイasting編◆タイプ別ブラインドテイasting対策（各回2時間 x 5パターン）

内容①：タイプ（以下の5つのタイプ）毎にポイントを学びます。

テイastingの基本+ハードA / ハードB / 白カビ&ウォッシュ / シェーヴル&フレッシュ / 青カビ

内容②：チーズの外観を見てチーズの特徴を確認します。

内容③：ブラインドテイasting（チーズ10種類）を行い、関連問題を解きます。その後、解説を行います。

◆実践編◆ブラインドテイasting+記述問題（各回3時間 x 3パターン）

内容①：本番と同じ1時間でブラインドテイasting（チーズ6種）と記述問題を解きます。その後、解説を行います。

内容②：ブラインドテイasting（チーズ4~5種類）を行い、関連問題を解きます。その後、解説を行います。

これまでの勉強の総まとめに、ぜひご活用ください。

(注) チーズのテイastingはありません。

※講義内容は変更になる場合があります。

レベル



受講料

記述編	3,240円（各回・税込）
※記述編に限り、資料のお引取り、送付も可能です。	
テイasting編	7,560円（各回・税込）
実践編	9,720円（各回・税込）

担当講師

宮川 千鶴  
関 明美

- > 講義スケジュール・講義内容  
決まり次第ご案内いたします。

# 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](mailto: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<クラス君嶋>

> ワイン中級コース

> チーズ中級コース

> ボルドーワインコース

> クラス本間

> 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・・・




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](mailto:tw@tasaki-shinya.com)  
<http://www.tasaki-shinya.com/winesalon/>

