

2010年7月開講コース
短期セミナー・体験レッスン
カリキュラム&スケジュール

田崎真也ワインサロン
Tasaki Shinya Wine Salon



Vin -ワイン-

- > 田崎真也によるワイン入門コース(全3回) … 2 p
- > ワインのABCコース(全3回) … 2 p
- > ボルドーワインコース(全10回) … 3 p

Fromage -チーズ-

- > チーズ初級コース(全10回) … 4 p

Life Style -ライフスタイル-

- > 紅茶コース(全3回) … 5 p
- > フランス語コース(全10回) … 6 p

短期セミナー

- > Japanese Wine Seminar(全3回) … 7 p
- > 夏に美味しいシャンパーニュ(1day) … 7 p
- > 夏に美味しい白ワイン(1day) … 8 p
- > 現地情報満載! ボルドー研修旅行便り(1day) … 8 p
- > ブラインドテイスティング強化講座(1day) … 9 p
- > ワイン地質学講座 ~『テロワール』をより明快に~(1day) … 10 p
- > の味覚とともにとろーり味わう チーズパーティ!(1day) … 11 p

体験レッスン

- > はじめてのワインレッスン(1day) … 12 p
- > はじめてのチーズレッスン(1day) … 12 p
- > ボルドーワイン体験レッスン(1day) … 12 p

田崎真也自身が、ワインの基礎的な知識を楽しくご案内。

ワインの世界に飛び込む第一歩を、サポートさせていただきます。

当ワインサロンのコンセプト「楽しんでから憶えるもの」をまさに実践していただくコースです。

まずはワインの楽しみ方を覚え、ステップアップし、知識を高めていきましょう。

※ワインレギュラーコース(初級・中級・上級・ワイン認定コース・ボルドーワインコース)を受講されたことのない方が対象となります。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

28,000円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2010年7月期

コース

金曜日

土曜日

開講日

7/9

9/11

受講時間

19:00~20:30 ※1

12:00~13:30 ※2

担当講師

田崎 真也

> 講義スケジュール・講義内容

	金	土	講義内容
1	7/9	9/11	白ワインの基本
2	8/6	10/2	赤ワインの基本
3	10/1	11/13	ロゼ・スパークリングの基本&ワインサロンでパーティー♪

このコースは全くのワイン初心者やワイン入門コース修了者にオススメです！

ワインを覚える・選ぶコツに「品種」、「産地」、「グレード」があります。

毎回6種類のワインをテイスティングし、

価格やグレードの違いとその理由、それぞれの魅力について楽しく学びます。

これから少しずつワインを覚えたいと思っている方、

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

28,000円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2010年7月期

コース

木曜日

開講日

7/22

受講時間

19:00~20:30

担当講師

元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	木	講義内容
1	7/22	「品種の個性を知ろう！」 品種が違うとこんなに違う
2	8/19	「産地の違いを比べよう！」 育ちが違うとこんなに違う
3	9/16	「ワインで格付けチェック！」 なぜワインの価格は違うの？

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3～6種類のブラインドテイasting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贈られます。

☆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田崎真也同行予定の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。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

84,000円(税込・分割有)

振替

<有>※

※他の期へ振替ができますが、

材料費として3,150円/回をいただきます。

> 2010年7月期

コース

土曜日

開講日

7/10

受講時間

15:00～17:00

担当講師

元場 章人

※第10回目は日曜日となります。

> 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	7/10	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asting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	8/7	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します。
3	8/21	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	9/18 12:00～ 14:00	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	10/9	ボルドー、ボルドー・シュペリキュール、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・シュペリキュール、コート (=丘)と呼ばれる地域について学びます。
6	10/16	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	10/30	リブルネ ボルドー・ニュー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	11/13	「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	11/27	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	12/5(日) 17:30～	ボルドーワインでPARTY! レストラン「S」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。

チーズを楽しく味わうための基礎的な知識を学びます。

有名産地の約60種のチーズとワインをテイスティングし、マリアージュも楽しみながら、

自然と知識が身につきます。

チーズプロフェッショナル資格受験をお考えの方は、当講座で基本を身につけておくことをおすすめします。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

68,250円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2010年7月期

コース

木曜日 昼

木曜日 夜

開講日

7/15

7/15

受講時間

14:30~16:30

19:00~21:00

担当講師

野田 幹子

野田 幹子

> 講義スケジュール・講義内容

	木昼	木夜	講義内容
1	7/15	7/15	フランス:フランス式のチーズの分類について学びます (フレッシュ・白カビ)
2	7/22	7/22	フランス:修道院生まれのチーズ (ウオッシュタイプ)
3	7/29	7/29	フランス:形もいろいろ楽しめる山羊乳チーズ (シェーヴルタイプ)
4	8/5	8/5	フランス:ピリッとシャープな味わい (青カビタイプ)
5	8/19	8/19	フランス:山岳生まれのチーズ (セミハード・ハードタイプ)
6	8/26	8/26	イタリア:イタリアチーズの代表モッツアレラの魅力
7	9/2	9/2	イタリア: イタリアチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノ VS2000年の歴史ペコリーノ・ロマーノ
8	9/9	9/9	スペイン、スイス:スイスの山のチーズとスペインの羊のチーズ
9	9/16	9/16	イギリス、ドイツ、オランダ:日本になじみの深いゴーダチーズ、 クリーミーな味わいカンボゾーラ、そして英国を代表するスティルトン
10	9/30	9/30	チーズとワインでPARTY!:チーズ料理とワインで 卒業パーティー!

紅茶のシャンパーニュといわれるダージリンティーを中心に紅茶の魅力、紅茶の基本知識を楽しく学びます。
 講師にはクオリティーの高い紅茶輸入で有名な㈱リーフルの社長山田栄氏をお迎えします。
 山田氏はインド、ネパールなどの茶園を訪ねて、
 現地スタッフとのディスカッションやテイスティングを重ね最高級の紅茶を選び扱っています。
 当講座でも非常に貴重な茶葉が紹介されることも！
 初心者の方からティー・インストラクター有資格の方までご満足いただける
 山田氏ならではの奥の深い紅茶講座です。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

18,900円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2010年7月期

コース

日曜日

開講日

7/4

受講時間

15:00~17:00

担当講師

山田 栄

> 講義スケジュール・講義内容

	日	講義内容
1	7/4	紅茶の美味しい淹れ方、楽しみ方
2	8/29	紅茶テイスティング ～茶葉による味わいの違い～
3	9/5	オリジナルティーを作ろう！ ～あなたの好みと気分にぴったりのブレンドをつくりましょう！～

エレガントなフランス語を身につけて、フランスを旅したい。
そんな方々のための講座です。

講師には、桐朋学園大学講師 小森谷 朋子氏をお迎えします。

ワインも2種お楽しみいただけます。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

52,500円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2010年7月期

コース

土曜日

開講日

7/3

受講時間

15:30~17:30

担当講師

小森谷 朋子

> 講義スケジュール・講義内容

	土	講義内容
1	7/3	パリに着きました。 飛行機が遅れて乗継ぎができません。どうしましょう？
2	7/10	予定変更！ 観光案内所でパリのホテルを予約して、まずはパリ観光をすることに。
3	7/17	タクシーでホテルへ。 コンシェルジュに近くの美味しいレストランなど尋ねてみましょう。
4	7/24	シャワーのお湯がぬるく、テレビも映りません。 状況を訴えましょう。
5	7/31	近くの広場で朝市が開かれています。 旬の果物やチーズ、焼きたてクレープも堪能！
6	8/21	友人と待ち合わせて映画鑑賞。 ディネのメニューも自分で注文です。もちろんワインも。
7	8/28	2、3日南仏に出掛けることにしました。 駅で切符を買って、準備です。
8	9/4	水着を買いにデパートへ。 サイズがなかなかみつかりません。根気よく探しましょう。
9	9/11	友人宅に招かれました。 引っ越したばかりの新居。お宅拝見、家庭料理も楽しみです。
10	9/18	パリ滞在の日々をフランス語で語ってみましょう。 TCF（フランス語学力テスト）の聴き取りにも挑戦！

今や世界的なワインコンクールでも注目を浴び評価されている、「Made in Japan」のワイン。

このセミナーでは、毎回6種類のワインを楽しみながら、

日本で育つぶどう品種の個性・造り方の魅力・産地の個性などについて、初心者の方にもわかりやすく解説していきます。

なんと！このコースを修了した方限定のワイナリーツアーもございます！！

*ツアー料金は別料金となります。

成長の一途をたどる日本のワインの実力を味わい、楽しいワイナリーツアーに参加してみませんか？

レベル



受講料

21,000円(税込・分割無)

振替

<有>

コース

金曜日 夜
日曜日 昼

開講日

7/16
7/18

受講時間

19:00~20:30
12:00~13:30

担当講師

進 一博

> 講義スケジュール・講義内容

	金	日	講義内容
1	7/16	7/18	日本のワインを利く～白ワイン編
2	8/20	8/22	日本のワインを利く～赤ワイン編
3	9/17	9/19	個性溢れる日本のワイン～プレミアム編

季節ごとに恒例となりました大人気のシャンパーニュセミナーです。

今回は、夏の季節によく似合うシャンパーニュ6種類をご用意しました。

シャンパーニュ好きの方、季節に合わせたシャンパーニュを片手に楽しい時間を過ごしましょう♪

レベル



受講料

10,500円(税込・分割無)

振替

<無>

開催日

8/1(日)

受講時間

15:00~16:30

担当講師

船戸 加代子

ワインに「旬」はないかもしれないけど、ワインをもっともっとおいしく感じる「旬」はある！
 ということで、暑い夏にさっぱり冷えた白ワインをテーマに1dayレッスンをを行います。
 夏にぴったりの8種類の白ワインをテイスティングし、夏に美味しくワインを飲むコツや、船戸オススメの白ワインなどご紹介♪
 初心者の方でも大丈夫。ミネラルたっぷりの美味しい白ワインを飲んで夏を楽しみましょう。

レベル
●～

受講料
6,300円(税込・分割無)

振替
<無>

開催日
8/14(土)

受講時間
15:00～16:30

担当講師
船戸 加代子

2010年10/17(日)～10/24(日)ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザスを巡る『元場章人と行くフランスツアー』が
 開催されることになりました！ ワインサロンでは当ツアーのプレ・セミナーとして、アルザスワインセミナーを行います。

*詳細は、決定次第ご案内いたします。

まずはキリッと冷えたアルザス地方のスパークリングワイン「クレマン・ダルザス」で乾杯！
 そして「リースリング」「ゲヴェルツトラミネル」「ピノ・グリ」などのアルザス代表品種の白ワインを、較しながらアルザスの基本や
 また「アルザス・グラン・クリュ」2種類を比較しながらアルザスの基本や魅力について解説していきます。
 ツアーに興味ある方もそうでない方も大歓迎！ 今大注目のアルザスワインを味わってみましょう！

レベル
●～

受講料
5,250円(税込・分割無)

振替
<無>

開催日
8/5(木)

受講時間
19:00～20:30

担当講師
元場 章人

ボルドーワインコース修了者のみが参加できる、ボルドー研修旅行。
 今年のボルドー研修旅行の内容のご紹介と、グレートヴィンテージと囁かれている2009年ボルドーワインについて
 現地で感じた印象や 2010年の現状など、最新トレンドについてレポートします。
 おもしろおかしい研修旅行のお話から、ボルドー最新情報など盛りだくさん!!
 テイスティングはツアーに関係した格付けクラスのシャトーを含む6種をテイスティングします。

レベル
●～

受講料
7,350円(税込・分割無)

振替
<無>

開催日
9/25(土)

受講時間
15:00～16:30

担当講師
元場 章人

テイasting力UPを目的とした1dayレッスン。

ワイン認定試験を受験する方の2次試験対策としてはもちろん、久しぶりにブラインドテイastingして自分の力を試したい！という方も大歓迎！

テーマは5種類ございます。

- (1) 品種の個性・白6種 …… オープン形式で6種類のぶどう品種別に白ワインをテイastingします。
- (2) 品種の個性・赤6種 …… オープン形式で6種類のぶどう品種別に赤ワインをテイastingします。
- (3) ブラインド・白6種 …… ブラインド形式で6種類の白ワインをテイastingします。
- (4) ブラインド・赤6種 …… ブラインド形式で6種類の赤ワインをテイastingします。
- (5) MIX・白3&赤3 …… ブラインド形式で白ワインと赤ワインを各3種類、計6種類をテイastingします。

レベル



受講料

各回6,300円(税込・分割無)

振替

<無>

担当講師

元場 章人
船戸 加代子
進 一博

> 講義スケジュール・講義内容

日程	講義時間	講義内容	担当講師
7/4(日)	18:00~19:30	品種の個性 白	元場 章人
7/6(火)	19:00~20:30	品種の個性 赤	進 一博
7/7(水)	14:30~16:00	品種の個性 白	元場 章人
7/9(金)	14:30~16:00	ブラインド 白	元場 章人
7/11(日)	15:00~16:30	品種の個性 赤	船戸 加代子
7/13(火)	19:00~20:30	品種の個性 白	進 一博
7/14(水)	14:30~16:00	品種の個性 赤	元場 章人
7/16(金)	14:30~16:00	ブラインド 赤	元場 章人
7/20(火)	19:00~20:30	ブラインド MIX	進 一博
7/21(水)	14:30~16:00	ブラインド 赤	元場 章人
7/22(木)	14:30~16:00	品種の個性 白	元場 章人
7/22(木)	19:00~20:30	ブラインド 白	進 一博
7/23(金)	14:30~16:00	品種の個性 赤	元場 章人
7/24(土)	12:00~13:30	ブラインド 赤	船戸 加代子
7/25(日)	15:00~16:30	ブラインド 白	元場 章人
7/27(火)	19:00~20:30	ブラインド 赤	進 一博
7/28(水)	14:30~16:00	ブラインド 白	元場 章人
7/30(金)	14:30~16:00	ブラインド MIX	元場 章人
8/4(水)	14:30~16:00	ブラインド MIX	元場 章人
8/7(土)	15:00~16:30	ブラインド MIX	進 一博

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フランス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。

※ 授業は書籍『テロワール』およびプロジェクター等を用いて解説をまいります。
『テロワール』の本が無ければ受講できないということはありませんが、より深い知識獲得のために書籍『テロワール』のご持参、またはご購入をおすすめします(ワインサロンでも購入可能です)。
注)受講料に書籍代は含まれておりません。

レベル
●●●●～

受講料
各回毎に異なります

振替
<無>

担当講師
坂本 雄一氏

> 講義スケジュール・講義内容

日程	講義時間	講義内容	受講料
6/30(水)	14:30～16:00	シャンパーニュはチヨークの大地 ～チヨーク地帯のチヨーク質土壌のユニークさと謎に迫る～	¥10,500
8/25(水)	14:30～16:00	花崗岩のアルザス ～アルザス・グラン・クリュ畑を整理する～	¥9,450
9/29(水)	14:30～16:00	テロワールの真髄はブルゴーニュで分かる(1)	¥12,600
予告		テロワールの真髄はブルゴーニュで分かる(2)	¥12,600
予告		キンメリッジアの連なりとワイン産地	¥9,450
予告		礫質土壌と石灰岩土壌 ～メドックとグラヴ、礫質土壌がつくる偉大なるワイン～	¥10,500
予告		憧れの南フランス ～山が動いた壮大な地層がつくるユニークなワインたち～	¥9,450

書籍『テロワール』について

『TERROIR テロワール ～大地の歴史に刻まれたフランスワイン～』(JAMES.E.WILSON著)
「やっとほんもののテロワールを知ることができた！」そんな感想を抱かせてくれる、本格書籍が発売されました。
ワインを知るうえで切り離せない“土壌”。それは、ワインはぶどうから造られ、そのぶどうは根が土から水や養分を吸い上げるかその土壌はぶどう品種よる遥かに多く、謎に包まれています。その謎を地質学の観点から解明したものがこの本です。
この本の内容を知ることは、テロワールをそしてワインの真髄を知ることとなるでしょう。

坂本雄一氏 プロフィール

東海大学大学院にて、理学修士(海洋地質学)取得。
日本堆積学会、飛騨地学研究会所属。フランス食品振興会認定コンセイエ。
岐阜県飛騨高山の「坂本酒店」の経営のほか、ワインセミナー講師、ヴィノテークの取材レポートの執筆なども行う。

チーズをとろーり溶かしてより美味しく♪

ラクレットやフォンデュなど、熱々に溶かしたチーズを味わっていただくチーズパーティです。

とろーりとろける美味しいチーズ料理とワインで楽しい時間を過ごしましょう！

レベル

●～

受講料

6,300円（税込・分割無）

振替

<無>

開催日

9/23（木・祝）

受講時間

12:00～13:30

担当講師

村瀬 美幸

Trial

はじめてのワインレッスン(1day)

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！
全くの初心者の方を対象とした気軽なセミナーです。
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)

振替

<無>

担当講師

元場 章人

開催日

8/4 (水)

8/5 (木)

8/6 (金)

8/9 (月)

受講時間

11:00~12:00

15:00~16:00

11:00~12:00

19:30~20:30

開催日

8/16(月)

8/21(土)

8/22(日)

受講時間

19:30~20:30

12:00~13:00

15:00~16:00

Trial

はじめてのチーズレッスン(1day)

チーズって色々な種類があるけど、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？
1時間でチーズ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)

振替

<無>

担当講師

宮川 千鶴

開催日

8/25 (水)

8/26 (木)

8/28 (金)

8/29 (日)

受講時間

19:30~20:30

14:00~15:00

15:00~16:00

12:00~13:00

開催日

9/22 (水)

9/25 (土)

9/26 (日)

受講時間

19:30~20:30

15:00~16:00

13:00~14:00

Trial

ボルドーワイン体験レッスン(1day)

ボルドーの魅力に迫りつつ、楽しみながらわかりやすく解説。
ボルドーワイン委員会(C.I.V.B)と田崎真也ワインサロンが提携し、
現地で行っているセミナーの座学部分と同じ内容の講座を
開講しているボルドーワインコース(全10回)についてご紹介し、
ボルドーワインの奥深さを体験していただきます。
ワインは5種類テイスティング予定です。

<講座内容>

1. ボルドー概略(15分)
2. ボルドーワインの特徴(15分)
3. ボルドーのブドウ(10分)
4. 代表的な産地(10分)
5. テイスティング5種(30分)
6. ボルドーコースとボルドー旅行について(10分)

レベル



受講料

3,000円(税込)

振替

<無>

開催日

10/5(火)

受講時間

19:00~20:30

担当講師

元場 章人 ・ 船戸加代子

>体験レッスンお申込み方法

1. メールもしくは電話にて以下の内容をご連絡ください。

Tel: 0120-36-20-26 (フリーダイヤル)

Email: tws@basil.ocn.ne.jp

講座名(日時も)、氏名(フリガナ)、ご連絡先電話番号、参加人数

※メールの場合の件名を「体験レッスン申込み」としてください。

2. 受講料のお支払い方法

当日現金でお支払いください。

※請求書は発送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！

筆記用具のみお持ちいただければOKです♪

！！ボルドーワイン体験レッスン 参加者限定！！受講ご優待券プレゼント

体験レッスンに参加いただいた方に田崎真也ワインサロンのセミナー(体験レッスン、1dayセミナーを除く)でご利用いただける3,000円のご優待券をプレゼントいたします。

> 受講料

各講座により異なります。各種ご案内をご覧ください。事務局までお問合せください。
 なお、受講料には試飲ワイン、試食チーズ代等が含まれておりますので、別途実費はかかりません。

> お申込み方法

受付はお申込み順とさせていただきます。
 ホームページ又は携帯サイトより入力いただくか、お電話でご予約後、受講申込書に必要事項と希望コースをご記入のうえ、郵送、FAXにて事務局へお送りください。お申込み受付順に請求書をお送り致します。
 ※一部、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
 ※体験レッスンはお電話、メール、FAXにてお申込みを承ります。

> お支払い方法

受講料を下記の銀行口座までお振込みください。 ※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。

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

> 分割払いのお知らせ

- ・下記一覧に記載のコースは分割払いが可能です。
- ・分割手数料は田崎真也ワインサロンが負担いたします。
- ・3回・6回・10回(10回はワイン・チーズの試験準備講座のみ)の分割払いが可能です。
- ・支払い月指定の1回・2回払いも承ります。
- ・支払日は6日・26日からお選びいただけます。
- ・増額支払い月も設定できます。(ただし、1回のみとなります)
- ・分割払いのお申込み期限について
 - * 郵送にてお申込みの場合:開講日の10日前までにお知らせください。
 - * ご来校にてお申込みの場合:開講日の5日前までにお知らせください。
- ・クレジットカード払いのお取扱はございません。ご了承ください。

コース名	授業料 (税込)	分割回数	手数料	お支払い合計	通常分割		ボーナス併用有り		ボーナス時の支払い
					1回目支払	2回目以降	1回目支払	2回目以降	
ワイン初級	147,500	3	0	147,500	49,000	49,000	25,800	25,600	70,000×1回
		6	0	147,500	24,583	24,583	13,000	12,800	70,000×1回
ワイン中級	157,500	3	0	157,500	52,500	52,500	29,300	29,100	70,000×1回
		6	0	157,500	26,250	26,200	15,000	14,500	70,000×1回
ワイン上級 (クラス田崎)	168,000	3	0	168,000	56,000	56,000	29,400	29,300	80,000×1回
		6	0	168,000	28,000	28,000	15,000	14,600	80,000×1回
チーズ初級	68,250	3	0	68,250	22,850	22,700	12,850	12,700	30,000×1回
		6	0	68,250	11,750	11,300	6,750	6,300	30,000×1回
チーズ上級 (クラス本間)	84,000	3	0	84,000	28,000	28,000	14,800	14,600	40,000×1回
		6	0	84,000	14,000	14,000	7,500	7,300	40,000×1回
ボルドー コース	84,000	3	0	84,000	28,000	28,000	14,800	14,600	40,000×1回
		6	0	84,000	14,000	14,000	7,500	7,300	40,000×1回
日本酒	94,500	3	0	94,500	31,500	31,500	18,300	18,100	40,000×1回
		6	0	94,500	16,000	15,700	9,500	9,000	40,000×1回
ワイン認定 試験準備講 座	168,000	3	0	168,000	56,000	56,000	29,400	29,300	80,000×1回
		6	0	168,000	28,000	28,000	15,000	14,600	80,000×1回
		10	0	168,000	16,800	16,800	8,800	8,800	80,000×1回
チーズ認定 試験準備講 座	110,250	3	0	110,250	36,850	36,700	20,250	20,000	50,000×1回
		6	0	110,250	18,750	18,300	10,250	10,000	50,000×1回
		10	0	110,250	11,250	11,000	6,250	6,000	50,000×1回

>ご受講に当たっての注意事項

- ・講座の希望者が一定人数に達しない場合は、その講座を中止する場合があります。
- ・講師の病気、交通機関の乱れ、悪天候、天災等により、やむをえず担当講師やスケジュールを変更、または開講を中止する場合があります。
- ・お申込み後、初回受講日当日までにご入金の確認ができない場合はキャンセルとなる場合がございます。
- ・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、原則としてできかねます。
- ・講座の録音、撮影は固くお断りいたします。
- ・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。

>お客様の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。