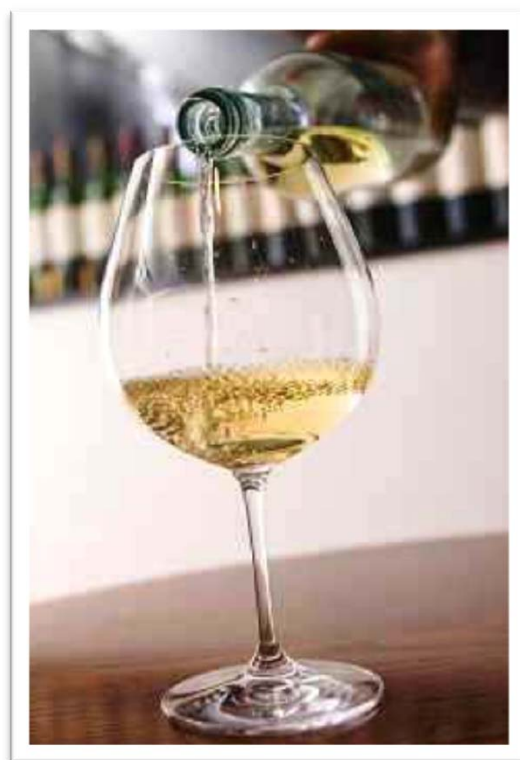


2011年4月開講コース
短期セミナー・体験レッスン
カリキュラム&スケジュール

田崎真也ワインサロン
Tasaki Shinya Wine Salon



2011年4月期

レギュラーコース・短期セミナー・体験レッスンのご案内

Vin -ワイン-

- > 田崎真也によるワイン入門コース(全3回)
- > ワインのABC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)
- > ワイン中級スペシャルコース(全10回)
- > ワイン上級コース(全20回)>>クラス田崎
- > ボルドーワインコース(全10回)

Fromage -チーズ-

- New!** > チーズのABCコース(全3回)
- > チーズを知ろう! 楽しもう! (全6回)
- > チーズとワインのマリアージュ(全6回)
- > チーズ上級コース(全10回)>>クラス本間

Life Style -ライフスタイル-

- > フランス語コース(全10回)

短期セミナー

—Vin—

- New!** > ワインテイasting講座 <基礎編>(全3回)
- > イタリアワインセミナー(全6回)
- Renew!** > 日本のわいん(全3回)
- > 春に美味しいシャンパーニュ(1day)
- New!** > ブルゴーニュ・ドメーヌの個性(1day)
- New!** > ロワールワインセミナー(1day)
- > ワインの地質学講座 ~テロワールをより明確に~(1day)

—Fromage—

- New!** > 春に楽しむチーズアレンジ(1day)

資格をめざす

- > ワイン認定試験準備講座(全24回) —ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート
- > チーズプロフェッショナル認定試験準備講座(全15回)
- New!** > ベネシアドール認定試験対策講座(全4回)

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)
- > ボルドーワイン体験レッスン(1day)

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>

> 2011年4月期

コース

金曜日

夜

開講日

4/22

受講時間

19:00~20:30 ※

担当講師

田崎 真也

平日

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	4/22(金)	白ワインの基本
2	5/20 5/31(火)	赤ワインの基本
3	6/10 6/15(水)	ロゼ・スパークリングの基本&ワインサロンでパーティー♪

※第3回のみ、19:00~21:00となります。

※コース内容が【金曜日・夜→平日・夜】になり、第2回・第3回の受講日が変更になりました。(2/21)

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におすすめのセミナーです。

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>

> 2011年4月期

コース

木曜日

夜

土曜日

昼

開講日

5/12

5/14

受講時間

19:00~20:30

12:00~13:30

担当講師

元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	木	土	講義内容
1	5/12	5/14	「品種の個性を知ろう！」 品種が違うとこんなに違う
2	6/2	6/4	「産地の違いを比べよう！」 育ちが違うとこんなに違う
3	6/30	7/2	「ワインで格付けチェック！」 なぜワインの価格は違うの？

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


開講月
 4月/10月

受講料
 147,000円(税込・分割有)

振替
 <有>

> 2011年4月期

コース
 月曜日 夜
 火曜日 昼
 日曜日 昼

開講日
 4/11 4/18
 4/12 4/19
 4/17 4/24

受講時間
 19:00~21:00
 14:30~16:30
 15:00~17:00

担当講師
 元場 章人
 船戸 加代子
 元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	月	火	日	講義内容
+	4/11	4/12	4/17	
1	4/18	4/19	4/24	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	5/9	5/10	5/15	テイスティングの基本(白) 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、まずは白ワインの基本的なテイスティング方法を学びます。
3	5/16	5/17	5/22	テイスティングの基本(赤) 白ワインに続いて赤ワインの基本的なテイスティング方法を学びましょう。 基本を知れば、テイスティングは簡単です！
4	5/23	5/24	5/29	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。
5	5/30	5/31	6/5	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。
6	6/6	6/7	6/12	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。
7	6/13	6/14	6/19	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？
8	6/20	6/21	6/26	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！
9	6/27	6/28	7/3	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！
10	7/4	7/5	7/10	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。
11	7/11	7/12	7/17	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。
12	7/20(水) 19:00~	7/19	7/24	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。
13	7/25	7/26	7/31	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。
14	8/1 8/8	8/2	8/7	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。
15	8/24(水) 19:00~	8/23	8/28	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。
16	8/29	8/30	9/4	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。
17	9/12	9/13	9/18	アメリカ & オーストラリア ニューワールドを代表する国、アメリカ & オーストラリア。ワイン造りの歴史は浅いのですが、今や世界を代表するワイン生産国となっているこの2カ国の魅力に迫ります。
18	9/21(水) 19:00~	9/20	9/25	南米 南米を代表する国、チリ & アルゼンチン。コストパフォーマンスの良いワインが多いそのワケは？チリとアルゼンチンのそれぞれの魅力とは？そして、南米ならではの面白さとは？
19	9/28(水) 19:00~	9/27	10/2	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	10/7(金)			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、いっしょに学んだ仲間たちとともに大いに盛り上がりましょう。

*開講週が一週後ろにシフトしたため、第1~17回のスケジュールが変更となりました。(3/31)

*第14回の月曜クラスの日程が変更になりました。(6/25)

ゆっくりワインを勉強したい方、お忙しい方、そんな方のためのワイン初級の1年コースです。
 カリキュラムは6ヶ月コースと同じです。
 基本的には隔週で授業が行われますので、復習もばっちり！です。
 最終回はワイン初級・6ヶ月コースの方々と一緒にレストランで盛大にパーティです♪

レベル


開講月
 4月/10月

受講料
 147,000円(税込・分割有)

振替
 <有>

> 2011年4月期

コース
 土曜日 1 昼

開講日
 4/23

受講時間
 12:00~14:00

担当講師
 船戸 加代子

> 講義スケジュール・講義内容

1	開 講 中 止 に な り ま し た	4/23	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		5/21	テイスティングの基本(白) 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、まずは白ワインの基本的なテイスティング方法を学びます。
3		6/11	テイスティングの基本(赤) 白ワインに続いて赤ワインの基本的なテイスティング方法を学びましょう。 基本を知れば、テイスティングは簡単です！
4		6/25	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。
5		7/9	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。
6		7/23	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。
7		8/6	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？
8		8/27	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！
9		9/10	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！
10		9/24	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。
11		10/8	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。
12		10/22	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。
13		10/29	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。
14		11/12	ドイツ 北のワイン大国ドイツ。涼やかな気候だからこそ、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。
15		11/26	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。
16		12/10	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。
17		1/14	アメリカ&オーストラリア ニューワールドを代表する国、アメリカ&オーストラリア。ワイン造りの歴史は浅いのですが、今や世界を代表するワイン生産国となっているこの2か国の魅力に迫ります。
18		1/28	南米 南米を代表する国、チリ&アルゼンチン。コストパフォーマンスの良いワインが多いそのワケは？チリとアルゼンチンのそれぞれの魅力とは？そして、南米ならではの面白さとは？
19		2/11	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		3/23(金)	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、いっしょに学んだ仲間たちとともに大いに盛り上がりましょう。

*第14回以降の日程が確定しました。(7/23)

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と学べるので、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、認定資格(ソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパート)をお持ちの方、
 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。

レベル
●●●

開講月
4月/10月

受講料
157,500円(税込・分割有)

振替
<有>

> 2011年4月期

コース	開講日
月曜日 夜	4/11
火曜日 昼	4/12
木曜日 夜	4/14
土曜日 昼	4/16

受講時間
19:00～21:00
14:30～16:30
19:00～21:00
15:00～17:00

担当講師
進 一博
進 一博
元場 章人
船戸 加代子

> 講義スケジュール・講義内容

	月	火	木	土	講義内容
1	4/11	4/12	4/14	4/16	テイasting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asting』。まずは一からテイastingの基本やコツ、細やかなポイントまでを確認します。
2	4/18	4/19	4/21	4/23	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asting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	5/9	5/10	5/12	5/14	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。だから同じ品種でも育て環境が異なれば、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	5/16	5/17	5/19	5/21	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	5/23	5/24	5/26	5/28	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	5/30	5/31	6/2	6/4	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asting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	6/6	6/7	6/9	6/11	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	6/13	6/14	6/16	6/18	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	6/20	6/21	6/23	6/25	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	6/27	6/28	6/30	7/2	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	7/4	7/5	7/7	7/9	甘口ワインの比較 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	7/11	7/12	7/14	7/16	世界三大酒精度強化ワイン ～シェリー・ポート・マデイラ～ この独特で個性的なワインたちをどのようにテイastingし、どのように表現するのかを追求します。フォーティファイドワインならではの面白さを味わってください。
13	7/21 (木)	7/19	7/21	7/23	世界編 ～アメリカ&オーストラリア～ 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この2カ国の『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。
14	7/25	7/26	7/28	7/30	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	8/1 8/4(木)	8/2	8/4	8/6	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	8/25 (木)	8/23	8/25	8/27	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よ。
17	8/29	8/30	9/1	9/3	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asting。
18	9/22 (木)	9/20	9/22	9/24	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asting。
19	9/29 (木)	9/27	9/29	10/1	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	10/3	10/4	10/6	10/8	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asting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！

*第14回の月曜クラスの日程が変更になりました。(6/25)

ブドウ品種の個性、気候や土壌といったテロワール。

そのような要素がワインに与える影響が非常に大きいのは言うまでもないでしょう。

しかし、ワインの個性を彩るもうひとつの重要なファクターとして欠かすことのできないもの。それは『生産者の個性』です。

このコースではフランス各産地を代表する造り手の個性を中心に毎回6種類のワインをテイスティングしていきます。

自然の力と人間の努力によって育まれたブドウを、ワインという魅惑的な液体へと昇華させる。

そんな卓越した技術と感性を、テイスティングによって感じてみませんか？

*本コースは当ワインサロンのワイン中級コース修了者を対象にさせていただいております。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

94,500円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2011年4月期

コース

木曜日 昼

土曜日 夜

開講日

4/14

4/16

受講時間

14:30~16:00

18:00~19:30

担当講師

元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	木	土	講義内容
1	4/14	4/16	
1	4/21	4/23	アルザス ~テロワールの表現者たち~ フランス随一とも言われるほど多彩な土壌を持ったアルザス。その複雑なテロワールをワインによって表現する、まさに「アート」とも言えるアルザスワインを探っていきます。
2	5/19	5/21	ロワール ~自然な生産者たち~ 「フランスの庭園」ロワール地方。その庭園から生まれるワインは非常にピュアでナチュラルなものばかり。そしてナチュラルだからこそ表れる生産者の個性。この不思議な感覚を体験しましょう。
3	5/26	5/28	コート・デュ・ローヌ ~シラーの生産者たち~ 偉大なブドウ品種、シラー。ローヌ渓谷の地において、その偉大な品種の力を最大限に引き出す人々がいます。ローヌとシラーの真髄に触れてみましょう。
4	6/9	6/11	ボルドーⅠ ~白のシャトー比較~ 匠の技「アッサンブラージュ」。それによってシャトーごとに個性ある絶妙のハーモニーを奏でます。ボルドーは赤ワインだけにあらず。完璧に調和した美しい白ワインを比べてみましょう。
5	6/23	6/25	ボルドーⅡ ~右岸のシャトー比較~ ボルドー右岸といえば、メルローの聖地。個性ある小規模シャトーが多いのも特徴です。サンテミリオン&ポムロールを中心に、右岸のシャトーを比較してみましょう。
6	6/30	7/2	ボルドーⅢ ~左岸のシャトー比較~ ボルドー右岸に対して左岸はカベルネソーヴィニオン。名実ともに世界のトップを走るボルドーも、日々進化を続けています。シャトーごとの個性を比較してみましょう。
7	7/7	7/9	ブルゴーニュⅠ ~白の生産者比較~ 単一品種醸造を基本とするブルゴーニュ。同じ品種100%だからこそ生産者の個性やテロワールの個性が際立ちます。まずはブルゴーニュの白ワインの魅力を堪能しましょう。
8	7/14	7/16	ブルゴーニュⅡ ~コート・ド・ボヌの生産者比較~ コート・ド・ボヌの赤は、ニュイとはまた違った魅力的な表情を見せます。素晴らしいピノワールを比較してみましょう。
9	7/28	7/30	ブルゴーニュⅢ ~コート・ド・ニュイの生産者比較~ ピノワール最高の産地、コート・ド・ニュイ。素晴らしいテロワールによって育まれた、一流の生産者たちのピノワールを味わってみましょう。
10	8/4	8/6	シャンパーニュ ~RMからNMまで~ いよいよ最終回。シャンパーニュはその性質上、人間の手が多く関わり、それだけに生産者による個性は大きいものとなります。最後はシャンパーニュで締めくくりましょう。

*開講週が一週後ろにシフトしたため、第1~6回のスケジュールが変更となりました。(4/6)

田崎真也が直接講義をする「クラス田崎」が2010年10月期よりさらにパワーアップしてリニューアル！
より高度なテイastingテクニックを磨けるのはもちろん、世界のワインをさらに深く探求したり、
ヴィンテージを揃えた比較(ホリゾンタル)や、同じワインのヴィンテージ違いの比較(ヴァーティカル)といった
豪華なテイastingも行います！

さらに、今まで無かった日本酒のテイastingや「ソムリエ田崎」の真髓・ワインサービスによる違い、
どこまでワインの本質に迫れるか？という「完全ブラインド」まで！

非常に盛りだくさんの新しいクラス田崎を是非お楽しみください。

★このコースを終了した方にはオリジナルの「クラス田崎修了証(ディプロマ)」が贈られます。

*本コースは、当ワインサロンの「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。あらかじめご了承ください。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

187,000円(税込・分割有)

振替

<有>※

※他の期へのお振替となります。

> 2011年4月期

コース

月曜日 夜

開講日

4/18

受講時間

19:00～21:00

担当講師

田崎 真也

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	4/18	白ワインのテイasting
2	4/25	赤ワインのテイasting
3	5/23	スパークリングワインのテイasting
4	6/6 5/30	特殊な醸造のワイン
5	6/13 6/6	蒸留酒のテイasting
6	6/27 6/13	日本酒
7	7/4 7/25	ニューワールド ～特徴的な品種を比較する～
8	7/25 8/8	イタリア ～土着品種の個性～
9	8/8 9/5	ドイツ ～代表産地を比較する～
10	9/5 9/12	完全ブラインドテイasting I
11	9/26 10/17	スペイン & ポルトガル
12	10/3 10/24	オーストリア & スイス
13	10/17 10/31	その他の産地のワイン
14	10/24 11/7	ワインサービス ～温度、空気接触、料理～
15	10/31 11/28	コート・デュ・ローヌ地方 ホリゾンタル
16	11/7 12/5 12/12	ブルゴーニュ白 ホリゾンタル
17	11/21 12/12 12/19	ブルゴーニュ赤 ホリゾンタル
18	11/28 12/19 1/16	ボルドー ホリゾンタル
19	12/5 12/26 2/6	ボルドー ヴァーティカル
20	12/12 1/16 3/5	完全ブラインドテイasting II

*第3～6回目の日程を修正しました。(4/5)

*第7～20回目のスケジュールが決定しました。(6/7)

*第7回目以降の日程が1週ずつ後ろにシフトします。(7/23)

*第11回目以降の日程が変更になりました。(8/13)

*第16回目以降の日程が変更になりました。(10/24)

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。

*ボルドー研修旅行は別料金となります。



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>※

※他の期へ振替も可能ですが、

材料費として3,150円/回をいただきます。

> 2011年4月期

コース

火曜日 昼

日曜日 昼

開講日

5/10

5/15

受講時間

14:30～16:30

15:00～17:00

担当講師

元場 章人

船戸 加代子

> 講義スケジュール・講義内容

	火	日	講義内容
1	5/10	5/15	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	5/17	5/22	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	5/24	5/29	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	5/31	6/5	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	6/7	6/12	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	6/14	6/19	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	6/21	6/26	リブルネ ドルドーニュ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	6/28	7/3	「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	7/5	7/10	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	7/23(土) 18:00～		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。

おいしいチーズとおいしいワインを楽しみたい！そんな方にオススメのチーズの入門講座です。
この講座では、チーズの名産地でありワインの名産地でもあるフランス、イタリアを中心にチーズの基礎を学び
チーズとワインのマリアージュを楽しみます。

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

18,900(税込・分割無)

振替

<有>

> 2011年4月期

コース

土曜日 昼

開講日

4/23

受講時間

12:00~13:30

担当講師

宮川 千鶴

> 講義スケジュール・講義内容

	火	土	講義内容
1	な開 り講 まし 止 たに	4/23	タイプ別にワインと楽しむ "フランスのチーズ"
2		5/28	アレンジを楽しむ "イタリアのチーズ"
3		6/25	個性豊かな "有名産地のチーズ"

「チーズには、どんな種類があるの？」「チーズとワインの合わせ方は？」「チーズはどう造られるの？」
そんなチーズに関する疑問をチーズのテイスティングを通して楽しく学ぶ入門～初級のコースです。
このコースを受講すれば、チーズの基礎はもちろん、
チーズのおいしい食べ方や、アレンジ方法など、楽しみ方が身に付きます♪

レベル



開講月

1月/4月/7月/10月

受講料

44,100円(税込・分割無)

振替

<有>

> 2011年4月期

コース

開講日

受講時間

担当講師

宮川 千鶴

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	次 回 7 月 期 に 開 講 予 定 で す	チーズとは・・・？ チーズができるまで&身近な白カビチーズ (テイスティングチーズ:フレッシュ・白カビ)
2		チーズの栄養&修道院生まれの個性豊かなウオッシュチーズ (テイスティングチーズ:ウオッシュタイプ)
3		チーズの切り方・保存の仕方&形様々！シェーヴルチーズ (テイスティングチーズ:シェーヴルタイプ)
4		チーズとワインのマリアージュ&ピリッとシャープな味わいの青カビチーズ (テイスティングチーズ:青カビタイプ)
5		チーズ料理&山岳生まれのハードチーズ (テイスティングチーズ:セミハード・ハードタイプ)
6		チーズとワインでParty♪ チーズ料理とワインで修了パーティー！

チーズとワインをもっと愉しむための講座です。

タイプや産地、季節などをテーマに、チーズとワインのマリアージュを体験。

きっと自分好みの相性が見つかり、チーズとワインの新しい魅力を発見できます。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

59,850円(税込・分割有)

振替

<無>

> 2011年4月期

コース

火曜日 夜

開講日

4/19

受講時間

19:00~21:00

担当講師

村瀬 美幸氏

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	4/19	ロゼワインとのマリアージュ
2	5/17	白ワインとのマリアージュ I
3	6/21	白ワインとのマリアージュ II
4	7/19	スパークリングワインとのマリアージュ
5	8/23	赤ワインとのマリアージュ I
6	9/27	赤ワインとのマリアージュ II

チーズ専門店「フェルミエ」の代表、本間るみ子氏を講師に迎え

本間氏が実際に産地を訪ねて得た情報もご紹介。

貴重な情報が満載の講座です。

*過去に当ワインサロンのチーズ中級コースを修了された方、チーズプロフェッショナルの資格をお持ちの方、または同等の知識のある方が対象となります。

レベル



開講月

4月/10月

受講料

84,000円(税込・分割有)

振替

<無>

> 2011年4月期

コース

水曜日 夜

開講日

4/20

受講時間

19:00~21:00

担当講師

本間 るみ子氏

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
1	4/20	フランス 北部
2	5/11	フランス 中部
中止	5/18	
3	6/1	フランス 南部
4	6/29	イタリア 北部
5	7/6	イタリア 南部
6	7/13	スペイン
7	7/27	英国
8	8/24	日本
9	8/31	その他の国
10	9/7	総集編

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>

> 2011年4月期

コース

土曜日

開講日

4/9 4/16

受講時間

15:30~17:30

担当講師

小森谷 朋子氏

> 講義スケジュール・講義内容

		講義内容
4	4/9	
1	4/16	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	4/23	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	5/7	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	5/14	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	5/21	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	5/28	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	6/4	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	6/11	水着を買いにデパートへ。 サイズがなかなかみつきりません。根気よく探しましょう。
9	6/18	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	6/25	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！

*全体スケジュールが変更となりました。(3/26)

「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？

レベル ●～	開講月 4月	受講料 18,900円(税込・分割無)	振替 <有>
コース 火曜日 夜 土曜日 昼	開講日 4/26 4/30	受講時間 19:00～21:00 11:00～13:00	担当講師 元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	火	土	講義内容
1	4/26	4/30	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	5/24	5/28	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	6/7	6/11	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！

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。このコースは初心者の方でもわかりやすい内容となっております。

レベル ●●●●●	開講月 4月	受講料 52,500円(税込・分割無)	振替 <有>
コース 水曜日 昼 水曜日 夜 日曜日 昼	開講日 4/27 4/27 5/1	受講時間 14:30～16:30 19:00～21:00 12:00～14:00	担当講師 元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	水昼	水夜	日昼	講義内容
1	4/27	4/27	5/1	イタリアワイン概論&島のワイン(シチーリア、サルデーニャ)
2	5/18	5/18	5/22	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	5/25	5/25	5/29	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	6/1	6/1	6/5	イタリア中部2(トスカーナ、ウンブリア、ラツィオ)
5	6/15	6/15	6/19	イタリア北部1(トレンティーノ、フリウーリ、ヴェネト)
6	6/22	6/22	6/26	イタリア北部2(ピエモンテ、ロンバルディーア)

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日本のワイン。
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。
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



開講月

5月

受講料

21,000円(税込・分割無)

振替

<有>

> 2011年4月期

コース

火曜日 夜
木曜日 昼

開講日

5/17
5/19

受講時間

19:00~20:30
14:30~16:00

担当講師

進 一博

> 講義スケジュール・講義内容

	火	木	講義内容
1	5/17	5/19	日本のワイン概要、品種の個性
2	6/14	6/16	産地の個性
3	7/12	7/14	注目の造り手

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、ロゼ・シャンパーニュを6種テイスティング。
一口にロゼと言っても様々。
いろいろなロゼ・シャンパーニュを美味しく飲み比べてロゼシャン通になりましょう♪

レベル



開講月

4月

受講料

10,500円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2011年4月期

コース

日曜日 昼

開講日

4/10

受講時間

15:00~16:30

担当講師

船戸 加代子

ブルゴーニュ・ドメーヌの個性(1day)

ブルゴーニュワインファンの皆様、お待たせいたしました！
このセミナーでは、同じヴィンテージで同じ畑(しかもすべて一級畑！)の生産者違いのものを3組、
合計6種類のワインをテイスティングします。
テロワールの違いと造り手の個性によって味わいの違いが出るブルゴーニュの面白さ&おいしさを堪能し、
お気に入りのドメーヌを発見しましょう！

レベル
●●～

開講月
4月

受講料
12,600円(税込・分割無)

振替
<無>

> 2011年4月期

コース
日曜日 昼

開講日
4/10

受講時間
12:00～13:30

担当講師
元場 章人

ロワールワインセミナー(1day)

春爽やかに楽しみたいワイン…ロワールワインもそんなワインのひとつではないでしょうか。
このセミナーでは、ヴァリエーション豊かなロワールワイン8種類をテイスティングしながら

このご決次
第:ま案第日
す内第り程
レベし次は講

開講月
6月

受講料
7,350円(税込・分割無)

振替
<無>

> 2011年4月期

コース
水曜日 夜

開講日
6/1

受講時間
19:00～20:30

担当講師
進 一博

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、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。

レベル
●●●●

開講月
不定期

担当講師
坂本 雄一氏

振替
<無>

> 2011年4月期

テーマ
決まり次第ご案内いたします

開講日

受講時間

受講料(税込・分割無)

季節にスポットをあてたチーズアレンジのセミナーです。
春に食べたいチーズ料理と春が旬のチーズとワインのマリアージュを楽しんでいただきます。
お料理レシピやチーズのカットアレンジも楽しく身に付きます。

レベル



開講月

4月

受講料

7,350円(税込・分割無)

振替

<無>

> 2011年4月期

コース

月曜日 夜

開講日

4/11

受講時間

19:00~20:30

担当講師

宮川 千鶴

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当ワインサロン講師オリジナルの復習小テストを毎回実施。
毎回6種類、約140種類のワインや試験出題範囲の酒類をテイasting。
当ワインサロン専属講師による講義で、徹底サポートいたします。
受講料の分割金利手数料は当サロンにて負担いたします！

レベル



開講月

1月

受講料

168,000円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2011年1月期

コース

火曜日 夜
水曜日 昼
水曜日 夜
木曜日 昼
土曜日 昼
日曜日 昼
月曜日 昼

開講日

1/18
1/19
1/19
1/20
1/22
1/23
1/24

受講時間

19:00～22:00
14:00～17:00
19:00～22:00
14:00～17:00
14:00～17:00
11:00～14:00
14:00～17:00

担当講師

元場 章人
進 一博
進 一博
船戸 加代子
元場 章人/進 一博
船戸 加代子
元場 章人

> 講義スケジュール・講義内容

	火 夜	水 昼	水 夜	木 昼	土 昼	日 昼	月 昼	講義内容
1	1/18	1/19	1/19	1/20	1/22	1/23	1/24	試験の内容、勉強の仕方、ワイン概論 フランスワイン、ワイン法
2	1/25	1/26	1/26	1/27	1/29	1/30	1/31	ぶどうのサイクル、テイastingの基本・仕方
3	2/1	2/2	2/2	2/3	2/5	2/6	2/7	ワインの醸造(赤・白・ロゼ)
4	2/15	2/16	2/16	2/17	2/19	2/20	2/21	スパークリングワイン・甘口
5	2/22	2/23	2/23	2/24	2/26	2/27	2/28	フォーティファイドワイン、フレーバードワイン
6	3/1	3/2	3/2	3/3	3/5	3/6	3/7	ボルドー地方
	3/13(日)、3/14(月)、3/21(月・祝)補講							1回～6回目までの講義内容を補講
7	3/15	3/16	3/16	3/17	3/19	3/20	3/21	ブルゴーニュ地方
7	3/22	3/23	3/23	3/24	3/26	3/27	3/28	ブルゴーニュ地方
8	3/29	3/30	3/30	3/31	4/2	4/3	4/4	ロワール地方、シャンパーニュ地方
9	4/5	4/6	4/6	4/7	4/9	4/10	4/11	コート・デュ・ローヌ、ジュラ、サヴォワ、南西地方
10	4/12	4/13	4/13	4/14	4/16	4/17	4/18	アルザス、ラングドック、プロヴァンス地方
11	4/19	4/20	4/20	4/21	4/23	4/24	4/25	コニャック、アルマニャック、オードヴィー
12	4/26	4/27	4/27	4/28	4/30	5/1	5/2	酒類概論
13	5/10	5/11	5/11	5/12	5/14	5/15	5/16	前半のまとめのテスト
14	5/17	5/18	5/18	5/19	5/21	5/22	5/23	ドイツ I
15	5/24	5/25	5/25	5/26	5/28	5/29	5/30	ドイツ II
16	6/7	6/8	6/8	6/9	6/11	6/12	6/13	イタリア I
17	6/14	6/15	6/15	6/16	6/18	6/19	6/20	イタリア II
18	6/21	6/22	6/22	6/23	6/25	6/26	6/27	スペイン、ポルトガル
19	6/28	6/29	6/29	6/30	7/2	7/3	7/4	アメリカ、オーストラリア、ニューージーランド、カナダ
20	7/5	7/6	7/6	7/7	7/9	7/10	7/11	オーストリア、ハンガリー、スイス、ギリシャ
21	7/12	7/13	7/13	7/14	7/16	7/17	7/18	南アフリカ、チリ、日本、アルゼンチン
22	7/19	7/20	7/20	7/21	7/23	7/24	7/25	ワインと料理
23	7/26	7/27	7/27	7/28	7/30	7/31	8/1	ワインの管理と販売、公衆衛生
24	8/2	8/3	8/3	8/4	8/6	8/7	8/8	まとめのテスト

* 3/21(月・祝)にも補講を実施いたします。(3/16)

* 第7～12回のスケジュールが変更となりました。1週間後ろにシフトしています。(3/16)

[中止] 3/15～21の週 → [追加] 4/26～5/2の週

初心者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、前回範囲の小テストと講義を、後半1時間は8～10種類のチーズをテイasting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。

受講料の分割金利手数料は当サロンにて負担いたします！

レベル



開講月

3月

受講料

110,250円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2011年1月期

コース

水曜日 昼

木曜日 夜

土曜日 夜

日曜日 昼

開講日

3/16 3/23

3/17 3/24

3/19 3/26

3/20 3/27

受講時間

14:00～17:00

19:00～22:00

18:00～21:00

15:00～18:00

担当講師

宮川 千鶴

> 講義スケジュール・講義内容

	水 昼	木 夜	土 夜	日 昼	講義内容
4	3/16	3/17	3/19	3/20	オリエンテーション、チーズの文化史、チーズの分類
1	3/23	3/24	3/26	3/27	オリエンテーション、チーズの文化史、チーズの分類
2	3/30	3/31	4/2	4/3	フランス①
3	4/6	4/7	4/9	4/10	フランス②
4	4/13	4/14	4/16	4/17	フランス③
5	4/20	4/21	4/23	4/24	イタリア①
6	4/27	4/28	4/30	5/1	イタリア②
7	5/11	5/12	5/14	5/15	スペイン、ポルトガル
8	5/18	5/19	5/21	5/22	チーズの製造①
9	5/25	5/26	5/28	5/29	スイス、中間テスト
10	6/1	6/2	6/4	6/5	チーズの製造②
11	6/8	6/9	6/11	6/12	チーズの熟成、日本、チーズのサービス
12	6/15	6/16	6/18 19:00～	6/19 19:00～	イギリス～ベルギー
13	6/22	6/23	6/25	6/26	デンマーク～ニュージーランド
14	6/29	6/30	7/2	7/3	チーズの栄養、チーズの販売
15	7/6	7/7	7/9	7/10	まとめのテスト

* 第12回土夜・日昼は、基本講習会のため受講時刻が変更となります。

* 全スケジュールが変更となりました。1週間後ろにシフトしています。(3/16)

[中止] 3/16～20の週 → [追加] 6/29～7/3の週

ベネンシアと呼ばれる長い柄杓を巧みに操り、シェリーを華麗に注ぐ・・・それがシェリーのソムリエこと『ベネンシアドール』です。田崎真也ワインサロンでは、ワインスクール初のベネンシアドール認定試験対策講座を開講いたします！このコースでは、合格に必要なシェリーの知識を学び、4回で26種ものシェリーを比較テイasting(実技は実技編で行います)講師は2006年最優秀ベネンシアドールに輝いた馬場祐治。ベネンシアドールを受験する人も、シェリーが大好きだからもっと知りたい！という人も、ぜひお越しください。

【協力】シェリー委員会

レベル



開講月

4月

受講料

29,400円(税込・分割有)

振替

<有>

> 2011年4月期

コース

開講日

受講時間

担当講師

馬場 祐治

(2006年最優秀ベネンシアドール)

> 講義スケジュール・講義内容

	火	日	講義内容
1	ご 案 内 し ま す	次 期 開 講 日 程 は	シェリーについて、栽培と醸造
2			熟成、シェリーのタイプ
3			産地、相性料理
4			歴史、ベネンシアドール

『ベネンシアドール』とは？

ベネンシアを使って樽からワインを汲み出し、グラスに注ぐ優れた技術を持つ人。元来ボデガ(貯蔵熟成庫)で樽内のシェリーの試飲をするときにサンプルを採るのが仕事だったが、現在はシェリーのプロモーションで活躍。

講師・馬場祐治プロフィール

JSA認定シニアワインアドバイザー、ソムリエ
CPA認定チーズプロフェッショナル
1998年 ポートワイン・ソムリエコンテスト優勝
1998年 エンリケ航海王子賞 受賞
2006年 第5回最優秀ベネンシアドール

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



開催日

随時

受講料

500円(税込)

担当講師

元場 章人

>>開催日程はホームページもしくは事務局までお問合せください。

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？
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



開催日

随時

受講料

1,000円(税込)

担当講師

宮川 千鶴

>>開催日程はホームページもしくは事務局までお問合せください。

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



開催日

随時

受講料

2,500円(税込)

担当講師

元場 章人・船戸 加代子

>>開催日程はホームページもしくは事務局までお問合せください。



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><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@basil.ocn.ne.jp 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！

筆記用具のみお持ちいただければOKです

> 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 タサキシンヤワインサロン

> 分割払いのお知らせ

- ・一部の講座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。

< 分割支払可能講座 >

- | | |
|-------------------|------------------------|
| > ワイン初級コース | > チーズとワインのマリアージュコース |
| > ワイン中級コース | > チーズ上級コース(クラス本間) |
| > ワイン中級スペシャルコース | > チーズプロフェッショナル認定試験準備講座 |
| > ワイン上級コース(クラス田崎) | |
| > ボルドーワインコース | |
| > ワイン認定試験準備講座 | |
| > シニア呼称資格試験準備講座 | |

分割支払いご希望の方は、詳細のご案内とお申込書をお送りいたしますので、事務局まで、お電話もしくは、メールでご連絡ください。
事務局では以下の内容をお伺いいたします。

- ① 支払回数・・・3回・6回・10回(10回はワイン・チーズの試験準備講座のみ・・・シニア講座は10回対象外)
- ② 引落日・・・6日or26日からご選択いただけます。
- ③ 増額支払月の設定の希望があるか否か

>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。

お申し込み・お問い合わせは・・・

T_{SW} 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

お問合せ専用フリーダイヤル

 0120-36-20-26 (サロン・ヴァン・フロマージュ)

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

E-mail tws@basil.ocn.ne.jp

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

