

# 2017年度 ワイン認定試験 第二次試験対策講座

テイastingはただ飲むじゃダメ！正しい知識と経験、そして『試験』を知ることが必須なのです。  
この対策講座で場数を踏み、試験慣れして合格をより確実なものにしましょう！！

## ◆講義内容

### ★白ワイン / 赤ワイン【マークシート選択型】 各回 ¥6,480 (税込)

\*毎回アイテムは異なります。

出題頻度の高い、基本品種を中心に、ブラインド形式で6種類のワインをテイastingします。  
赤ワインが苦手な方は赤を…というように重点的に強化を図れます。

### ★実践①～④【マークシート選択型】 各回 ¥6,480 (税込)

\*同番号のものは供出ワインも同じになります。

本番を想定した形式で白ワイン2種類、赤ワイン2種類、その他のお酒2種類の合計6種類をテイastingします。  
テイastingの向上だけでなく、非常に大事な『時間の配分』も体感できます。  
白と赤だけでなくその他のお酒も同時にテイastingできるのも魅力。本番に向けての総仕上げに活用してみてください。

### ★蒸留酒・酒精強化ワイン・フレーバードワイン・リキュール 各回 ¥6,480 (税込)

\*毎回アイテムは異なります。

ブラインド形式で10種類の蒸留酒・酒精強化・リキュールをテイastingします。  
このタイプを苦手としている方も多いのでは？ここでしっかりと弱点克服しておきましょう。

### ★難易度高 白ワイン&赤ワイン【マークシート選択型】 各回 ¥6,480 (税込)

\*毎回アイテムは異なります。

過去の出題頻度は低く、難易度高めのアイテムを中心に、ブラインド形式で白3種、赤3種、合計6種類のワインをテイastingします。万が一の出題に備えます。

### ★シニア (\*シニア呼称資格受験者向け)【マークシート選択型&一部記述】 各回 ¥6,480 (税込)

\*毎回アイテムは異なります。

ブラインド形式でスティルワイン5種、その他のお酒1種をテイastingします。  
産地や品種は記述式。シニア対策らしく難易度の高い品種や産地を中心に出题します。

### ★フリー① / ② (スティルワインは対象外です)各回 外部生¥5,400 (税込) 内部生¥4,320 (税込)

フリー①：約30種類の蒸留酒・酒精強化ワインをテイastingできます。

フリー②：約30種類のリキュール・フレーバードワインなどをテイastingできます。

\*フリー①&②は講師による解説はありません。\*酒類のお持ち帰りはお断りさせていただいております。

\*内部生・・・過去を含め当校のワイン認定試験対策講座(全24回コース)及び、  
シニア認定試験対策講座(全10-12回コース)を受講された方を対象とさせていただきます。

## ◆お申込み方法 以下の方法でお申込みください。注) お電話による申込は受け付けておりませんのでご了承ください。

>本申込書によるお申込み(事務局にご提出いただくか、FAX)

>メールによるお申込み:tws@tasaki-shinya.com宛に件名を[JSA2次対策申込]とし

(1)お名前(フリガナ)(2)申込講座の日時と種類(例:8/28・14:00～赤ワイン)(3)連絡先電話番号をお知らせください。

## ◆お支払い方法 下記指定口座に受講料を受講日の前日12:00までにお振込みください。注) 請求書は発行いたしませんので、ご了承ください。

ただし日曜日受講分の場合には金曜日の12:00までにお振込みください。それ以降にお振込みいただいた場合にはご来校時に振込明細書をご提示ください。

三菱東京UFJ銀行 虎ノ門支店(041) (普通) No.2676756 株式会社サンティール 田崎真也ワインサロン

当日のキャンセルおよび連絡の無い欠席の場合、日程の変更及び受講料の返金は出来かねます。ご了承ください。

受講日直前の金曜日14:00以降、または土日祝日にお振込みを頂いた場合には、振り込み明細を必ずご持参ください。

## ◆お申込み後の変更・追加方法

お申し込み後の変更・追加につきましては受講日前日の受付時間内に申込書を提出・FAX・メールのいずれかにてお申し出下さい。  
受付時間 月～木 12:00～21:00、土日10:00～18:00 定休日金曜

注) お電話による変更、追加は受け付けておりません。

お問い合わせ・お申込みは、田崎真也ワインサロン

〒105-0002 港区愛宕1-5-3 愛宕ASビル3F Tel:03-5405-2101/Fax:03-5405-2102/E-Mail:tws@tasaki-shinya.com

2017年度 ワイン認定 第二次試験対策講座 <お申込書>

太枠内すべて記入し、お申込み講座の「申込」欄に○をつけてください。

申込日 月 日	申込種別 新規・変更・追加	氏名(フリガナ)	ご連絡先お電話番号 ( )
住所 〒	E-mailアドレス		

日程	コマ1	申込	コマ2	申込	コマ3	申込	コマ4	申込
8月28日 月			14:00～15:30 赤ワイン				19:00～20:30 白ワイン	
8月29日 火			14:00～15:30 ●蒸留酒				19:00～20:30 赤ワイン	
8月30日 水			14:00～15:30 白ワイン				19:00～20:30 実践①	
8月31日 木			14:00～15:30 フリー①				19:00～20:30 フリー②	
9月2日 土	<del>11:00～12:30 白ワイン</del>	満席	13:30～15:00 実践③					
9月3日 日	11:00～12:30 赤ワイン		13:30～15:00 フリー①					
9月4日 月			14:00～15:30 実践②				19:00～20:30 白ワイン	
9月5日 火			14:00～15:30 ★シニア				19:00～20:30 ●蒸留酒	
9月6日 水			14:00～15:30 フリー①				19:00～20:30 難白赤	
9月7日 木			14:00～15:30 白ワイン				19:00～20:30 フリー①	
9月9日 土					15:00～16:30 実践②		17:30～19:00 実践①	
					<del>15:00～16:30 フリー②</del>	満席	17:30～19:00 フリー①	
9月11日 月			14:00～15:30 赤ワイン				19:00～20:30 赤ワイン	
9月12日 火			14:00～15:30 難白赤				19:00～20:30 実践③	
9月13日 水			14:00～15:30 ★シニア				19:00～20:30 フリー②	
9月14日 木			14:00～15:30 実践④				19:00～20:30 赤ワイン	
9月16日 土					15:00～16:30 実践①		17:30～19:00 ●蒸留酒	
9月17日 日	11:00～12:30 フリー①		13:30～15:00 ★シニア		16:00～17:30 フリー②			
9月18日 月	11:00～12:30 白ワイン		13:30～15:00 赤ワイン		16:00～17:30 実践②			
			<del>13:30～15:00 難白赤</del>	満席	16:00～17:30 実践④			
9月19日 火			14:00～15:30 白ワイン		16:30～18:00 赤ワイン		19:00～20:30 実践④	
							19:00～20:30 ★シニア	
9月20日 水			14:00～15:30 実践①		16:30～18:00 実践③		19:00～20:30 実践④	
9月21日 木			14:00～15:30 白ワイン		16:30～18:00 フリー②		19:00～20:30 実践①	
9月22日 金			14:00～15:30 実践④		16:30～18:00 実践③		19:00～20:30 実践②	
			14:00～15:30 フリー②		16:30～18:00 フリー①			
9月23日 土	10:00～11:30 フリー①		<del>12:30～14:00 フリー②</del>	満席	<del>15:00～16:30 フリー①</del>	満席	17:30～19:00 フリー②	
			<del>12:30～14:00 赤ワイン</del>	満席	15:00～16:30 ●蒸留酒		17:30～19:00 フリー②	
9月24日 日	10:00～11:30 白ワイン		12:30～14:00 赤ワイン		15:00～16:30 実践①		17:30～19:00 実践②	
			12:30～14:00 ★シニア		15:00～16:30 実践③		17:30～19:00 実践④	
9月25日 月	ソムリエ、ワインエキスパート、シニア 二次試験当日							

¥6,480 (白・赤・難白赤・実践・蒸留酒) × コマ	¥4,320 (フリー) 内部生 × コマ	合計	円
	¥5,400 (フリー) 外部生 × コマ		

\*内部生・・・過去を含め当校のワイン認定試験対策講座(全24回コース)、及びシニア(全10-12回)コースを受講された方を対象とさせていただきます。  
 対象の方は、受講された年をご記入下さい。→ \_\_\_\_\_年 一般(24回) or シニア

処理欄	
-----	--

2017年度 ワイン認定 第二次試験対策講座 <お客様控え>

日程	コマ1	申込	コマ2	申込	コマ3	申込	コマ4	申込
8月28日	月		14:00~15:30 赤ワイン				19:00~20:30 白ワイン	
8月29日	火		14:00~15:30 ●蒸留酒				19:00~20:30 赤ワイン	
8月30日	水		14:00~15:30 白ワイン				19:00~20:30 実践①	
8月31日	木		14:00~15:30 フリー①				19:00~20:30 フリー②	
9月2日	土	<del>11:00~12:30 白ワイン</del> 満席	13:30~15:00 実践③					
9月3日	日	11:00~12:30 赤ワイン	13:30~15:00 フリー①					
9月4日	月		14:00~15:30 実践②				19:00~20:30 白ワイン	
9月5日	火		14:00~15:30 ★シニア				19:00~20:30 ●蒸留酒	
9月6日	水		14:00~15:30 フリー①				19:00~20:30 難白赤	
9月7日	木		14:00~15:30 白ワイン				19:00~20:30 フリー①	
9月9日	土				15:00~16:30 実践②		17:30~19:00 実践①	
					<del>15:00~16:30 フリー②</del> 満席		17:30~19:00 フリー①	
9月11日	月		14:00~15:30 赤ワイン				19:00~20:30 赤ワイン	
9月12日	火		14:00~15:30 難白赤				19:00~20:30 実践③	
9月13日	水		14:00~15:30 ★シニア				19:00~20:30 フリー②	
9月14日	木		14:00~15:30 実践④				19:00~20:30 赤ワイン	
9月16日	土				15:00~16:30 実践①		17:30~19:00 ●蒸留酒	
9月17日	日	11:00~12:30 フリー①	13:30~15:00 ★シニア		16:00~17:30 フリー②			
9月18日	月	11:00~12:30 白ワイン	13:30~15:00 赤ワイン		16:00~17:30 実践②			
			<del>13:30~15:00 難白赤</del> 満席		16:00~17:30 実践④			
9月19日	火		14:00~15:30 白ワイン		16:30~18:00 赤ワイン		19:00~20:30 実践④	
							19:00~20:30 ★シニア	
9月20日	水		14:00~15:30 実践①		16:30~18:00 実践③		19:00~20:30 実践④	
9月21日	木		14:00~15:30 白ワイン		16:30~18:00 フリー②		19:00~20:30 実践①	
9月22日	金		14:00~15:30 実践④		16:30~18:00 実践③		19:00~20:30 実践②	
			14:00~15:30 フリー②		16:30~18:00 フリー①			
9月23日	土	10:00~11:30 フリー①	<del>12:30~14:00 フリー②</del> 満席		<del>15:00~16:30 フリー①</del> 満席		17:30~19:00 フリー②	
			<del>12:30~14:00 赤ワイン</del> 満席		15:00~16:30 ●蒸留酒		17:30~19:00 フリー②	
9月24日	日	10:00~11:30 白ワイン	12:30~14:00 赤ワイン		15:00~16:30 実践①		17:30~19:00 実践②	
			12:30~14:00 ★シニア		15:00~16:30 実践③		17:30~19:00 実践④	
9月25日	月	ソムリエ、ワインエキスパート、シニア 二次試験当日						

¥6,480 (白・赤・難白赤・実践・蒸留酒) × コマ	¥4,320 (フリー) 内部生 × コマ ¥5,400 (フリー) 外部生 × コマ	合計	円
------------------------------	------------------------------------------------	----	---