

2026年度 ソムリエ・ワインエキスパート

ワインとソムリエの学校
L'École du Vin
レコール・デュ・ヴァン

11月開講

受験対策【準備講座】 (全10回)

圧倒的な合格率を誇る
ワインスクール
例年平均の合格率は
圧倒的実績の92.9%!



- ソムリエ
呼称資格認定試験
- ワインエキスパート
呼称資格認定試験

年々難しくなる試験に完全対応!じっくり時間をかけることで合格を確実に。

J.S.A.日本ソムリエ協会開催の「ソムリエ・ワインエキスパート呼称資格認定試験」合格に向けてもっとも早くからはじめられる試験対策講座です。
「準備講座」は来年2月開講(予定)の受験対策講座に向けて、毎年出題されている各分野の主要ポイントをわかりやすく解説していきます。各回のテーマにそって定期的に確認テストを行い、知識の定着を図ります。
毎年広がる試験範囲により難易度が上がってきており、主要ポイントを押さえたうえで来年度の実戦的な試験対策を積み上げていくことが合格への近道。
また、各回試験を意識したセクションのワインテイスティングを行います。
ワインを学ぶことが初めての方、お仕事などご多用な世代の方でも通い続けられる振替可能なスケジュールと、経験・知識を着実に積み上げていける独自のメソッドをご用意しています。

※ JSA … 日本ソムリエ協会

受講料 **88,000 円** (税込) **全10回**

新規入会事務手数料: 5,500円(税込)

開催校 **渋谷校** **新宿校**

【準備講座】
教室クラス
お申込
は
こちら
【準備講座】
オンラインクラス



お問い合わせはメールで承ります レコール・デュ・ヴァン事務局: lounge@duvin.jp



ご不明な点はお気軽に
レコール・デュ・ヴァン事務局に

ホームページ

<https://www.duvin.jp>

レコール・デュ・ヴァン渋谷校
〒150-0002
東京都渋谷区渋谷3-26-16 第5ビル4F
JR「渋谷駅」新南口より徒歩3分
レコール・デュ・ヴァン新宿校
160-0022
東京都新宿区新宿3-3-2 新宿地下鉄会館6F

ソムリエ・ワインエキスパート資格を勝ち取りたいあなたへ!



①少人数制で丁寧な指導

準備講座は1クラス15名前後を定員とし、「まずは興味をもつ」「楽しく通う」をコンセプトに、ワインの根幹となる普遍的な部分を解説します。受験講座を担当して長きにわたるベテラン講師陣がクラスを担当しますので受験についてのポイントなども熟知しています。人数も少ないので質問や相談もしやすい環境です。



②テイスティングスキル

スクールで学ぶ際のメリットは「テイスティング学習」です。グラスに注いだワインのどこから見ていくのか、というところからテイスティングは進めていきます。はじめてワインを学ぶ方に合わせてテイスティングの際に使う用語、物品の名称なども丁寧に解説致します。また、授業で使用するワインは受験傾向を熟知した講師によるアイテムセレクトと解説を行い、着実に試験を目標にした経験を蓄積することができます。全10回でおよそ50種前後の世界各地のワインをテイスティングしていきます。



③ビデオ補講

出席できなかった回の授業や、もう一度復習したいときにスクールのビデオスペースで過去回のご視聴が可能です。
※講師の選択はできません ※要予約

④振替システム ~パソコン・スマホ対応~

「仕事が入って授業に出られない」「不定期で同じ時間に通うのが難しい」など、様々な状況に応じて通いやすい環境をご用意。同一カリキュラム内では受講予約前までの振替対応が可能です。(手数料無料)
受講生マイページから振替手続きを行うことが出来ます。



日本ソムリエ協会 (JSA) 呼称資格認定試験 ※詳細はソムリエ協会公式ホームページをご確認ください。

● ソムリエ

ワイン業界で働くプロフェッショナルの為の資格

- ・アルコール飲料を提供する飲食サービス
- ・ワイン・酒類飲料の仕入れ、管理、輸出入、流通、販売、教育機関講師、酒類製造1
- ・アルコール飲料を取り扱うコンサルタント業務

以上の職務を通算3年以上経験し、第一次試験日においても従事している方

● ワインエキスパート

ワイン愛好家の為の「ソムリエと同等以上の見識を持っている」という公的な証明の資格

- ・ワインを中心とする酒類、飲料、食全般の専門的知識、テイスティング能力を有する方
- ・職種、経験は不同
- ・ソムリエ職種に就かれていて、受験に必要な経験年数に満たない方



受験担当講師 ~ 私たちが合格へ導きます ~



塩入 早苗
Sanae Shioiri

日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMA
WSET® Level 3 Advanced Certificate
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
テキーラ・マエストロ (日本テキーラ協会)
SSI認定 日本酒嗜酒師
および日本酒品質鑑定士
日本教育推進財団認定
コミュニケーション能力1級



富田 葉子
Yoko Tomita

日本ソムリエ協会認定ソムリエ
日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート
WSET® Level 3 Award in Wines
2014年最優秀ベネシアン・ドール
(シェリー原産地呼称委員会)
テキーラ・マエストロ (日本テキーラ協会)
カルヴァドス騎士団シェヴァリエ
(カルヴァドスの騎士)
滑舌能力検定 1級 (日本滑舌能力検定協会)
日本朗読検定協会認定講師 プロフェッサー
日本コミュニケーション能力認定協会 認定トレーナー



山川 智美
Tomomi Yamakawa

日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート
日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMA
WSET® Level 3 Award in Wines
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
レコール・デュ・ヴァン 第9期
インストラクター養成講座 首席
第9回
J.S.A.ブライントテイスティング大会 準優勝
第6回 同上 ベスト8

場所	新宿校			渋谷校	オンライン	お問い合わせは メールにて承ります。 lounge@duvin.jp
曜日	水曜日	金曜日	月曜日	土曜日	日曜日	
時間	14:00~16:00	19:00~21:00	14:30~16:30	10:00~12:00	11:00~15:45	
講師	塩入講師	山川講師	富田講師	塩入講師	富田講師	カリキュラム
第1回	11月12日	11月14日	11月17日	11月15日	11月30日 11:00-13:00	ワイン概論①/テイスティング基礎
第2回	11月19日	11月21日	11月24日	11月22日	11月30日 13:45-15:45	ワイン概論②/赤・白・ロゼワインの醸造方法
第3回	11月26日	11月28日	12月1日	11月29日	12月14日 11:00-13:00	フランス(概論、ブルゴーニュ&ボージョレ地方、ロース渓谷地方)
第4回	12月3日	12月5日	12月8日	12月6日	12月14日 13:45-15:45	フランス(ボルドー地方、ロワール渓谷地方)
第5回	12月10日	12月12日	12月15日	12月13日	12月28日 11:00-13:00	イタリア(概論、おもな産地【州】)
第6回	12月17日	12月19日	12月22日	12月20日	12月28日 13:45-15:45	スペイン/三大酒精強化ワインを知る
第7回	12月24日	12月26日	1月5日	12月27日	1月11日 11:00-13:00	ドイツ(概論・主要産地)/選択肢から選ぶテイスティングについて
第8回	1月7日	1月9日	1月12日	1月10日	1月11日 13:45-15:45	アメリカ
第9回	1月14日	1月16日	1月19日	1月17日	1月25日 11:00-13:00	チリ、オーストラリア
第10回	1月21日	1月23日	1月26日	1月24日	1月25日 13:45-15:45	日本

※お申込みのクラスが万一催行人員基準に満たない場合は不催行となる場合があります。
その場合は催行10日前にご連絡をお送りいたします。

無料講座説明会 開催中



教育訓練給付金指定講座 「ソムリエ資格試験対策講座（準備・実戦）・サービス実技」

呼称資格「ソムリエ」受験資格を有する方のみ申請可

概要：教育訓練給付制度とは、働く人の主体的な能力開発の取組みを支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする雇用保険の給付制度です。支給要件期間が一年以上ある雇用保険の被保険者（在職者）または一般被保険者であった方（離職者）が（但し当制度の利用が2回目以上となる場合は3年以上の支給要件期間が必要）、厚生労働大臣の指定する教育訓練を受講し修了した場合、教育訓練施設に支払った教育訓練経費のおよそ2割相当がハローワークから支給されます。

申請に際しては出席状況等条件がございます。詳しくは事務局までお問い合わせください。
準備講座だけでは申請用件を満たしません。3月からの「実戦講座＋サービス実技」を併せて受講が申請条件です。

修了認定の条件：給付を受けるためには講座を受講するだけでなく、講座所定の修了認定基準を満たさねばなりません。1.講義（テイスティング/サービス実技当校指定講座所定の回含む）全回数のうち、8割以上の出席 2. 受験対策講座最終回の模擬試験の得点が50%以上であること
申請をご希望される方は所定の用紙に記入の上事務局へ修了証作成申請依頼書をご提出ください。
（申請依頼書は事務局にご用意しております）

受験応援！ キャンペーン実施中

1 【早割】10%オフ！

※10/31までのお申し込み

ご受講料金から **10%オフ！**

88,000円（税込） ⇨ **79,200円（税込）**

2 無料説明会キャンペーン

説明会参加特典！

ご受講料金から **3,000円（税込） 割引！！**

3 再チャレンジ応援 キャンペーン

合格するまで応援します！

適用条件

過去にソムリエまたはワインエキスパートを受験し、不合格だった方（※）

ご受講料金から **20%オフ！**

※注：再チャレンジ割引適用条件

①過去にレコール・デュ・ヴァンにおいて「ワイン受験準備講座」または「ワイン受験実戦講座」をご受講された方

⇒無条件で適用可能。

②過去にソムリエまたはワインエキスパートを受験し、不合格だった方で①に該当しない方

⇒受験したことを証明できるものを提示していただきます。受験証明できるものとしましては「受験票」「不合格通知」などとなります。
（日本ソムリエ協会にお問合せすることはご遠慮ください）

■ キャンペーンお申込み方法・注意事項

- ・キャンペーンのご利用はお申込み決済画面でクーポンコードをご入力下さい。
- ・キャンペーンの重複は出来ません。予めご了承ください。
- ・クーポンコードはお申し込みページよりご確認ください。