

L'école du Vin

これからワインを始めたい方、体系的に学んでいきたい方

短期集中 ソムリエ資格対策入門講座 1月開講

ワインの基礎を短期間で体系立てて学びたい方のための『短期集中ソムリエ資格対策入門講座』。



毎週1回の授業**全6回**で集中的にワインの基礎を学びましょう!
授業時間は各回150分。前半の90分は座学で勉強し、後半の60分は**6種類**のテイスティング、解説でワインの基礎知識を集中的に学ぶ事が出来ます。
講座の担当は、ワインの基礎的な指導には大変わかりやすい!と定評がある、
塩入講師、篠原講師、吉住講師、瀬川講師、金海講師、太田講師、村上講師、赤星講師が担当致します。

「今からワインの知識を身につけたい」「ワインの基礎を身につけて春からの受験実戦講座にそなえたい」という方にもピッタリの講座です。

講師の紹介



塩入 早苗

- ・レコール・デュ・ヴァン講師主幹
- ・レコール・デュ・ヴァン専任講師
- ・日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ
- ・受験講座主任/レベル1講座主任
- ・NPO法人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
- ・NPO法人チーズプロフェッショナル協会認定 CPAチーズ検定認定講師
- ・SSI認定 日本酒明酒師、及び 日本酒品質鑑定士



篠原 直樹

- ・オーストリアワイン大使
- ・株式会社ワンモアグラス 代表取締役
- ・日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
- ・WSET Advanced Certificate
- ・CPA チーズプロフェッショナル
- ・日本ドイツワイン協会連合会 ドイツワインケンナー



太田 賢一

- ・日本ソムリエ協会認定ソムリエ
- ・2002年レストラン「モリエール」(国ミシュランコンクール)にてソムリエとしてのキャリアをスタート
- ・2005年からオーストラリア・シドニーにて2年間滞在
- ・葡萄酒、マシリンオリエンタル産地「ソカチヤ」(国ミシュラン1つ星)、「タチノヨシノブ産地」(国ミシュラン1つ星) 勤務
- ・2012年 中国広東省「麗珠酒園」勤務 研究開発人兼ソムリエ
- ・現在はレストラン「エスナス」(国ミシュラン2つ星)にてソムリエとして勤務中



吉住 久美

- ・日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー
- ・ロバート・パーカー認定プロフェッショナル ワインテイスター
- ・日本ドイツワイン協会連合会 ドイツワイン上級ケンナー
- ・ドイツワイン親善大使



瀬川 あずさ

- ・新母校 主幹講師
- ・日本ソムリエ協会認定
- ・ワインエキスパート
- ・FBO 認定 日本酒利酒師
- ・JFAAC 認定 フードアナリスト



金海 正明

- ・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
- ・日本ソムリエ協会認定 ワイン検定プロフェッショナル認定講師
- ・日本ドイツワイン協会連合会 ドイツワインケンナー
- ・WOSA認定 南アフリカワイン・スペシャリスト
- ・SSI認定 明酒師
- ・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



赤星 ゆかり

- ・AISイタリアプロフェッショナル・ソムリエ
- ・日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
- ・イタリア・トリノつ里レストランGardemiacにて勤務
- ・現在、東京都内イタリア・スベインレストランにてソムリエとして勤務中



村上 しほり

- ・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 ワイン検定プロフェッショナル認定講師
- ・レコール・デュ・ヴァンワインインストラクター養成講座修了

※恵比寿校 月曜19時 モナ講師 クラスが増設されました

ワインの基礎知識を短期間で学ぶ! 3月からの受験実戦講座の準備として

開催校	新宿校					恵比寿校					増設
	火	木	金	土	月	水	木	金	土	月	
曜日	火	木	金	土	月	水	木	金	土	月	
時間	14:00 16:30	19:00 21:30	19:30 22:00	16:00 18:30	19:00 21:30	19:00 21:30	19:00 21:30	13:00 15:30	16:00 18:30	19:00 21:30	
講師	金海	篠原	吉住	村上	赤星	太田	塩入	塩入	瀬川	モナ	

全6回 2.5H/1回 全15時間
ワイン各回 **6種** 全**36種**のテイスティング
◆税金変更に伴う金額変更、お支払済み受講料との差額分を御請求する場合がございます。

講座テーマ	内容	
1	ワイン概論 ワインの鑑賞と その表現方法	・ワインの醸造方法①【赤、白の醸造方法】 ・テイスティングの基礎、 品種による味わいの特徴①
2	フランス PART①	・フランス概論 ・ボルドー地方のワイン ・テイスティングの基礎、 品種による味わいの特徴②
3	フランス PART②	・ブルゴーニュ地方、シャンパーニュ地方 ・ワインの醸造方法②【シャンパーニュの製法、 スパークリングワインの製法】
4	フランス PART③	・フランス、ロワール、アルザス、ロース地方 ・ワインの醸造法③ 【ロゼワインの醸造について】
5	イタリア、その他旧世界 その他旧世界のワイン	・イタリアワイン概論、 イタリアワインの産地と特徴 ・スペイン、ポルトガル・ドイツほか
6	新世界のワイン アメリカ、 オーストラリア、日本	アメリカ、オーストラリア、チリ、日本ほか

※最低催行人数に満たない場合は開講できないクラスが生じる場合もあります。※同一カリキュラムでのお振替可能! 校舎間の振り替えも可能!

短期集中ソムリエ資格対策入門講座について

- ◆講座料金： 入会金 5,400
- 本講座 ¥60,000
- 合計 ¥65,400

お得なセット割

受験実戦講座とセットでお申し込み

- ◆振替システム：ご都合がつかない日は、同一カリキュラム内での振替受講が出来ます。
- ◆その他ご不明な点はお気軽にレコール・デュ・ヴァン事務局にお問い合わせください。

レコール・デュ・ヴァン恵比寿校

〒150-0011
東京都渋谷区東 3-21-14 1F
JR『恵比寿駅』西口より徒歩 5分
JR『渋谷駅』新南口より徒歩 5分
日比谷線『恵比寿駅』2番口より徒歩 7分
東急東横線『代官山駅』より徒歩 9分
<http://www.duvin.jp>

恵比寿校 0120-844-055
lounge@duvin.jp

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
丸ノ内線・副都心線・都営新宿線
『新宿三丁目駅』C4出口より徒歩0分
JR・小田急線・京王線『新宿駅』より徒歩7分
<http://www.duvin.jp>

新宿校 0120-948-409
salon@duvin.jp