

## 2015年度 WINE 集中講座

ソムリエ、ワインアドバイザー、ワインエキスパート資格認定試験（J.S.A）対策講座

### きっちり学んで資格取得 田辺由美メソッドで合格まで最短距離！

- ① 資格認定試験（J.S.A主催）取得を目的とした特別なカリキュラムとなっています。
- ② テキストは資格認定試験のバイブル「田辺由美のWINE BOOK」を使用します。
- ③ 過去問題とその全問にわたる解説をまとめた「過去問題集」を配布します。
- ④ 過去出題の多い重要事項だけをまとめたオリジナル受験対策冊子「重点項目集」を配布します。
- ⑤ 経験豊かな講師による充実した実践的講座内容です。
- ⑥ 講義、ブラインドテイスティング、模擬試験、映像による視覚学習によって実力アップができます。
- ⑦ お申込みクラスに出席できない場合は、他のクラスに振り替えることが可能です。
- ⑧ テイスティング能力のスキルアップにつながります。（各回5アイテム）
- ⑨ 毎回の模擬テストで到達点を確認できます。

会場	ワイン&ダイニング アーベント
募集人数	各クラス 10人
受講料	129,600円(税込)
講座時間	昼間クラス 14:00 ~ 16:30 夜間クラス 19:00 ~ 21:30 各クラス 3月 ~ 7月（火曜日）全15回
テキスト	「田辺由美のワインブック 2015年度版」 「田辺由美のワインノート 2015年度版」 ※受講料には含まれておりません。各自購入して下さい。
締切日	2015年 3月3日(火)

## 2015年度より浜松校開校



田辺由美のWINE SCHOOL浜松校  
会場：ワイン&ダイニング アーベント

浜松校主任講師  
小椋 雅都

アーベントグループ統括ソムリエ  
JSA認定シニアソムリエ  
南アフリカワイン・スペシャリスト  
(WOSA認定)



1983年生。浜松市内、レストラン一味真に在籍中ソムリエ資格取得。その後2008年渡仏。ロワール地方Domaine des Bois Lucasにて、畑、ワイン醸造について学ぶ。東京・西麻布“レフェルヴェソンス”（ミシュランガイド二つ星）を経て、2013年アーベントグループ入社。現在に至る。

テーマ	講義内容	映像学習 (7回)	テスト （各回5アイテム）	模擬テスト (毎回)
1 ワイン概論 1	ガイダンス (試験合格の為の勉強方法) ワインとその他の酒類の分類、ぶどう栽培、ぶどう品種	●	●	●
2 ワイン概論 2	ワインの醸造方法 (赤、白、ロゼワインの醸造方法) 特殊な醸造方法	●	●	●
3 フランス 1	フランスワイン概論、ボルドー、ブルゴーニュ	-	-	●
4 フランス 2	シャンパーニュ、ヴァル・ド・ロワール コート・デュ・ローヌ	●	●	●
5 フランス 3	アルザス、ジュラ、サヴォワ、プロヴァンス・コルス ラングドック・ルーション、南西地方	-	-	●
6 イタリア	イタリアワインの産地、特別なワイン醸造と用語、 州別DOP	●	-	●
7 ワイン概論～イタリア復習	過去問題集を使ったワイン概論 フランス、イタリア復習	-	●	●
8 スペイン、ポルトガル	スペインワインの産地とDOP、ポルトガルワインの産地とDOP シェリー、ポート、マデイラの製法と種類	-	-	●
9 ニューワールド 1	アメリカ合衆国、カナダ	●	●	●
10 ニューワールド 2	オーストラリア、NZ、南アフリカ、チリ、アルゼンチン	-	-	●
11 スペイン～ニューワールド復習	過去問題集を使った スペイン～ニューワールドの復習	-	●	●
12 日本のワイン、スピリッツ、リキュール	日本の産地、酒類の分類、コニャック、アルマニャック カルヴァドス、リキュール	●	●	●
13 ドイツ、その他ヨーロッパ	ドイツ、オーストリア、スイス、ハンガリー、ギリシャ	-	●	●
14 料理とチーズ、その他酒類	料理とワイン、チーズとワイン、日本酒、ビール、焼酎 ミネラルウォーター	●	-	●
15 ワインのサービスと管理 総まとめ	ワインの管理と販売、ワインの鑑賞と表現方法 過去問題集を使った日本のワイン～サービスと管理の復習	-	-	●

カリキュラムは変更する場合がございます。

ふりがな		生年月日	19 年 月 日 ( 歳)
氏名		性別	男 ・ 女
ふりがな	〒 -		
□ ご自宅	TEL ( ) - 携帯 ( ) -		
	FAX ( )		
	E-mail		
□ 勤務先	会社名 :		
	〒 -		
	TEL ( ) - 携帯 ( ) -		
	E-mail		
希望講座時間	昼間 ・ 夜間		

- 申込み用紙に必要事項を漏れなくご記入の上、FAXまたは郵送して下さい (E-mailも可)
- 申込書到着後、受講料の請求、お支払方法をご連絡いたします (E-mailまたは郵送にて)
- 受講料のお振込をもって、登録完了とさせていただきます。
- 登録後、開講間近になりましたら受講に関する内容を送付いたします。
- お支払いいただきました受講料は、原則としてお返しいたしません。

FAX : 053-456-5601

E-mail : info@a-bend.com