

ワイン初級（試験対策準備講座） 2017年10月期生徒募集中です！2017年10月～2018年2月まで！ワイン産地の基本とともに、地方の料理やチーズと楽しくティスティングを学べます。受験講座準備講座としても、月2回ペースでワインの基本が学べます。曜日や次期開催お振替も可能です。10/25（水）13:00 10/26（木）19:00 10/28（土）19:00 週2回開催いたします。8回43200円（税込）3回からの単発受講もできます。単発受講（体験受講6480円）途中入会可能です。

ワインを楽しく味わうための初級講座。ワインに興味を持ち始めた方や、ワインの入り口でちょっと迷っている方などを対象とした初心者コースです。ワインの基本的な知識から楽しみ方まで、わかりやすく楽しい内容で身につけていきます。毎回ティスティングは、毎回のテーマの産地の基本的な違いをわかりやすく知るために、4～5種類ずつ行います。（もちろん、ワインのおかわりもできますよ。）世界各国のワインとともに、ワイン産地の伝統的な地方料理・オードブル・チーズとポケット手作りのパンをワインと一緒に楽しめる講座です。お食事とのマリージュも学べるとってもお得な講座内容です。

全8回の講座の中には、ワインの基礎知識はもちろん、味わい方や楽しみ方のコツが満載。ワインの歴史、醸造方法、フランスの各地方のワインや各国のワインの特徴をエピソードを交えながらご紹介いたします。受講後はワインのエチケット（ラベル）が読めて、自分好みのワインを選べるようになります。少人数制のため、ワインの知識が浅い方でも気軽に質問できますし、ソムリエ試験を目指しての準備講座として、本格的に勉強を始める第一歩となる講座内容です。

講座の後半からは、講座でご紹介したワイン産地の特徴のあるワインを4～5種類ティスティングしながら、地方のオードブルやチーズとともにマリージュも楽しめます。まったくの初心者の方でも、レストランでのワインとお食事の組み合わせやティスティングの基本、そしておうちでも選べるワインとお食事を学べて、実際に楽しめるとても実践的な講座内容です。

■講座概要

期間 1月・6月・10月開催（途中入会・振り替え可能です。1年間有効）

2017年2月～4月期

水曜日 13:00

木曜日 19:00

土曜日 13:00

（途中入会可能です。受講出来ない週は2014年6月期の開催期振り替えることができます。）

※1月期は水曜13時、木曜19時、土曜13時の週3回の日程で開催いたします。

2017年7月～10月期

日時 木曜日 19:00

土曜日 19:00

（途中入会可能です。受講出来ない週は2016年10月期の開催期振り替えることができます。最大1年間有効です。）

※6月期は木曜19時、土曜19時の週2回の日程で開催いたします。

2017年10月～2月募集中です。

水曜日 13:00

木曜日 19:00

土曜日 13:00

(途中入会可能です。受講出来ない週は2017年1月期の開催期振り替えることができます。)

※10月期開催中は水曜13時、木曜19時、土曜13時の週3回の日程で開催いたします。

対象

ワインに興味を持ち始めた方、ワインの入り口で迷っている方などを対象とした初心者コースになります。日本ソムリエ協会認定試験をお考えの方の準備講座としても最適です！

定員

1クラス6名までのアットフォームなクラス内容です。

《入会金還元 キャンペーン！》

会員でない方は**入会金 5400円**が必要です。

入会金 5000円分はポケットワインスクールで講座割引ができる特典キャンペーン。(中級講座、資格以上)

①申し込み方法:

[ポケットワインサロン受講申し込みフォームから](#)

②TEL: 03-6455-1623

③ワイン専用アドレス nakamura@pocket-wine-school.com

上記の中から、必ずご予約いただいてからお越しください。

受講料

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

受講料金 40,000円(税込み 43200円、オリジナル教本、ワイン、世界のオードブル、チーズ、パン込み)

単発受講 1回 6480円(税込) ※1~3回目はワイン産地の基本ですので、できましたら受講してください。

講座時間は2時間半~3時間で、ゆったりとお食事をしながら学べます！

地方のオードブル・チーズ等のおつまみ付きの金額も含まれます。

★ポケットワインサロン初級講座受講の方が資格試験対策講座を受講される場合は、5000円割引になります。

各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みしていただくか、

直接ご持参願います。

振込先 **西武信用金庫 恵比寿支店 ポケットワインスクール 普通口座 2198296**

中村友美

JSA(日本ソムリエ協会)認定シニアソムリエ

ドイツワイン・上級ケナー 資格認定

米国ワイン教育者協会認定ワイン・スペシャリスト(CSW)

ポケットワインスクールは移転になりました。ご変更願います。

東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402

<http://pocket-wine-school.com/>

講師

Tel03-6455-1623

fax03-6455-1629

080-4475-4712

代表・ワイン講座担当

中村友美

nakamura@pocket-wine-school.com(以下のアドレスより変更願います。)

tomoppen@pocket-salon.jp

お振り替えは、

2016年、6月、10月、2017年1月期に振り替えが可能です。

※ご入金後のキャンセルによる返金はいたしかねます。

※当日振替はできません。前日までにご連絡下さい。

※お席は一任させて頂きますので、ご了承ください。

※アレルギー食材がある方は、事前にご相談ください。

いくつかの注意点

その他

★講師の都合や悪天候などで、止むを得ず日程・時間に変更になる場合があります。

★定員に満たない場合、振替ができないや休講になる場合もあります。

★所定の人数が集まらず講座自体が休講になる場合は、開始日の2日前までにご連絡いたします。

★同じ期の同じ回の講座なら受講日の振替は自由ですが、あらかじめご予約ください。

1年間有効な他期への振替制度

1年以内に開催される同内容の他期の授業(1月6月10月開催)に振替が可能です。

欠席した講座の振替制度

受講日振替や他期振替をせずに欠席してしまった場合、有料で他期の同一内容の授業が単発受講できます。

■授業内容・スケジュール

2017年10月期開催スケジュール

10月期は月2回程度のゆったりペースで受講できます。また次期振り替え、曜日の振り替えも自由にすることができます。(受講できない回は2018年1月期にお振替えができます。)

★ポケットワインサロン初級講座受講の方が資格試験対策講座を受講される場合は、5000円割引になります。

★月2回のペースですが、次期お振り替えも可能です。お客様のペースで受講できます。

(受講期間は最大1年間有効になります。)

曜日と 開始時間	水曜 13:00	木曜 19:00	土曜 13:00	テーマ&テイastingワイン (すべて、自家製料理、天然酵母フランスパン、 グジェール)
1回目	10月 25	10月 26	10月 28	オリエンテーション ワインができるまで ワインの醸造(白・赤・ロゼ・発泡酒) スペイン・Cava、ボルドー・ソーヴィニオン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、ブルゴーニュ・ピノ・ノワール、チリ・カベルネ・ソーヴィニオン オードブル: サーモンサラダ、ブランドード、キノコのコンフィ、レバーパテ
2回目	11月1 12時	11月2	11月4 11時	フランスワインの基礎知識・ボルドー ボルドー地方のワイン(グラヴ白、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、ソーテルヌ甘口) サーモンのパテ、パテドカンパーニュ、牛肉の赤ワイン煮込み、ロックフォール(青かび)
3回目	11月 08	11月 09	11月 11	ブルゴーニュ、ブルゴーニュ地方のワイン(シャブリ、ムルソー村シャルドネ、クリュ・ボー ジョレ、コート・ド・ヌイ・ピノ・ノワール)ジャンボンペルシエ、砂肝のコンフィ、魚介のサラダ 仕立て

4回目	11月 22	11月 23	11月 25	フランスワインⅢ シャンパーニュ・北部地方 シャンパーニュ・ブランド・ノワール、サンセール、アルザス・リースリング、ゲヴェルツ・トラミネル 牡蠣のエスカルゴバター焼き、サーモンのサラダ、マンステール(牛・ウオッシュ)
5回目	11月 29	11月 30	12月 02	フランスワインⅣ コート・デュ・ローヌ地方・南部地方 コート・デュ・ローヌ・ヴィオニエ、プロヴァンス・ロゼ、グルナッシュ、シラー ブランダード、カスレ、レバーパテ
6回目	12月 13	12月 14	12月 16	イタリアガヴィ、ソアヴェ、キアンティ・クラシコ、バローロ バーニャカウダ風、バツカラ、トリッパの煮込み
7回目	1月11	1月12	1月 14	ドイツ・スペイン モーゼル・リースリング、スペイン・リアスヴァイシャス白、リオハ・テンプラリーニョ、シェリー タコのマリネ・ガリシア風、イベリコのサラミ、オーリヴ、豚すねの煮込み
8回目	2月07	2月08	2月 10	新世界・日本のワイン ニュージーランド・ソーヴィニヨン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、オーストラリア・シラズ、チリ・カベルネ・ソーヴィニヨン サーモンパテ、ブランダード、レバーパテ、鹿肉のサラダ仕立て

2018年2月期開催スケジュール 4月終了です。

2月期はソムリエ協会認定資格試験の準備講座としても受講できます。

試験対策講座に必要な基本知識とともに、テイスティングの基本、さらに実際にお料理を食べながらのマリアージュの基本も楽しめます。

もちろん、資格だけではなく、教養講座としてのワインの楽しみ方を学べる講座としても受講できます。

また次期振り替え、曜日の振り替えも自由に行うことができます。

お問い合わせは 03-6455-1623 までお願いいたします。

★ホケットワインサロン初級講座受講の方が資格試験対策講座を受講される場合は、5000円割引になります。

★週1回のペースですが、次期お振り替えも可能です。お客様のペースで受講できます。

(受講期間は最大1年間有効になります。)

講座内容をクリックすると授業内容が見られます。

曜日と 開始時 間	水曜 13:00 19:00	木曜 19:00	土曜 13:00 19:00	テーマ&テイスティングワイン (すべて、自家製料理、天然酵母フランスパン、デザート)
1回目	2月 01日	2月 02 日	2月 04 日	オリエンテーション ワインができるまで ワインの醸造(白・赤・ロゼ・発泡酒) スペイン・Cava、ボルドー・ソーヴィニオン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、ブルゴーニュ・ピノ・ノワール、チリ・カベルネ・ソーヴィニヨン オードブル:サーモンサラダ、ブランダード、キノコのコンフィ、レバーパテ

2回目	2月 15日 13時	2月 16日	2月 18日	フランスワインの基礎知識・ボルドー ボルドー地方のワイン(グラヴ白、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ソーテルヌ甘口) サーモンのパテ、パテドカンパーニュ、牛肉の赤ワイン煮込み、ロックフォール(青かび)
3回目	2月 21日 火曜 19時	2月 23日	2月 25日	ブルゴーニュ、ブルゴーニュ地方のワイン(シャブリ、ムルソー村シャルドネ、クリュ・ボージョレ、コート・ド・ニュイ・ピノ・ノワール)ジャンボンペルシエ、砂肝のコンフィ、魚介のサラダ仕立て
4回目	3月 01日 19時	3月 02日	3月 04日	フランスワインⅢ シャンパーニュ・北部地方 シャンパーニュ・ブランド・ノワール、サンセール、アルザス・リースリング、ゲヴェルツ・トラミネル 牡蠣 のエスカルゴバター焼き、サーモンのサラダ、マンステール(牛・ウオッシュ)
5回目	3月 8日 13時	3月 9日	3月 10日	フランスワインⅣ コート・デュ・ローヌ地方・南部地方 コート・デュ・ローヌ・ヴィオニエ、プロヴァンス・ロゼ、グルナッシュ、シラー ブランダード、カスレ、レバーパテ
6回目	3月 15日 13時	3月 16日	3月 18日	イタリアガヴィ、ソアヴェ、キアンティ・クラシコ、パローロ バーニャカウダ風、パッカラ、トリツパの煮込み
7回目	3月 22日 19時	3月 23日	3月 25日 19時	ドイツ・スペイン モーゼル・リースリング、スペイン・リアスヴァイシャス白、リオハ・テンプラリーニョ、シェリー タコのマリネ・ガリシア風、イベリコのサラミ、オーリヴ、豚すねの煮込み
8回目	3月 29日 19時	3月 30日	4月 01日 19時	新世界・日本のワイン ニュージーランド・ソーヴィニヨン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、オーストラリア・シラス、チリ・カベルネ・ソーヴィニヨン サーモンパテ、ブランダード、レバーパテ、鹿肉のサラダ仕立て

2017年6月期開催スケジュール

6月期は月2回のゆったりペースで受講できます。また次期振り替え、曜日の振り替えも自由に行うことができます。

★ポケットワインサロン初級講座受講の方が資格試験対策講座を受講される場合は、5000円割引になります。

★月2回のペースですが、次期お振り替えも可能です。お客様のペースで受講できます。

(受講期間は最大1年間有効になります。)

2017年6月期開催スケジュール

曜日と開始時間	木曜 19:00	木曜	土曜 19:00	テーマ&テイastingワイン (すべて、自家製料理、天然酵母フランスパン、クジール)
1回目	6/30 初回日 のみ金		7/1	オリエンテーション ワインができるまで ワインの醸造(白・赤・ロゼ・発泡酒) スペイン・Cava、ボルドー・ソーヴィニオン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、ブルゴーニュ・ピノ・ノワール、チリ・カベルネ・ソーヴィニオン オードブル:サーモンサラダ、ブランダード、キノコのコンフィ、レバーパテ
2回目	7/6		7/8	フランスワインの基礎知識・ボルドー ボルドー地方のワイン(グラヴ白、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、ソーテルヌ甘口) サーモンのパテ、パテドカンパーニュ、牛肉の赤ワイン煮込み、ロックフォール(青かび)
3回目	8/3		8/5	ブルゴーニュ、ブルゴーニュ地方のワイン(シャブリ、ムルソー村シャルドネ、クリュ・ボージョレ、コート・ド・ヌイ・ピノ・ノワール)ジャンボンペルシエ、砂肝のコンフィ、魚介のサラダ仕立て
4回目	8/17		8/19	フランスワインⅢ シャンパーニュ・北部地方 シャンパーニュ・ブランド・ノワール、サンセール、アルザス・リースリング、ゲヴェルツ・トラミネル 牡蠣のエスカルゴバター焼き、サーモンのサラダ、マンステール(牛・ウオッシュ)
5回目	8/31		9/2	フランスワインⅣ コート・デュ・ローヌ地方・南部地方 コート・デュ・ローヌ・ヴィオニエ、プロヴァンス・ロゼ、グルナッシュ、シラー ブランダード、カスレ、レバーパテ
6回目	9/7		9/9	イタリアガヴィ、ソアヴェ、キアンティ・クラシコ、バローロ バーニャカウダ風、バツカラ、トリッパの煮込み
7回目	10/5		10/7	ドイツ・スペイン モーゼル・リースリング、スペイン・リアスヴァイシャス白、リオハ・テンプラリーニョ、シェリー タコのマリネ・ガリシア風、イベリコのサラミ、オリーブ、豚すねの煮込み
8回目	10/12		10/14	新世界・日本のワイン ニュージーランド・ソーヴィニオン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、オーストラリア・シラーズ、チリ・カベルネ・ソーヴィニオン サーモンパテ、ブランダード、レバーパテ、鹿肉のサラダ仕立て

※ 6月～10月期は木曜日 19:00～21:30、土曜日 19:00～21:30 の開催です。

(途中入会可能です。・受講出来ない週は 2017 年 10 月期の開催期振り替えることができます。)

受講について、ワインについてご質問がある方は、メール・お電話にて対応いたします。

電話:03-6455-1623

ワイン専用アドレス nakamura@pocket-wine-school.com

1、受講のながれについて

全日程予約制になっています。

予約は、受講スケジュール表にご記入いただくか、電話03-6455-1623(午前10時から午後10時半まで)メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで nakamura@pocket-wine-school.com までご連絡ください。

受講日の変更に関しましては、前日までにお願いいたします。

当日の変更は週2日開催のお振り替えはできますが、来期振り替えができかねますので、必ず、前日までにご連絡ください。

2、授業のご質問等について

、電話03-6455-1623で担当の中村にご連絡いただくか、

メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで nakamura@pocket-wine-school.com までご連絡ください。

10月20日より移転営業いたします。10/20以降は以下にお願いいたします。

Pocket Wine School ポケット ワイン スクール(10月20日より)

レストランは11月より渋谷に移転予定

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西2-15-9 チェラーザ代官山 402

TEL 03-6455-1623 (電話受付:10:00~18:00)

FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL <http://www.pocket-wine-school.com>

3、入会金分5000円分は講座割引料金として使用できます。

(資格、中級講座以上)

ポケットワインサロンは少人数制の10名程度、さらにライフスタイルなどの専門講座は5名程度の人数です。

某スクールのような、トップソムリエなどはいませんが、JSA試験対策講座の合格率は90%以上です。

講師や仲間との距離も近く、友達のように楽しめますし、疑問点はその日のうちに解決できると思います。

授業は2時間半~3時間ですが、その後は会員のみビストロ感覚で、会員割引価格で有名作り手のグラスワイン(テイ스팅グラスでしたら300円~)

そして、地方料理を楽しめます。講師と共に、授業後も楽しく食事とワインを楽しめます。

スタッフは海外での経験豊富な講師、また試験対策専門の講師など、

楽しく、飲みながら学べる講座内容になっております。

時間があれば、授業のあとに講師とビストロ感覚で地方料理を楽しみながら、補講がてらたのみましょう！

お食事やワインをご注文いただければお時間がある限り、対応いたします！

◆アクセス(移転先住所)

JR 恵比寿駅西口・日比谷線恵比寿駅から徒歩 7 分

東急東横線代官山駅から徒歩 3 分



Pocket Wine School ポケット ワイン スクール(10月20日より)

レストランは11月より渋谷に移転予定

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402

TEL 03-6455-1623 (電話受付:10:00~18:00)

FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL <http://www.pocket-wine-school.com>