

ワイン初級 (JSA 資格試験対策準備講座) 2019年2月(1月末)期生徒募集中です! 2019年2月~2019年4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イ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。 1月30日水曜 13:00 1月31日木曜 19:00 2月02日土曜 13:00 週3回開催いたします。8回 43200円(税込) 1回からの単発受講もできます。(週1回ペースでワイン産地、テイスティング、地方料理とのマリアージュをゆったりと学べます。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。毎回テイスティングは、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。お食事とのマリアージュも学べると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種類テイ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ア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イスティングの基本、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。入会より1年間有効)

2019年2月~4月期募集中です。

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2019年6,10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。

2019年6月~10月期募集中です。

木曜日 12:00、19:00

土曜日 19:00

日時

(途中入会可能です。受講出来ない週は2019年10、2020年2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。

2018年10月~2月

水曜日 12:00

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2019年2,6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：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。

<https://pocket-wine-school.com/contact.html>

②TEL：03-6455-1623

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

受講料

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。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

受講料金会員 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)
単発受講会員 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つきの金額も含まれます。

★ポケットワインの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願います。

(会員料金で受講の場合は入会金5400円をお支払ください。)

振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 2212191

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

講師

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

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

お振り替えは、

2019年、6月、10月、2020年2月期（初回のみ）に振り替えが可能です。入会より1年間有効です。

※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。

※お席は一任させていただきますので、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

2019年2月期開催スケジュール 4月終了です。（週1回ペースで世界のワイン産地の基本、テイスティングが学べます）

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します。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することができます。

お問い合わせは03-6455-1623までお願いいたします。

★ポットリンスール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	木曜 19:00	土曜 13:00	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、グゼール）
1回目	1月 30日	1月 31日	2月 02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	2月 13日	2月 14日	2月 16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	2月 20日	2月 21日	2月 23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）ジャンボンベルシエ、砂肝のコンフィ、魚介のオムレツが仕立て
4回目	2月 27日	2月 28日	3月 02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、サーモンのオムレツ、マンステール（牛・ウォッシュユ）
5回目	3月 6日	3月 7日	3月 9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 13日	3月 14日	3月 16日	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、バッカラ、トリッパの煮込み
7回目	3/21 日木	3/21 日	3月 23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、シエリー 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 28日 日木	3月 28日	3月 30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・シラーズ、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、鹿肉のオムレツが仕立て

2019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。

★ポットヴィンスクール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。）※木曜日昼クラスは12時に変更になります。

2019年6月期開催スケジュール

曜日と 開始時 間	木曜 12:00 19:00		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、グゼール)
1回目	6/27		6/29	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	7/4		7/6	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	8/1		8/3	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) ジャンボンベルシエ、砂肝のコンフィ、魚介のサガ仕立て
4回目	8/15		8/17	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、サーモンのサガ、マンステール(牛・ウォッシュユ)
5回目	8/29		8/31	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、シラータブナード、ブランダード、カスレ、レバーパテ
6回目	9/5		9/7	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、バツカラ、トリッパの煮込み
7回目	10/3		10/5	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、シエリー 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	10/10		10/12	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、鹿肉のサガ仕立て

※ 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2019年10月期、2020年2月期の開催期振り替えることができます。)

2018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行うことができます。

(受講できない回は2019年2月期にお振替えができます。)

★ポットリイソ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 12:00	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、ゲ ジェール)
1回目	10月 17	10月 18	10月 20	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	10月 31 12時	11月1	11月3 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 07	11月 08	11月 10	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) ジャンボンベルシエ、 砂肝のコンフィ、魚介のサガ仕立て
4回目	11月 21	11月2 2	11月 24	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、サーモンのサガ、マンステ ール(牛・ウォッシュ)
5回目	11月 28	11月 29	12月 01	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 ブランドード、カスレ、レバーパテ
6回目	12月 12	12月 13	12月 15	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、バツカラ、トリッパの煮込み
7回目	1月9	1月10	1月12	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06	2月07	2月9	<p>新世界・日本のワイン</p> <p>ニュージーランド・リーグ・インコン・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、リ・ガベルネ・リーグ・インコン</p> <p>サーモンパテ、ブランダード、レバーパテ、鹿肉のサガ仕立て</p>
-----	------	------	-----	--

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、前日までをお願いいたします。

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。

〒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。（有効期限1年）（資格、中級講座以上）

ポケットワインスクールは少人数制の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（ティスティンググラスでしたら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。

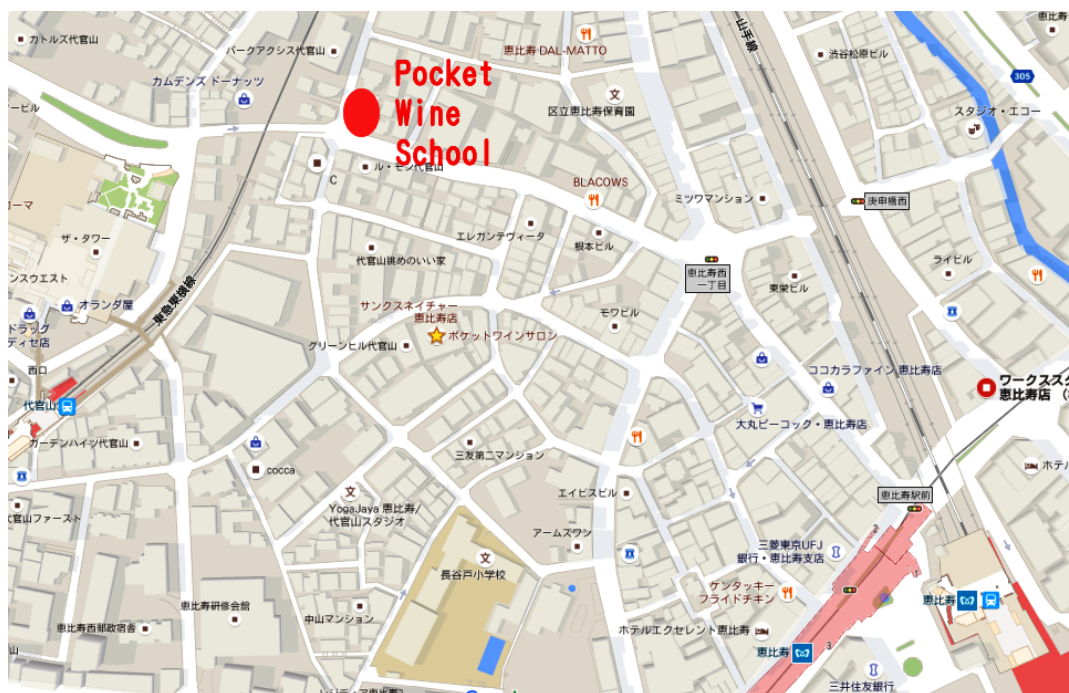
時間があれば、授業のあとに講師とビストロ感覚で地方料理を楽しみながら、補講がてらたのしみましょう！

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

〒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>