

2016年JSA 資格試験講座 無料説明会（テイスティングワイン5種類付きの無料説明会です。）お申し込み受付中です。ワインの資格取得講座のご案内（JSA 日本ソムリエ協会）と資格試験について、ブラインドテイスティングとともにご説明いたします。

2016年JSA（日本ソムリエ協会）認定試験対策講座新規受講生徒募集が始まりました。

3月22日火曜～月曜日まで週5回開催します。合格率は90%以上です。

受講料金は全18回 税込97,200円（オリジナルテキスト、ワイン代金、地図帳、資料等含む）オリジナルテキスト、地図帳を使用し、講座時間はテイスティングも含め3時間 ゆったりとご質問しながら、学ぶことができます。

食の資格の中でもトップの資格「日本ソムリエ協会認定試験」に興味ある方はぜひいらしてください。少人数制でアットフォームなワインスクールです！他校には真似出来ない、寺子屋スクールです。1次試験は85%以上、全体の合格率も90%以上の実力です！6数種類のワイン、オードヴィー・リキュール他をテイスティングしながらの無料説明会です。

ワインの資格を取って、もっとワインのことを知りたい方！

食に関わる仕事がしたい方！

ワインをもっと、楽しみたい方！

そんなかたにお勧めなのが、ソムリエ協会資格認定試験です。全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2016年8月21日(日)9:40～10:50 2次試験 9月26日(月)ソムリエ 13:10～13:50 エキスパート 13:10～14:00 3次試験 11月7日(月)ソムリエ実技 12:40～(最終16:00頃)

説明会では、

①ソムリエ協会認定(JSA)ソムリエ・アドバイザー・エキスパート試験対策講座の概要

②3月下旬開講の当スクールの対策講座の内容・授業の進め方など

について、ご説明していきます。

③実際に出题されたテイスティングワインなどを5種類をブラインドテイスティングしていただきます。

ポケットワインサロンでは、某有名スクールのようなトップソムリエはいませんが、

18年目を迎える当スクールの合格率はトップクラスです！

フランスの食文化に精通した講師、またシェフとしてワインと食文化を伝える講師、

試験のノウハウを的確に合格に導いて行く講師他、みなさんのライフスタイルに合った4名の講師がサポートしていきます。授業の後は、ポケットビストロで習ったワインと料理、チーズを味わいながらの補講を時間がある限り楽しめます！！

生徒と先生というよりも、身近にそして、実践的に家族のように楽しんでもらえる空間を作っていくのが、ポケットワインサロンです！

ワインを味わいながら、楽しみながら、ワインの資格を取得してみませんか？

ぜひお気軽に、ご予約の上いらっしゃってください。

■講座概要

期間 2016年1月～2016年3月まで随時開催

日時 スケジュール以外の日程でも、受付しております。
お一人からでも開催いたします。

お電話 03-6455-1623 ワイン講座専用アドレス nakamura@pocket-wine-school.com

までご連絡ください。

ポケットワインスクールは移転になりました。ご変更お願いします。

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/>

03-6455-1623

080-4475-4712

代表・ワイン講座担当

中村友美

対象

ワインの資格を取って、もっとワインのことを知りたい方！

食に関わる仕事がしたい方！

ワインをもっと、楽しみたい方！

日本ソムリエ協会の認定試験にご興味あるかたならどなたでも参加できます。

定員

お一人から開催します。

ご予約制ですが、料金は無料で開催いたします！

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](#)

受講料

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下さい。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

講師

和田健二

JSA 認定 シニア・ソムリエ

CPA 認定 チーズプロフェッショナル

中村友美

JSA(日本ソムリエ協会)認定シニア・ソムリエ(対策講座主任講師)

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)

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**

その他

上記の中から、必ずご予約いただいてからお越しく下さい。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

上記の中から、お名前、ご連絡先を明記の上、

必ずご予約いただいてからお越しく下さい。説明会の日程は、予告なく変更になることがあります。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

■授業内容・スケジュール

食の資格 日本ソムリエ協会認定試験に興味あるかたは是非いらしてください。

随時開催中ですので、お問い合わせください。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

| | 開講日 | 開講時間 |
|----------|-------|-----------------------------------|
| 1~3 月 | 随時開催中 | 月曜日~金曜日 13:00、19:00 土曜日・日曜日 11:00 |

食の資格の中でもトップの資格「日本ソムリエ協会認定試験(JSA、JSA シニア)」に興味ある方は是非いらしてください。

少人数制でアットホームなワインスクールです！他校には真似出来ない、寺子屋スクールで資格合格率は90%以上の実力です！2次試験だけを見ると、ソムリエのみは100%の合格率。

数種類のワインをテイスティングしながらの無料説明会です。

全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2016年8月21日(日)9:40~10:50

2次試験 9月26日(月)ソムリエ 13:10~13:50 エキスパート 13:10~14:00

3次試験 11月7日(月)ソムリエ実技 12:40~(最終 16:00頃)

説明会では

①ソムリエ協会認定(JSA)ソムリエ・エキスパート試験対策講座の概要(本年度よりアドバイザーはソムリエに変更)

②3月下旬開講の当スクールの対策講座の内容・授業の進め方など

③ワインテイスティング5種類とコメントについて、2種類のワインをブラインドテイスティングします。

について、ご説明していきます。

ポケットワインサロンでは、某有名スクールのようなトップソムリエはいませんが、

18年目を迎える当スクールの合格率はトップクラスです！

フランスの食文化に精通した講師、またシェフとしてワインと食文化を伝える講師、

試験のノウハウを的確に合格に導いて行く講師他、みなさんのライフスタイルに合った3名の講師がサポートしていきます。

授業の後は、ポケットビストロで習ったワインと料理を味わいながらの補講を時間がある限り楽しめます！！

生徒と先生というよりも、身近にそして、実践的に家族のように楽しんでもらえる空間を作っていくのが、ポケットワインサロンです！

ワインを味わいながら、楽しみながら、ワインの資格を取得してみませんか？

是非お気軽に、ご予約の上いらっしゃってください。

試験に関心をお持ちの方は是非お気軽に、お名前、ご連絡先を明記の上、ご予約してからいらっしゃってください。

※お客様の日程に合わせても、随時説明会を開催いたします。

※直接ポケットワインスクールまでお問い合わせ下さい。

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

2016年JSA（日本ソムリエ協会）認定試験対策講座新規受講生徒募集が始まりました。

3月22日火曜～月曜日まで週5回開催します。合格率は90%以上です。

受講料金は全18回 税込97,200円（オリジナルテキスト、ワイン代金、地図帳、資料等含む）オリジナルテキスト、地図帳を使用し、講座時間はティastingも含め3時間 ゆったりとご質問しながら、学ぶことができます。講義、ティastingを分けて受講、単発受講可能です。お一人からでも補講ができます。現在募集中です！早割は1月末まで、入会金無料キャンペーンです。

日本ソムリエ協会認定資格試験講座になります。合格率は90%以上です。3月22日火曜日から月曜日まで、木曜・金曜日以外毎日開催しております。曜日・日時お振替可能です。18回の試験講座の内容は前半の1時間半にて、筆記試験に対応したオリジナルテキストを使った講義、さらに後半は初心者でもわかりやすく、お一人ずつに対応したティastingを出題率の高い産地・品種を中心にティastingいたします。初心者の方でも、18回の講座内容でしっかりと基本と実践が学べる講座内容です。少人数制ですので、講師との距離も近く、質問もしやすく、分かりやすい内容で8名以内（平日はさらに少なく5～6名）の講座内容です。全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2016年8月21日(日)9:40～10:50 2次試験 9月26日(月)ソムリエ 13:10～13:50 エキスパート 13:10～14:00 3次試験 11月7日(月)ソムリエ実技 12:40～(最終16:00頃)

講座内容は、試験に対応した見やすいオリジナルのカラー教本と地図帳の使用により、また実際のワイン産地や重要事項を映像スライドにて確認していきます。時間は約1.5時間です。

重要事項を分かりやすく、試験に対応した見やすいオリジナルのカラー教本と地図帳の使用は、毎年合格実績を上げているとともに、受講生からも好評です。

また、後半の1.5時間はティasting(6種類)になります。

ワインの他、最近出題傾向が高くなっているオード・ヴィーやリキュール系、酒精強化酒(シェリー・ポート・マデイラなど)、日本の酒も含まれますので、お酒全般の知識とともにワインの分析コメントもしっかりと学べる講座内容です。

近年チーズの出題率も多くなり実際に食べてみないとわからない方も多いため数種のチーズをティastingの時ご提供いたします。

授業の要点をまとめた小テストを毎回問題を配布、翌週に問題解答をお渡します。講義だけではなく、実際に出題される問題や出題傾向も毎回確認できます。

受講者の方には試験までの間、1問1答形式で100問以上の問題もメールで配信。

確実に実力アップが図れるだけでなく、常にメール他で講師とコミュニケーションがとれる状態ですので何でも気軽にご相談頂けます。

受講にあたっては、あらかじめ希望の日程を伺いますが、事前のご予約で振替、希望日が空いていれば変更も可能です。勤務時間が不規則な方でも通いやすい環境になっております。

* 過去の小テストや資料をお渡します。

■講座概要 本年度よりアドバイザー資格がソムリエに変更になります。

2016年3月22日～8月01日まで 毎週火曜日～月曜日まで同じ回を開催します。

(同じ回でしたら、どの曜日もお振り替えが自由にできますし、講義、ティastingを分けて受講も可能です。)

期間

※8月02日より8月試験日前日までは1次直前講座を開催いたします。

全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2016年8月21日(日)9:40～10:50

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 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。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。

◆お支払い方法

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。※ご入金後のキャンセルによる返金はいたしかねます。

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

講師 和田健二・中村友美

受講説明会開始していますので、是非いらっしゃってください。

いくつかの注意点

★【有効な振替制度】適用

1～17回講座の中で、同じ週に開催される同内容の授業に振替が可能です。

★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、事前最低1日前にご予約ください。

★振り替えは基本できますが、事前予約が必要です。当日の振り替えはできません。

★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。

※【紹介者特典紹介者特典】

宣伝・広告費には出来るだけ少なくし、その分受講者様へサービスの還元を常に意識しています。

その他

■授業内容・スケジュール

2016年のスケジュール（週5コマの中から同じ回は選んで受講可能です。）

（受講できない会は事前予約制で、お一人からでも補講いたします。）

1時間半の講義の後、1時間半で6種類のテイスティング、チーズのテイスティングもをします。（出題が高くなったオードヴィー・リキュール他を含む）（ゆったりとご質問しながら、学ぶことができます。）

2016年JSA(日本ソムリエ協会)認定試験対策講座日程スケジュール日程です。

| | 火曜 19:30 | 水曜 13: 00 | 水曜 19: 00 | 土曜 11: 00 | 日曜 10: 00 | 月曜 19: 00 | 内容 |
|---|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| 1 | 3/22 | 3/23 | 人数 により 開講 | 3/26 | 3/27 | 3/28 | オリエンテーション、ワイン概論、 テイスティングの基本 テイスティング白ブドウ品種の基本 |

| | | | | | | | |
|----|------|------|--|------|------|------|---|
| 2 | 3/29 | 3/30 | | 4/02 | 4/03 | 4/04 | ブドウ栽培、ワイン醸造 テイスティング黒ブドウ品種の基本 |
| 3 | 4/05 | 4/06 | | 4/09 | 4/10 | 4/11 | フランス概論、ワイン法 ボルドー地方Ⅰ～メドック、グラヴ地区～ テイスティング メドック、グラヴ カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴 |
| 4 | 4/12 | 4/13 | | 4/16 | 4/17 | 4/18 | ボルドー地方Ⅱ～ソーテルヌ、右岸地区 ～南西地方,,料理 テイスティング ソーテルヌ、右岸地区、南西地方 |
| 5 | 4/19 | 4/20 | | 4/23 | 4/24 | 4/25 | ブルゴーニュ地方,,料理 テイスティング ブルゴーニュ地方 |
| 6 | 4/26 | 4/27 | | 4/30 | 5/01 | 5/02 | シャンパーニュ地方、ジュラ&サヴォワ地方 テイスティング ロワールアルザス地方 |
| 7 | 5/10 | 5/11 | | 5/14 | 5/15 | 5/16 | ロワール地方、アルザス地方 テイスティング ロワールアルザス地方 |
| 8 | 5/17 | 5/18 | | 5/21 | 5/22 | 5/23 | ローヌ地方、プロヴァンス、 ラングドック・ルーシヨン テイスティングローヌ地方、プロヴァンス、 ラングドック・ルーシヨン |
| 9 | 5/24 | 5/25 | | 5/28 | 5/29 | 5/30 | 酒類概論、ワイン以外の飲料、蒸留酒、リキュール テイスティング 蒸留酒、リキュール他 |
| 10 | 5/31 | 6/01 | | 6/04 | 6/05 | 6/06 | 前半テスト 解答・解説 |
| 11 | 6/07 | 6/08 | | 6/11 | 6/12 | 6/13 | イタリア 1 テイスティング 北イタリア |
| 12 | 6/14 | 6/15 | | 6/18 | 6/19 | 6/20 | イタリア 2、ドイツ テイスティング ドイツワイン南イタリア |
| 13 | 6/21 | 6/22 | | 6/25 | 6/26 | 6/27 | スペイン、ポルトガル テイスティング スペイン・ポルトガル |
| 14 | 6/28 | 6/29 | | 7/02 | 7/03 | 7/04 | その他のヨーロッパ テイスティングその他のヨーロッパ |

| | | | | | | | |
|----|------|------|--|------|------|------|-------------------------------|
| 15 | 7/05 | 7/06 | | 7/09 | 7/10 | 7/11 | 新世界各国Ⅰ北半球、日本 テストイングアメリカ・日本 |
| 16 | 7/12 | 7/13 | | 7/16 | 7/17 | 7/18 | 新世界各国Ⅱ南半球 テストイング新世界各国Ⅱ南半球 |
| 17 | 7/19 | 7/20 | | 7/23 | 7/24 | 7/25 | 管理・販売、サービス、公衆衛生、変更点など |
| 18 | 7/26 | 7/27 | | 7/30 | 7/31 | 8/01 | 全範囲テスト 解答・解説 |

※5/03～5/09までは補講期間です。1～6回目まで受講できなかった回の補講をいたします。再受講できます。

※8月上旬からは1次直前講座を開催いたします。

※8月下旬～9月は2次対策講座を開催いたします。

※10月～は3次対策講座を開催いたします。

※テーマは変更になる場合もありますので、ご了承ください。全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2016年8月21日(日) 9:40～10:50 2次試験 9月26日(月) ソムリエ 13:10～13:50 エキスパート 13:10～14:00 3次試験 11月7日(月) ソムリエ実技 12:40～(最終16:00頃)

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。

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

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>