

ポケットワイン POCKETWINE SCHOOL

カリキュラムスケジュール 2025 年 5 月 26 日

ポケットワインスクールは1998年創業の少人数制アットホームなスクールです。ご検討のほどよろしくお願い致します。

ワイン、チーズ、フランス語、イタリア料理・天然酵母のパンなどの各種講座がございます。
皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

◆◆ワイン講座◆◆

2025年ソムリエ、エキスパート認定試験対策講座、1次、2次、3次対策講座 ワイン体験セミナー、初心者からの初級講座

ワイン中級講座中級特別講座 Bourgogne, Champagne, Bordeaux

ワイン上級講座 ポケットパーティー（ワイン会）

◆◆1DAYセミナー◆◆

ワイン体験レッスン ポケットパーティー

ワイン1Dayセミナー チーズ1DAYセミナー休講中

◆◆各種チーズ、料理、フランス語講座◆◆

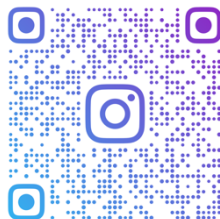
フランス地方料理とワイン イーストパン講座

天然酵母のパン講座 チーズ講座 休講中

フランス語講座

◆◆レンタル・スペース◆◆

出張ワイン講座、ワインビジネスに関する
ご指導、斡旋も致します。



TOMOPPEN



◆◆スクールの案内◆◆

お洒落な広尾と大人の街・恵比寿にある少人数でアットホームな教室です。初めての方でも講座の仲間や講師とすぐに打ち解けられる環境のこのサロンを、皆様の豊かなライフスタイルの一部にお加え下さい。友達の家遊びに来る感覚で、見学だけでも、どうぞお気軽にお越し下さい。

株式会社 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 2-6-16 Sat Verna EBISU ROOM B

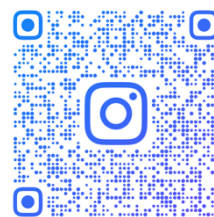
TEL 03-6455-1623 (電話受付: 10:00~22:00) FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com URL <http://www.pocket-wine-school.com>

最寄り駅 JR恵比寿駅西口、地下鉄日比谷線恵比寿駅から徒歩7分



Pocket Wine Shop
Pocket Wine
School
楽天市場ショップ



@POCKETWINEHOPSCOOL

❖❖❖ 2025 年度 ワイン講座一覧❖❖❖

講座名	開催月
ワイン一般講座 (対象：ワイン初心者の方へどなたでも)	
ポケットパーティー (1DAYセミナー)	毎月最終日曜 16:00
グラン・マリアージュ (1DAYセミナー)	休講中
ワイン体験レッスン	毎月 (月曜～日曜) 日程については、お問い合わせください
ワイン 3DAY セミナー 全 3 回	9 月より開講
ワイン試験対策講座 (対象：日本ソムリエ協会認定試験、受験希望者)	
ワイン初級講座 全 8 回 (1 回 3 回、6 回受講可能)	2025 年 1 月、4 月、7 月、11 月 水 12:00、木 19:00、土 11:00、(7 月期のみ木・土 19:00)
日本ソムリエ協会認定 エキスパート・ソムリエ試験対策講座 全 20 回	4 月～8 月初旬 2025 年度日程 火 19:00/水 13:00,19:00/土 11:00/日 10:00/月 19:00
日本ソムリエ協会認定 一次試験直前集中講座 全 4 回	8 月初旬から中旬 2025 年度日程 火 19:00/水 13:00,19:00/土 11:00/日 10:00/月 19:00
日本ソムリエ協会認定 二次試験対策講座 全 8 回	8 月下旬から 9 月中 2025 年度日程 火 19:00/水 13:00,19:00/土 11:00/日 10:00/月 19:00
日本ソムリエ協会認定 三次試験対策講座 全 4 回	11 月より 2025 年度日程 火 19:00/水 13:00,19:00/土 11:00/日 10:00/月 19:00
ドイツワインクナー、上級クナー 対策講座 全 3 回	2025 年 10 月開催 土曜日、木曜日予定
ジャーマンワインワインアカデミー ビギナー、アドベンス、エキスパート 対策講座 全 1 回づつ	毎月開講
教養講座、中級講座・上級講座	
ワインテイスティング講座 全 6 回	(中級レベル以上) 毎月 1 回 月末金 19:00 日 16:00
ワイン中級 (全 12 回、単発受講可能)	4 月期毎月 2 回 (隔週水曜 19:00、土曜 19:00) 11 月期毎月 2～3 回 (隔週水曜 19:00、土曜 19:00)
Bourgogne, Champagne, Bordeaux ワイン講座 単発受講可能	毎月 1 回 第 3 週目 金曜日 19:00 日曜日 16:00
ワイン上級 (全 10 回) 単発受講可能	開講期間 毎月第 2 週目 月 1 回 12 ヶ月間 1 月～12 月 (8,10 月はお休みとなります。) 10 回 (年 1 回 1 月開催) 金曜 19:00、日曜 16:00

❖❖❖ 年間 料理・チーズ・ワイン 講座一覧❖❖❖

料理講座	
フランス、イタリア地方料理と 12 ヶ月	2025 年 1 月開講より第 1 週目日曜 16 時
天然酵母 パン講座 初心者からのイースト パン講座	体験講座受付中、日曜開催 (日程はお問い合わせください。)
チーズ講座、フランス語講座	初心者からのフランス語講座

❖❖❖ “ ワイン1DAYセミナー”～ワイン体験レッスン～ オンライン受講可能です！❖❖❖

美味しく飲めるお得な！ワンデーセミナーワインの基本知識はもちろん、味わい方や楽しみ方のコツが満載です！

テイスティングは、基本的な違いを判りやすく知るために白2,赤2種類、計4種類を味わいます。少人数制のため、ワインの知識が浅い方でも気

軽に質問できて判りやすい内容です。基本知識やマナー・・・ワインの造り方が学べるともお得なワインセミナーです！入会する前に教室の雰囲気

を味わってみたいという方のファースト・コンタクトとして。また会員同士の親睦を深める目的にも是非お気軽にご利用下さい。

(ワインとのマリアージュが体験できるオードブルつきで、1,100円で受講できます。)

開講月 毎月開催 **入会金0円！入会しなくても受講できます！**
 開講期間 2024年毎月開催
 受講料 (オードブル付きで1100円です。) オンライン受講は3800円(ワイン4種、オードブル、教材、送料込み)
 定員 1クラス6名まで
 講師 中村友美 JSA認定シニア・ソムリエ 米国ワインエデュケーター、ドイツワイン上級ケナー

年開催予定 (ご質問等により時間助かかる場合もございます。)

	開講日	開講時間 お食事つきですと2時間ぐらいになります。
平日	毎週月曜～金曜 2025年 平日 開催日程	6/2(月)14:00 6/3(火)19:00 6/3(水)19:00 6/10(火)19:00 6/12(木)14:00 19:00 6/13(金)14:00 19:00 6/17(火)19:00 6/18(水)19:00 6/24(火)19:00 6/25(水)19:00 6/26(木)14:00 19:00 平日 10時からでしたら、毎日受講可能になります。別途ご連絡ください
土・日	土曜・日曜日(祝) 2025年	6/1(日)16:00 6/8(日)15:00 6/15(日)15:00 (6/7,21土曜 18時はワイン初級講座を体験受講できます。1回5500円にて地方料理コース料理付きワインは4～5種をフリーフローにて受講できます。) 以降UPいたします。

上記以外にも随時開催中ですので、ホームページの日程と時間をご確認ください。平日の希望の方は直接ポケットワインスクールまでご連絡下さい。

03-6455-1623、info@pocket-wine-school.com (ご予約・問い合わせ) ※上記以外のご希望の時間日程でも可能です。

❖❖❖ ポケットワインショップ試飲会開講❖❖❖

ロリマーオーストラリアワイン、フランス、イタリアフリーフローワインリストオードブルつき 3000円ご予約受付中

1, Lorimer Brut ロリマー ブリュット 1850円 2, Lorimer Sparkling Rose ロリマー スパークリングローズ 1850円 3, デ・ボルトリ (NSW) Lorimer Semillon Chardonnay 1590円 4, デ・ボルトリ (NSW) Lorimer Chardonnay 1590円 5, Lorimer Shiraz Cabernet ロリマー シラズ/カベルネ 1590円 6, Lorimer Cabernet Merlot ロリマー カベルネ/メルロー 1590円 7, レオクシタンヌソーヴィニヨンブラン 1850円 8, レオクシタンヌピノワール 1850円 シチリア 9, クロスターピノワール (ドイツファルツ) 10, フェウドアランチョネッシャルドネ 11, フェウドアランチョネッシャルドネ など2000円までのお買い得ワイン会です。

❖❖❖ “ ポケットパーティー ” ❖❖❖

フランス語の料理用語や初心者向けのフランス語の挨拶用語など。ワイン料理講座中村先生が講座料理を担当。

★ポケットワインスクールワイン会のご案内★次回は **+** PocketWineShop おすすめワインのテイスティング会です。

10種のポケットワインショップおすすめワイン試飲会です。(16時より開催いたします。) コース料理つきです。

★ワインワンデーセミナーのご案内です★ 月1回ペースの講座

❖ 次回は❖ 6月6日金曜 19時イタリアワイン会

10種のワインと10種の料理会 8800円(非会員 9900円)

コース料理つきです。タプナード、ブランドード、レバーパテ、グジェール、パケット、バンドカンパーニュ魚介のリゾーニ、スキャ

ロッピーニ、パテドカンパーニュ、カチャートラほか※テーマは変更になる場合もございますので、ご了承下さい。

開催日：月1回 第4日曜日 **入会金0円！入会しなくても受講できます！** 料金：会員 8800円（税込） 非会員 10000円（税込） 食事代金込みの料金になります。定員：8名ワイン、料理、フランス語担当講師 中村友美、
毎月のテーマや開講日、料金は変更になる場合がございます。

※ 2日前よりキャンセル料が発生します。(前々日から半額・当日全額)

※ 参加お申し込みは直接教室で、またはお電話かメールで承ります。

※ TEL 03-6455-1623 E-mail info@pocket-wine-school.com

10種類有名作り手他をフランス、イタリア伝統料理10種類(牡蠣のエスカルゴバター焼き、ニース風サラダ、コック・オーヴァン、バーニャカウダ、ポ

ルピアッラルチャーナ、カポナータ、ポルチーニリゾット、他)を中にと楽しむ会を開催いたします。ワインのお持込みも歓迎いたします。

❖❖❖ ワイン検定資格(日本ソムリエ協会認定) 開講❖❖❖

4月開講プロセスクラス

1420～1550 講習会(90分)

1550～1600 休憩

1600～1640 検定試験(テキスト記載事項より出題)

※ワインテイスティングはございません。

受検料

11,000円(テキスト含む)9,020円(テキストを既にお持ちの方)

受付期間

申し込みURL <https://www.winekentei.com>

ワインの基本がわかるワイン 3DAYS 通学、オンライン受講途中入会 1回 5500円にて体験受講可能です。 2024年開講3回コース生徒募集中です！途中入会可能です。ワイン3Dayは、ワインに興味を持ち始めた方、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向けの講座です。いろいろな国を1日で体験。3日間で、世界のワインのことが楽しめちゃう講座内容です！（録画配信、通信講座も受講可能です。お好きな時から受講できます）

3日間で世界中のワインと料理の世界を広げてみましょう！

全3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、イタリア他世界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asting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asting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。**オンライン受講も可能です。**

3回コース入会金込み 19800円 個人レッスン可能です。ご希望のスケジュールをお願いします。

体験受講会員 1回 5500円（税込）（2回目以降は入会金 5500円がかかります）

曜日と 開始時間	水曜 木曜 金曜 19:00	土曜	日曜 16:30	テーマ&ティ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	11/14 12/6 金曜 19時	11/16 11:00	11/17 11:00	第1回目 ワインができるまで ●原料はブドウだけ ●品種による違い ●収穫年による違い ●産地による違い 造り方による違いスペイン・Cava、ロワール・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：グジェール（チーズ入りのシュー） 田舎パン（カンパーニュ） サーモンサラダ、ブランダー（干したらのグラタン）、キノコのコンフィ、レバーパテグラタンフィノワ
2回目	12/12 木曜 19:00	11/23 11:00	11/124 11:00 12/15 11:00	フランスワインの基礎知識・第2回目 世界のワイン産地とワイン法、各地の特徴① ● フランスワイン ● ボルドー ● ブルゴーニュ ボルドーブルゴーニュ地方のワイン（ボルドーソーヴィニオン・ブラン、ブルゴーニュシャルドネ、ブルゴーニュピノノワール、ボルドーカベルネ・ソーヴィニオン） 自家製スモークサーモンのパテ、エスカルゴバター焼き、リヨン風サラダ砂肝のコンフィ、牛肉の赤ワイン煮込み
3回目	12/25 水曜 19:00	12/28 土曜 14:00	12/29 14:00	第3回目 新世界の代表的ワイン産地とワイン法、各地の特徴② 新世界ワイン ユーザラド・ソヴィニオン・ブラン、カリフォルニア・シャルドネ、オーストラリア・シズ、リベール・ソヴィニオン 魚介のマリネ、ブランダー（干したらのグラタン）、レバーパテ、リエット（豚肉のパテ） グラタンフィノワ

◆◆ワイン初級講座7月期8回コース1回より受講可能通学、オンライン受講 募集中 ◆◆

***特に11,14,7月開講講座は2025年度の受験を考えている方にお勧めです。**

ワイン初級講座は、ワインに興味を持ち始めた方、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。

全8回の講座のなかには、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。月2回のゆったりペースで受講できますし、曜日や時期開催お振替も可能です。

毎回テイスティングは、基本的な違いをわかりやすく知るために4~5種ずつ行います。

約50種類以上のワインをワイン産地や地方のオードブルとともに、チーズ・パン楽しむことが出来て、とってもお得なワイン講座です！ワイン検定対策にも適応した内容となっております。

開講月 11月・2月・4月・7月 (途中入会・振替可能です) オンライン受講は1500円で受講可能です。(教材費のみ)

開講期間 2025年2~4月 (全8回2、4、7、11月) (体験受講5500円です。)

受講料金受講料金 (8回コース税込み36000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6600円(税込) ※1~3回目はワイン産地の基本ですので、できたら受講してください。

選択コース 教本、地図帳、ワイン、お食事込み3回で19800円 6回28500円 8回36000円(税込)

(オンライン受講:Zoomにて1回6600円 ワイン、教材、オードブル込み、送料込み)

日時水曜 12:00~17:00 木曜日 19:00~22:00 土曜 11:00~14:00 (日曜 10:00~13:00 希望があれば)

(4,7月期 木曜日 12:00~16:00 19:00~22:00 土曜・日曜 18:00~21:00、月2回のゆったりペースで受講できます。)

都合が合わない場合は、次期振替もできます。

定員 1クラス6名まで

(次期開催2024年4,7,11月期にお振り替えできます。また、途中入会も可能です。)

講師 中村友美 JSA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) ジャーマンワインアカデミー認定講師

◇ 講座スケジュール 11月期開催日程(日程が変更になる場合もございます、ご了承下さい。)

◇ 3ヶ月で世界のワイン産地とテイスティング、地方料理を学びます。

※4月期以降の次期開催は2025年7月期になります。

4月期基本木曜日 12:00~15:00 19:00~22:00 土曜 18:00~21:00、月2回ペースで受講できます。

週1回ペースで世界のワインの基本を学びます。

現在開講中の初級講座は資格試験をお考えの方準備講座としても受講していただけます。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することができます。

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することができます

す。★ポカドリ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。

★4,7,11月期は月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。)

7月期は月2回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2025年

11月期にお振替えができます。)★初級講座受講の方が資格試験対策講座(中級講座以上)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。)

オンライン講義は何度でも受講可能です。(録画配信、通信講座も受講可能です。好きな時から受講できます)

曜日と 開始時 間	木曜 12:00	木曜 19:00	土曜 18:00	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、ゲゼン)
1回 目	7/10	7/10	7/12	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、レバーパテグラタンドフィノワ
2回 目	8/7	8/7	8/9	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(青かじり)
3回 目	8/14	8/14	8/16	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、魚介の揚げ仕立て エスカルゴバター焼き
4回 目	8/27 水曜	8/27 水曜	8/31 日曜 10:30	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、アルガス・リースリング、ゲヴュルツ・トラミネル 牡蠣のシャンパーニュ風、サーモンの揚げ、シュークレートとアイスバイン コンフィ(牛・加熱玉ねぎ)
5回 目	9/5 金曜	9/5 金曜	9/7 日曜 16:30	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 ニース風サラダ
6回 目	9/25	9/25	9/27	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 ペコッリーノ、ゴルゴンゾーラ
7回 目	10/9	10/9	10/11	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・テンブラリーニョ、シェリー タコのマリネ・ガリシア風、シュークレートとアイスバイン、オーリヴ、牛すじの煮込み

8回 目	10/16	10/16	10/18	新世界・日本のワイン ユージュラボ・ソヴィエト・アラ、カカリア・シムネ、オストラ・シズ、リ・ガ・ル・ソ・ガイ サーモンパテ、ブランドード、レバーパテ、パテドカンパーニュ、グラタンドフィノワ
---------	-------	-------	-------	--

◆◆無料説明会 2025 年 JSA 日本ソムリエ協会一次、二次試験認定試験対策講座 ◆◆◆

食の資格 日本ソムリエ協会認定試験（エキスパート・ソムリエ・）受験対策講座 無料説明会 オンライン受講可能

新規入会講座割引券 5000 円、リピーター再受験 10%オフ

可能です。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、寺子屋スクールです。1次試験は90%以上、全体の合格率も90%以上の実力です！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

2025年3月3日（月）10時～7月10日（木）17：59まで出願 7/15～8/26 CBT方式導入(70分)47都道府県会

※2018年度より1次試験は2回受験可能です。CBT試験：2025年度日本ソムリエ協会教本より出題(受験料金が異なります)

2次試験①テイスティング5種②〈ソムリエ〉論述試験（三次試験の内容として審査されます）10/6月）ソムリエ 11:20～12:30(40分) 論述:20分(3次試験審

査対象 2024年3問題)エキスパート 11:20～12:20 (50分)3次試験 11月25日(火)1200ソムリエ実技 12:30～(最終16:00頃)ワインの開栓およびデカンタージュ
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 12次試験対策講座の概要、当スクールの対策講座の内容・授業の進め方など(オンライン受講可能です)

③ワインテイスティングとコメントについて、6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。ポケットワインスクールでは、某有名スクールのようなトップソムリエはいませんが、25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、トップソムリエとしてワインと食文化を伝える講師、フランスブルゴーニュ出身の講師他、みなさんのライフスタイルに合った講師がサポートしていきます。授業の後は、ビストロ風に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、ポケットワインスクールです！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、ご予約の上いらしてください。

	開講日	開講時間 テイスティング講義つきですと2時間ぐらいになります。
平日	毎週月曜～金曜 2025年 平日 開催日程	6/2(月)14:00 6/3(火)19:00 6/3(水)19:00 6/10(火)19:00 6/12(木)14:00 19:00 6/13(金)14:00 19:00 6/17(火)19:00 6/18(水)19:00 6/24(火)19:00 6/25(水)19:00 6/26(木)14:00 19:00 平日 10時からでしたら、毎日受講可能になります。別途ご連絡ください
土・日	土曜・日曜日(祝) 2025年	6/1(日)16:00 6/8(日)15:00 6/15(日)15:00 (6/7,21土曜 18時はワイン初級講座を体験受講できます。1回5500円にて地方料理コース料理付きワインは4～5種をフリーフローにて受講できます。) 以降UPいたします。

2025 年 JSA (日本ソムリエ協会) 認定
◆◆◆ ソムリエ、ワインエキスパート試験対策講座 ◆◆◆
入会金講座還元キャンペーン、新規入会講座割引券 5000 円、リピーター再受験 10%オフ、
入会金講座還元キャンペーン！全日程振替制、入会金事務手数料還元、途中入会可能
オンライン 5 コマ受講可能です (通常受講の方もオンラインは何度でも受講可能)
ご入金後にすぐに、昨年度の録画配信、資料等で学習が始められます！

全 20 回にわたり、1 次認定試験に必要な基礎知識と、2 次ティastingに必要な能力を磨いていきます。

3 月から勉強を始めても 10 月には合格できるように、(ソムリエは 11 月)、初心者でも学びやすいカリキュラムになっており、1 クラス 10 名程度までの少人数制のため、各受講者のレベルに合わせたきめ細かいサポートが可能です。平日クラスは 5~6 名以内になっており、講師との距離も近く、アットホームで質問しやすい雰囲気です。

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 15 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 15 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、酒精度強化酒(シェリー・ポート・マディラなど)、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。

本科、ティasting実践クラスを別々に受講できるシステムになりました。

受講日を分けることも、また集中して 1 日で受講もできますし、2 次試験のみの受講の方でも実践的にティastingだけを受講できます。平日の夜などは、お仕事でお忙しい方でも受講できます。

さらに、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。

2018 年より始めました CBT 方式の試験問題は約数万問以上あります。昨年度出題された問題と対策と傾向を講義だけでなく、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、常にメールで講師とコミュニケーションがとれる状態です。何でも気軽に相談頂けます。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。受講日を分けることも、また集中して 1 日で受講もできますし、2 次試験のみの受講の方でも実践的にティastingだけを受講できます。平日の夜などは、お仕事でお忙しい方でも受講できます。

開講期間 2025 年 3 月(火)~8 月まで(全 20 回) 1 回 3 時間会員受講料 本講座(講義・ティastingつき) 定員 5 名までの少人数制

会員受講料 本講座 (1 次 CBT 対策講義・2 次対策ティasting毎回 6 種つき) (全 20 回) 80000 円 税込 88000 円・ワイン、ワイン以外飲

料毎回 6 種 (全 90 種)・オリジナル教本、地図帳、CBT 出題傾向と対策問題集 資料等全て込みになります。) 試験対策講座 20 回コース 88000 円

(税込み) 通常受講、オンライン選択可能です。(20 回コース一次対策、二次試験対策 20 種ワイン送付付き 税込 80000 円オンラインコース)

試験対策講座 20 回コース 88000 円(税込み)通常受講、オンライン選択可能です。

オンライン 1 次 2 次対策 20 回コース 88000 円 Zoom にて受講可能です。税込 88000 円・ワイン、ワイン以外飲料毎回 6 種オリジナル教本、地図帳代込み(2024 年度)になります。送料ワイン代金 10000 円) CBT 1 次対策受験講座のみ 20 コース 44000 円

ティasting実践クラスのみ受講 (全 16 回) 70000 円 税込 ワイン代、オリジナル教本、地図帳代込み

お支払い方法は、銀行振込みのみです。本講座分割は 2 回まで可能です。別途入会金 5500 円がかかります。1 月末まで入会金無料キャンペーン

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**

日時 **本講座クラス(講義・ティasting含む)(昼) 水=13:00~16:00 土=11:00~14:00 日=10:00~13:00**

(夜) 月=14:00~17:00 火=19:00~22:00 木=19:00~22:00

ティastingクラスのみ(昼)水=14:30~16:00 土=12:30~14:30 日=11:30~13:00

(夜)月 15:30~17:00 火=20:30~22:00

※ 曜日や人数によりお時間が前後する場合がありますので、予めご了承下さい。

※ 途中入会の方は、補講もしくは割引にて受講できますので、ご相談下さい。

※ 無料説明会(ティastingワイン 6 種つき)も可能ですので、ご相談下さい。

全呼称エキスパート・ソムリエ **2025 年 3 月 3 日 (月) 10 時~7 月 10 日 (木) 17:59 まで出願 7/15~8/26 CBT 方式導入(70 分)47 都道府県会場※2018**

年度より 1 次試験は 2 回受験可能です。CBT 試験：2025 年度日本ソムリエ協会教本より出題(受験料金が異なります)

2 次試験①ティasting 5 種②(ソムリエ) 論述試験 (三次試験の内容として審査されます)

曜日	火曜 19:00	水曜 13:00	土曜 11:00	日曜 10:00	月曜 19:00	内容
1 予定	3/25	3/26	3/29	3/30	3/31	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 ロワールSB、アルザスリースリング、カリフォルニアCH ポート、マデイラ
2	4/1	4/12	4/5	4/6	4/7	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 Bourgogne PN、バロッサシラーズ、チリCSコアントロー、グランマルニエ
3	4/8	4/9	4/12	4/13	4/14	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 メドックカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴 メドックCSヴィンテージの違い、ボルドーSBウオッカジン
4	4/15	4/16	4/19	4/20	4/21	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 ボルドー右岸メルロ Bourgogne PN、ボジョレ Gamay スーズ、シャルトリューズジョーンヌ
5	4/22	4/23	4/26	4/27	4/28	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 シャブリ、Bourgogne アリゴテ、Bourgogne CH マール、グラッパ
6	5/6	5/7	5/10	5/11	5/12	シャンパーニュ地方、アルザス地方 ロワール地方 テイスティング アルザス地方 ロワール地方 ロワール Muscadet、SB、アルザスリースリング、Gewürztraminer オー ドヴィードキュルシュ、ポワール
7	5/13	5/14	5/17	5/18	5/19	ジュラ・サヴォワ地方 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、 ロワールカベルネフラン、ローヌグルナッシュ、シラー ヴィオニエ ベネディクトインダム、ドランブイ
8	5/20	5/21	5/24	5/25	5/26	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、リキュール他カルバドス、スコッチウイスキー、バーボンウイスキーラム、ヴェルモット
9	5/27	5/28	5/31	6/1	6/2	前半テスト 解答・解説
10	6/3	6/4	6/7	6/8	6/9	イタリアワイン産地 テイスティング イタリア

						サンジョアエーセ、ネッピオーロ クラツパ、アマレット、サンブーカ、ガリアーノ
11	6/10	6/11	6/14	6/15	6/16	スペイン、ポルトガルワイン産地 テイスティング スペインリオハテンブラリーニョ、シェリーフィノ、アモンティリヤードオロロソ、ペドロヒメネス
12	6/17	6/18	6/21	6/22	6/23	ドイツ、その他のヨーロッパ1 テイスティングその他のヨーロッパ ドイツリースリング・ポルトガルホワイトポート、ルビーポート、トウニーポート、マディラ
13	6/24	6/25	6/28	6/29	6/30	その他のヨーロッパ2 テイスティング白復習ロワールSB、アルザスリースリング、Bourgogne CH、アルザス Gewurtraminer; イエガーマイスター
14	7/1	7/2	7/5	7/6	7/7	新世界各国Ⅰ北半球、カナダ テイスティングアメリカ カリフォルニアCH、PN、ジンファンデル、メルロ、CS テキーラ、
15	7/8	7/9	7/12	7/13	7/14	新世界各国Ⅱ南半球 テイスティング新世界各国Ⅱ南半球白 NZSB、オーストラリアリースリング、CH、アルゼンチントロンデス ピスコ
16	7/14	7/16	7/19	7/20	7/21	南アフリカ、ウルグアイ、日本ワイン産地 テイスティング日本ワイン山梨甲州、マスカットベリーA、長野CH、メルロ、泡盛
17	7/22	7/23	7/26	7/27	7/28	管理・販売、サービス、カクテル、飲料概論変更点など テイスティング新世界2 NZPN、南オーストラリアCS、アルゼンチン Malbec、チリCSラム
18 録画配信						総合解説1 CBT一次直前対策 概論、フランス、ワイン以外の飲料
19 録画配信						総合解説1 CBT一次直前対策総合解説2 イタリア、スペイン、ポルトガルほかヨーロッパ、新世界、日本
20	7/29	7/30	8/2	8/3	8/4	全範囲テスト解答・解説

2025年ソムリエ、エキスパート1次 CBT 試験集中講座
◆◆◆ 1次試験対策直前 集中テーマごと模擬試験対策講座◆◆◆
オンライン受講も可能です。試験問題のみも購入可能です。

10/16(月)ソムリエ 11:20~12:30(40分) 論述:20分(3次試験審査対象 2021年3問題)エキスパート 11:20~12:20 (50分)3次試験 11月27日(月)1200ソムリエ実技 12:30~(最終16:00頃)ワインの開栓およびデカンタージュ

全4回の講座内容では、各産地、分野別の1次筆記試験を予想した模擬テストを中心に行います。

また、昨年度より大幅に難易度等変わりました CBT に出題された内容を習得するためのポイントを合わせて、解答、解説をしながら、講座形式にて説明していきます。問題にもなれていただける講座内容です。

CBT 出題傾向と対策を実際に出題された問題を確認して、さらにその解答と解説を聞きながら合格のためのポイントを1回で各産地ごとのテーマ分を復習し、徹底的に叩き込んでいく、より実践的な講座です。1回の講座は3時間です。テスト終了後、集中的に出題傾向、そして重要事項を各テーマごとに試験に出る問題傾向と対策を総復習できます。

実践問題を解いていただいて、解答解説をプリントにて配布いたします。お時間が取れない方、

試験に出る問題、傾向のみを知りたい方など、問題受講のみの方もプリントにて受講できます。

重点的に試験ポイントを覚えていながらの講座は、最終仕上げに！ぜひ受講してください。

6名までの少人数制でより分かりやすい講座内容です。

開講期間 2025年8月より **開催** 全4回

会員:1回 5500円税込み 4回一括 税込 17200円

非会員:1回 6600円税込み 4回一括 税込 22000円

毎回全範囲の中から違う問題を出しますので、6回全てのお申し込みをお勧めします。

お申し込みされた分は受講できなくても問題をお渡しし後で解説致します。**定員** 1クラス6名

日時 日時 本講座クラス(昼) 水=13:00~16:00 土=11:00~14:00 日=10:00~13:00

(夜) 月=19:00~22:00 火=19:30~22:30 水金 19:00~22:00

* 問題(解答解説付き)も販売しております。17,200円税込み(録画配信4回コース、解答解説映像付き)

* 問題(解答解説付き)も販売しております。11,000円税込み(紙媒体のみ解答解説)

◇ 2024年度講座スケジュール

◇ 全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2024年7/20~8/31月 CBT方式導入(70分)(7/12締切)
47都道府県会場

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	水・木曜 19:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
フランス(料理、チーズ) ワイン以外の飲料	8/5 8/12	8/27	8/1 金曜 8/6 水曜 8/21 木曜	8/23	8/17	8/26
イタリア、スペイン、 ポルトガル(料理、チーズ)	8/27	8/13	8/22 金曜	8/9	8/24	8/18
ドイツ、オーストリア その他ヨーロッパ(料理、チーズ)	8/19	8/28				8/11 祝 11:00
新世界、日本、その他サービス(料理)	8/26	8/20		8/16	8/10	8/25

2025 JSA（日本ソムリエ協会）認定試験

◆◆◆ ソムリエ、エキスパート2次試験対策講座◆◆◆ オンライン受講も可能

対象：JSA（日本ソムリエ協会）1次試験合格者

2025年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 10月6日月曜日

実際の試験を想定した模擬テスト形式です。デギュスタン・オノン(利き酒)の模擬テストを中心に行い、特に配点が高い品種の特徴とテイスティング能力強化を集中的に行います。(40分の模擬試験の後、解答解説、またオードヴィー・リキュール他は模擬テストに出題されている10種類をテイスティングできます。)

★テイスティングアイテム数は毎回6種類です。(ワイン4種、ワイン以外の飲料2種類です。)

*毎回出題されるアイテムに絞り、また後半の解答解説ではデギュスタン・オノンコメントと徹底的に学んでいただけます。分析コメントを中心に行い、出題される産地、品種、アイテムの分析も毎回行います。

開講期間 2025年9月 末より全8回 オンライン受講は2000円で受講可能です。(教材費のみ)

受講料 開講期間 2025年9月 末より全10回受講料 会員 1回ずつ6000円(税込) 10回まとめて一括前払い55000円(税込)

5回まとめて一括前払い28,000円(税込) 非会員1回 6800円(税込) 定員 1クラス6名までオンライン受講可能です。

定員 1クラス6名まで

2次試験対策講座(2024年度スケジュール)

10回全て違うアイテムで本番と同じく4種類(ワイン)と2種類オードヴィー・リキュール・酒精度強化ワイン他のブラインドテイスティングを行います。本番の試験用のマークシート形式の模擬用紙を使っての実践講座です。

前半はJSA2次試験に過去出題されたアイテムの総復習を、品種、産地ごとに説明していきます。(ワイン以外の飲料も含みます)後半は実際にお時間を計って本番と同じ模擬コメント用紙を使っての模擬テストをします。

その後、昨年度より67%の配点となりました。分析のテイスティングコメントを解説・解答、用語の説明をいたします。

また、ワイン以外の飲料は選択式5種類を全てテイスティングできます。別途会員400円にてワインのテイスティングもできます。(非会員は500円)

実技講座は3次対策にて行います。ソムリエのみ講座終了後 お一人づつ行います。会員5500円(税、ワイン代金込)

★10/5(日)は1日教室を開放してのフリーテイスティングを行います。

毎回ワイン4~6 ワイン以外の飲料 10種~	火曜日 1900	水曜日 1300	水曜木曜 19:00	土曜日 1100	日曜日 1000	月曜日 1900
基本1回主要 仏白	9/2	無	無	9/6	無	9/8
基本2回主要 仏赤	無	9/3	9/4	無	9/7	無
基本3回主要 新世界白	無	9/10	無	9/13		9/15 祝日 11:00
基本4回主要 新世界赤	9/9	無	9/11	無	9/14	無
応用5回 白 旧世界	無	9/17	無	9/20	無	9/22
応用6回 赤 旧世界	9/16	無	9/18	無	9/21	無
応用7回新世界白	無	9/24	無	9/27	無	9/29
応用8回新世界赤	9/23 祝日 11:00	無	無	無	9/28	無
9回目白 赤8種 類 基本~応用	9/30	10/1	無	104	フリーテイスティ ング10/5 1100 15:00 18:00	無
10回目赤 8種類 基本~応用		10/1	10/3金曜 19:00			二次試験打ち上げ会 10/6

受講正の皆様(会員)の方は、オードヴィー・リキュールの無料テイスティングができます。

★10/5(日)はテイスティングセット会員400円~、オードヴィー・リキュールフリーテイスティング(会員のみ440円、非会員5500円にて)受講できます。

※ オードヴィー・リキュール・酒精度強化ワインは会員400円で購入できます。(20ミリ)ワインは100ミリ800円にて購入できます。(アルコール対応の容器に入
れてお渡し致します)

2025JSA（日本ソムリエ協会）認定❖❖❖❖ ソムリエ3次実技試験対策講座❖❖❖❖

対象：JSA（日本ソムリエ協会）2次試験合格者

3次試験は11月25日(火曜)になります。全5回。

実際の試験を想定した模擬テスト形式です。

★6人1グループで試験管の前で、ソムリエナイフによる赤ワインの抜栓とデカンタージュ。(制限時間7分)

ボルドー格付けシャトーのソムリエナイフによる赤ワインの抜栓とデカンタージュが試験内容です。

実際の試験内容に沿ってのお一人ずつの実技指導になります。

キャップシールの開け方、パニエに入れての実践的な抜栓方法、デカンタージュの仕方

サービス方法を学んでいただきます。

* 先に模範演技による指導の後、おひとりずつ本番の試験内容をもとにサービスをしていただきます。

また、終了後はカラフェ、パニエ他お貸しいたしますので、そのままの残って練習をしていただけます。

お時間は2時間程度を予定しております。

★お持ち物(ソムリエナイフ、リトール、エプロンなど制服、試験当日に近い服装でお願いします。)

開催期間 2025年 10月 より全5回 (2時間)

受講料 会員 1回ずつ5,500円(税込み、ワイン代金込み) 非会員1回 6000円(税込み、ワイン代金込み)

(会員のになられた方は、ほか講座すべて会員料金での受講、またグラスワイン400円よりテイスティングができます。)定

員 1クラス5名まで◇2025年講座スケジュール(★の日は変更になる場合がございますのでご確認ください。)

2025年の3次試験日は ソムリエ同時 3次試験 11月25日(火曜)ソムリエ実技 12:40～(最終16:00頃)

3次試験対策講座(2021年度スケジュールは別途UPいたします。)

(2時間)★3次対策 実技指導料金は別途1回5,500円(税込み、ワイン代金込み)です。

なおソムリエ受験の方は3次実技試験が11月25日に開催されます。

サービス実技用の抜栓とデカンタージュの練習を1～2人ずつ行いますので、ソムリエ受験の方で実技指導まで受けたい方は、ご予約をお勧めします。実技講座は3次対策にて行います。

曜日と 開始時間	火曜日 1900	水曜日 1300	土曜日 1100	日曜日 10:00	月曜日 1900
1回	無	無	無	無	10/28
2回	10/29	無	無	無	11/5
3回	11/4	無	無	無	11/11
4回	11/12	11/14 木曜	無	11/17	無

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

German Wine Academy (ジャーマン・ワイン・アカデミー) Pocket Wine School ビギナー,アドバンス,エキスパート対策講座全1回

German Wine Academy とは

近年ワインのスタイルが最も変化している国、ドイツ。German Wine Academy (ジャーマン・ワイン・アカデミー) は、世界13か国共通の新しい公式の教育制度です。より多くの消費者とワイン業界関係者へ「ドイツワインの最新情報」を広めることを目的に、ドイツ・ワインインスティテュート (DWI) が2020年に再発足致しました。2020年2月に、ドイツより海外セミナー責任者が来日し、ワイン教育者へトレーニングを行い、試験に合格した公認講師が誕生しました。ポケットワインスクールの公認講師は、今後、ドイツ本部が用意したテキストと試験を用いながら、独自のカリキュラムで3つのレベル別に「German Wine Academy」講座を開催します。

3段階の資格レベル各レベルごとに試験を設けています

- **ビギナー:** データでみるドイツ(栽培地区、生産量、年表)、ドイツワインの生産地域、地理・気候、ワインのスタイルと品質レベル、醸造(基礎)、13地域とブドウ品種
- **アドバンス:** ビギナーの各内容を深める
- **エキスパート:** アドバンスの各内容が更に深まり、フードペアリングとヴィンテージの違いが加わる。

対象者: 20歳以上の消費者、ドイツワインにご興味がある方。合格者に定員はありません

受講言語: 日本語での講義と試験日本語資料

開催時期と申込: 現在ビギナー,アドバンスクラスを募集しています。

開講期間 2025年 4月以降開講します。

特典試験に合格した受講者には、レベルごとにドイツ本部より認定証書とバッジが送られます

★ビギナークラス1回、アドバンスクラス1回、エキスパートクラス1回 (全3回)

受講料 会員 1回ずつ 11,000円(受験料金、教本、ワイン6種代金、合格時ドイツ本国発行の認定証とバッジ代金、オードブル料理込み) 3回まとめて一括前払い31000円税込

非会員1回 12000円(受験料金、教本、ワイン6種代金、合格時ドイツ本国発行の認定証とバッジ代金、オードブル料理込み)

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



Certificate
German Wine Academy
- Educator -
February 18, 2020

Name
Name of School

Successfully participated at the GWA Educator's Seminar and proved the qualification as a certified educator about German wine.

The programme included wine tastings and lectures.

Tokyo, February 18th, 2020

Meritz Valley
International Head of Seminars



❖❖❖ 2025 年ドイツワインケナー・上級ケナー認定試験対策❖❖❖

日本ドイツワイン協会連合会が開催するドイツワインケナー・上級ケナー資格試験対策講座になります。ドイツワインケナー・上級ケナー受講予定者または、ドイツワインを楽しみたい方ならどなたでも受講できます。講座内容 2024 年 10 月 27 日に実施するドイツワイン協会連合会が開催の資格試験対策講座になります。全 2 回の講座内容では、オリジナルテキストを使い、ワイン概論・ワイン産地さらに毎回 8 種類のテイスティングを実践的に行います。座内容は 1 時間半～2 時間がテキストを使った講義中心に、さらに後半の 1 時間半はテイスティングを過去の出題傾向を踏まえて、実践的に行います。

開講期間 2025 年 10 月より(全 3 回) 1 回 3 時間受講料 オンライン受講可能です。

オンライン受講は 1500 円で受講可能です。(教材費のみ) https://germanwine.jp/kenner_test/

受講料 開講期間 2025 年 10 月より(全 3 回) 1 回 3 時間

受講料 会員 3 回予定 25000 円(税込み 、ワイン代金、オリジナル教本込) 1 回 8800 円税込み

非会員:26500 円(税込みワイン代、オリジナル教本代込み ワイン 毎回 8 種類) 1 回 9000 円(税込)

日時 以下日程にて開催いたします。

2025 年度ドイツワインケナー・上級ケナー試験は 10/27 日曜日です。

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(会員料金での受講の場合は入会事務手数料 5500 円が必要になります。他講座割引として 5000 円が使用可能です)

講師 中村友美 JSA 認定シニアソムリエ ドイツワイン・上級ケナー 資格認定 WSET LV3

曜日と 開始時間	2025 予定	テーマ&テイスティングワイン
1 回目	10月 7日火曜19:00 8日水曜13:00 11日土曜11:00 12日日曜10:00	オリエンテーション ドイツワイン概論、法律、歴史、品種他、最新データと産地 ワインのテイスティング 8 種類
2 回目	10月 14日火曜19:00 15日水曜13:00 18日土曜11:00 19日日曜10:00	ドイツワイン 13 生産地域概論、VDP 他・過去の出題傾向 ワインのテイスティング 8 種類
3 回目	10月 21日火曜19:00 22日水曜13:00 25日土曜11:00	模擬試験・ブラインドテイスティング 8 種
	1,2 回目補講	1,2 回目補講を行います。(ご都合が難しい方) ご希望日程をお伝えください。

◆◆◆ 中級講座『テイスティング講座』 JSA 二次試験対策編 ◆◆◆

品種は同じでも、ブドウが育つ場所、土地によって、出来るワインの味や香りは違ってしまいます。

ブドウ品種ごとの醸造方法、主要ワイン産地の特徴などの講座のあとに、ブライントイスティングをします。

JSA 資格ソムリエ、エキスパートの二次試験対策講座としても開講しております。マークシート形式のブライントイスティングをします。

今話題の産地や生産者のワインを集めて、シャルドネ・ピノ・ノワール・ソーヴィニヨン・ブラン・カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロー・シラー・リースリングを飲み比べましょう。ピストロのメイン料理1品とピストロの手作りパンを召し上がっていただくお得な講座内容です。

開講期間 毎月1回 **日時** 毎月1回 19:00～21:30 第4金曜日、日曜日 16:00～18:30

会員料金で受講の場合は、入会金 5,000 円(税込 5500 円)がかかります。6 回 33,000 円(税込) 3 回 18000 円(税込) 1 回 6,000 円(税込 6,600 円) 非会員 7,000 円(税込 7,700 円)定員 1クラス 3~4 名 最低開催

	金曜日 19:00 日曜日 11:00 火曜日 11:00	ブドウ品種	産地
第1回	11月 15,17,19	ピノ・ノワール・ガメイ、 カベルネ・ブラン サンジョヴェーゼ	アメリカ・カリフォルニア ブルゴーニュ・コート・ド・ヌイ トスカーナ・キアンティ・クラシコ クリュ・ボー・ジョレー ロワール・シノン
第2回	12月	シャルドネ	アメリカ・ナバ・ヴァレー フランス・ブルゴーニュ シャブリ、マコネ オーストラリア・西オーストラリア州
第3回	1月	ソーヴィニヨン・ブラン・ミュスカデ 甲州	フランス・ロワール フランス・ボルドー 日本 ニュージーランド ロワール・ミュスカデ
第4回	2月	リースリング ゲヴェルツトラミネル トロンテス ヴィオニエ	フランス・アルザス アルゼンチン ドイツ・モーゼル オーストラリア・南オーストラリア州 ラングドック(コート・デュ・ローヌ)
第5回	3月	カベルネ・ソーヴィニヨン・ネッピオー ロ・テンブラニーリョ	アメリカ・カリフォルニア テリ・セントラル・ヴァレー 南オーストラリア ボルドー・メドック イタリア・バローロ スペイン・リオハ・テンブラニーリョ
第6回	4月	シラー・ジンファンデル・マルベック・メル ロ	アメリカ・カリフォルニア オーストラリア・バロッサ・ヴァレー フランス・コート・デュ・ローヌ アルゼンチン・メンドーサ フランス・ボルドー・右岸
		日本ソムリエ協会試験対策 ブライント 10 種類	フランス、イタリア、カリフォルニア オーストラリア、ニュージーランド 他試験に出る品種を中心に白 5 種類、赤 5 種類をブライントイスティング、分析コメント解答解説付き 今回のみ、ブライントイスティング大会ですので、 料金は 5500 円(非会員 6600 円)

❖❖ 『ワイン中級講座』ワインの奥深さや品種・産地の個性を楽しみたい方 編

『ワイン中級講座』2025年4,11月期 募集中 オンライン受講可能❖

ワイン中級講座は、基本的な世界のワイン生産地を学ばれた方が、さらに生産地、土壌、品種の個性を探りながら、世界のワイン産地を旅するように、料理とともにワインを楽しむ講座です。名産産地、有名な作り手ワインを楽しめます。

もちろん、基本的なぶどう品種以外のテロワールを表現する品種のテイスティング(5〜6種類)や生産者の特徴をワイン産地ごとにオードブル・前菜とメイン料理とともに楽しんでいただけます。

(料理名他はHPを参照ください。)

「生産者ごとの比較」「いろいろな造り手を覚えたい」そして、ちょっといいワインを同じ仲間と楽しみたい方のために、中級講座ができました。世界各ワイン産地を代表する著名な造り手から新進気鋭の生産者など、『人やテロワール』の個性を中心に、ぶどう品種の個性や風土を知るだけでなく、生産者の個性やワインの個性を深めていきます。

開講期間 毎月2回 日時 4月期:水曜 19:00、土曜 18:00 11月期:水曜 19:00、土曜 18:00

定員 1クラス10名最低開催人数4名

受講料受講料 72,000円 税込み 79,200円 (分割の場合は2回まで。39,600円の分割) 6回のお申し込みは39,000円 (税込み 42,900円) 3回 20,000円 (税込み 22,000円) 1回 7,000円 (税込み 7,700円) (会員料金で受講の場合は入会金5400円をお支払ください。) (非会員1回8800円)

オンライン受講は1500円で受講可能です。(教材費のみ)

(Zoomにて1回8800円 ワイン、天然酵母/バケツ、カンパニユつき、送料込み)

対象:初級講座を卒業された方、または、フランス、イタリア他ワイン産地を中心に学びたい方、

また、資格試験取得後のスキルUPにも。

お振り替えは、

4月期・10月期に振り替えが可能です。

※4月期は水曜 19時、土曜 18時 の週2回の日程で開催いたします。

※11月期は水曜 19時、土曜 18時の週2回の日程で開催いたします。

振込先 大東京信用組合 恵比寿支店 015 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 4572450

講師: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)

ジャーマンワインアカデミー認定講師

『ワイン中級講座』2025 年 4 月 2024 年 11 月期 募集中 オンライン可能◆

	講座 テイスティングワイン		講座 テイスティングワイン
第1回 10/29 10/30 11/42 4/16, 19	ボルドー地方1 左岸地区のワイン メドック地区・格付けシャトー・村・地区の味わい メドック地区・ メドック地区格付けシャトー5種 3級シャトー・ラグランジュ他	第7回 2/19,22 7/16,19	コート・デュ・ローヌ地方、プロヴァンスのワイン産地 有名作り手による南フランスのブドウ黒品種の違いとロゼ ワインを探る。 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル AOCエルミタージュ、コンドリュエ、 シャトー・ヌフ・デュ・パップ、 バンドールロゼ、バンドール、
第2回 11/13,16 4/23, 26	ボルドー地方2 右岸地区、 サンテミリオン格付けシャトーとポムロール、 グラヴ地区・ソーテルヌ地区 グラヴ地区 ソーヴィヨンブラン ソーテルヌ地区格付け セミヨン貴腐サンテミ リオン・ポムロール・アントワール・ドゥ・メールサンテ ミリオン地区格付けシャトーとポムロール	第8回 3/11,14 7/30,2	イタリア1 北イタリアの品種 有名作り手によるピエモンテ、ロンバルディア、ヴェネト州 のブドウ品種 DOCGガヴィ、バローロ、バローレスコ、 フラチャコルタ、 ソアヴェ・クラシコ、
第3回 11/20,24 5/7,10	ブルゴーニュ地方1 シャルドネの違い コート・ド・ボーヌ シャルドネ種の違い 有名作り手 によるシャブリ地区・コート・ド・ボーヌ地区格付け の違い ムルソー、シャサーニュ・モンラザシエ他 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ地区 マコネ、シャブリ地区 地区名・村名・クリュの違いを探る シャルドネ・アリゴテ種の違い	第9回 3/25,28 9/3,6	イタリア2中部・南イタリアの品種 有名作り手によるトスカーナ、カンパーニャ、アブルッツ オ、シチリア州のブドウ品種 DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ、 グレーコ・ディ・トウエフォ、 チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア モンテプルチャーノ・ダブルッツォ、 コッリーネ・テラマーネ タウラジ
第4回 12/11,14 5/29, 31	ブルゴーニュ地方2 コート・ニュイ ピノ・ノワールの違い 有名作り手による、村ご と、格付けの違い コート・ド・ニュイ、ジュブレシヤン・ベルタン・シャ ン・ポール・ミュージニー・ヴァーヌ・ロマネ村 地区名・村名・クリュの違いを探る コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ地区 ピノ・ノワール種の違い	第10回 4/8,11 9/17,20	有名作り手によるスペイン・ポルトガルのワイン産地 スペイン リオ・ハ・リベラ・デル・デュエロ レセルヴァ テンプラニーヨの違い リアス・バイシャス シエリー・レイト・ポルト・ヴィンテージポート 酒精度強化ワインについて
第5回 1/8,11 6/11,14	シャンパーニュ地方 モンターニュ・ド・ランス、ヴ アレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン地区 3つの主要地区と有名作り手 モンターニュ・ド・ランス地区、 ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区 コート・デ・ブラン地区	第11回 4/28,5/1 11月 5,8	有名作り手によるアメリカのワイン産地 カリフォルニア、オレゴン、州のワイン 州による味わいの違いを探る ナパ・カベルネ・ソーヴィニヨン、 シャルドネ、ジンファンデル、 カリフォルニア・オレゴン、ピノ・ノワール
第6回 1/22,25 7/3,5	アルザス・ロワール地方 有名作り手による 北フランスのブドウ白品種の違いを探る。 ミュスカデ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング、 ゲヴェルツトラミネル、シュナン・ブラン種	第12回 5/20,23 12/3,6	有名作り手による オーストラリア、ニュージーランド、チリのワイン産地 南半球の主要産地のワインの違い オーストラリア ペンフォールド・シラーズ マーガレット・リヴァー、シャルドネ ニュージーランド マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン、 セントラル・オタゴ ピノ・ノワール チリ ラペルヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

✧『ワイン中級講座』特別編✧ Bordeaux,Bourgogne,Champagne (ほか世界のワイン産地) 特別編 オンライン受講可能

Bourgogne ワイン講座は基本的な世界のワイン生産地を学ばれた方が、さらに生産地、土壌、品種の個性を探りながら、Bourgogne ワイン産地を旅するように、料理とともにワインを楽しむ講座です。名産地、グランクリュ、ブルミエクリュ村名ワインなど、有名な作り手ワインを楽しめます。ポケットピストロ風の Bourgogne 地方の郷土料理を中心に、前菜・メイン料理を楽しみながらテイスティング **オンライン受講は1500円で受講可能です。(教材費のみ)**

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト700円グジェール 天然酵母ワケツ、カンパニユつき、郵送は別途郵送料)

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

料金は、前菜・メイン料理・教本・ワイン5種以上代金が含まれます。非会員：1回10,000円(税込10800円)対象：初級講座を卒業された方、または、Bourgogne ワイン産地を中心に学びたい方、また、資格取得後のスキルUPにも。

講師：中村友美 JSA(日本ソムリエ協会)認定ソムリエドワイズ・上級クナー 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) 前菜・メイン料理つき、定員8

名まで テイスティングワインは5種類です！ 毎月1回第3週目

★毎月第4週目金曜19時、日曜16時 Bourgogne, Bordeaux, Champagne, 他フランス、イタリア専門クラスの講座ご案内です★

137 回目
6/1 日曜
16:30
5/30 金曜
19:00
6/27,29
Gevrey-
Chambertin
会
(ジビエ)

1137 回目 6/1 日曜 16:30 30 金曜 19:00 13000 円ほか5 種の会

Frédéric Magnien Morey-Saint-Denis Chambolle-Musigny Musigny Grand Cru 隣接区画！

フレデリック・マニャン

メイン料理 牛タンのウフアンムーレット前菜ジャンボンペルシエ、キャロットラペ、キノコのコンフィほか前菜盛り合わせ

新しいネゴシヤンのスタイルを築いた異端児の「ブルギニオン」ルロワのワイン造りを理想とし、ルロワから栽培責任者が移籍。ルロワ流の栽培法を導入している。濃厚から繊細で伸びのあるブルゴーニュに変化を遂げた。アンフォラ熟成のワインを楽しめます!! 2021,2年ヴィンテージ特集!! (人数によりVintageが変わることがございますことをご理解ください)

1, Marsannay Rose "Feerie" マルサネ・ロゼ・フェリック 2022

マルサネの中でも良質の粘土が厚い畑3区画(0.6ha)のアッサンブラージュ。細かく砕けた石灰岩が地中に多く含まれていて典型的なマルサネの土壌と言える。沖積土壌の比率が高い。収穫後、

2, Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2021 モレ・サン・ドニ村を中心としたコート・ド・ニュイの標高240~350mにある15区画からなる畑で総作付面積は4.0ha。年によってフィサン、ジュヴレ等のデクラッセした葡萄も使われるので毎年品質が高い。区画の大部分は粘土石灰質。収量は50hl/ha。熟成は古バリックで10ヶ月だが、一部アンフォラも使用している。

3 Marsannay "Favieres" マルサネ・ファヴィエール 2021 マルサネ・ラ・コートの丘の真下、まさにマルサネの中心部にあるファヴィエール畑。クシュ村との境界線部分の縦長の畑で標高差が大きい斜面の畑。粘土が少なく、表土が30cm程度しかないマルサネでも最も表土が薄い畑の1つ。石灰岩盤に直接葡萄根が伸びており、ワインはマルサネの優しさの奥に石灰由来の強いミネラルと緊張感がある。

4, Fixin "Coeur de Violette" フィサン・クール・ド・ヴィオレット 2021 ジュヴレ・シャンベルタン寄りに位置する5区画のアッサンブラージュ。その全ての区画は石灰含有量が多いのでミネラル感が強く出て、黒系果実ではなく、赤系果実の繊細でフレッシュな印象になる。古バリックで13ヶ月熟成後、アッサンブラージュ。少し鉄っぽいのがジュヴレ寄りの個性だが、果実の丸みもあるので早く開き、早く楽しめる。

5, 2021 Chambolle Musigny "Boniques" Jar [1er Cru] G.C ミュジニー隣接

全部で1.43haしかない小さな畑バルニク。レ・ミュジニーに隣接するブルミエ・クリュで人気だが、財産分与で細分化されてしまい、この畑名を見掛ける事はほぼ無い。フレデリック・マニャンが唯一かもしれない。ミュジニーと地続きなだけに圧倒的な複雑味を持ち、長期熟成に向いている。

全て現在購入可能です！



講師: 丸尾 眞

- WSET 認定 Level4 Diploma
- Society of Wine Educators (米国ワイン・エデュケーター協会) 認定 Certified Wine Educator (CWE)
- Deutsches Weininstitut (ドイツ・ワイン協会)
認定 AufbauSeminar Weinland Deutschland
- Weinakademie Österreich (オーストリア・ワインアカデミー)
認定 AufbauSeminar Weinland Österreich
- JSA 認定シニアワインエキスパート
- Goethe Institut (ゲーテ・インスティテュート) 認定
Großes Deutsches Sprachdiplom

【リースリング・セミナー及びフライト別テイスティング・セミナーの開催】

「世界のリースリング・セミナー」及び「フライト別テイスティング・セミナー」をポケットワインスクールで、開催致します。申し込み方法につきましては、下記を参照願います。【世界のリースリング・セミナー〜論理的・科学的アプローチ】

■提供ワインリースリング8種類(ドイツ、フランス、オーストリア、アメリカ、オーストラリア、NZ) ■内容各地域別のスタイルを把握し、栽培醸造方法を踏まえ、科学的・論理的にリースリングの分析・テイスティングを行う。

■日時(同じセミナーを2回) ①3/20(水、春分の日)16:00~18:30 ②3/29(金)19:00~21:30(オンライン講座あり) ■開催場所ポケットワインスクール

■住所・電話番号東京都渋谷区恵比寿2-6-16 Sat Verna EBISU ROOM B. 03-6455-1623

■参加費 8500円(簡単な食事付き)参加募集者数 10名

■ https://pocket-wine-school.com/course/wine/_tasting.htm

【フライト別テイスティング・セミナー】

■参加費 8000円 ■提供ワイン世界各国のスティルワイン9種類(3フライト)

■内容3フライト(それぞれ3種類のワイン)のテイスティングを行います。3種類の異なるワインが属する特定の国・地域や、1つの品種の、異なる3つのワイン生産地域等をテイスティングにより推測します。

■日時(同じセミナーを2回) ①11/10, 11/17 ■参加募集者数 10名

◆◆『ワイン上級講座』格付けシャトー・やブルゴーニュグランクリュ、シャンパーニュ、ローヌ、バローロの作り手、パリの対決ワイン 編◆◆ オンライン受講可能 次回は2024年1月より開講します。

ワイン上級講座は、JSA資格取得者やワイン中級講座卒業の方が、世界の有名ワイン生産地と作り手、お料理とのマリアージュを楽しみながら、世界のワイン産地を旅するようにワインを楽しむ講座です。「生産者ごとの比較」「いろいろな作り手を覚えたい」として、ちょっとしたワインを同じ仲間と楽しむための上級講座です。テイスティングワインは5種類、オードブル・メイン料理と楽しめます。

世界各ワイン産地を代表する著名な作り手から新進気鋭の生産者など、『人やテロワール』の個性を中心に、ぶどう品種の個性や風土を知るだけでなく、有名作り手個性やワインの個性を深めていきます。

開講期間 毎月1回 12ヶ月間 1月～12月(8,10月はお休みになります。)10回(年1回1月開催)

日時 月1回開催 第3週目 水曜19:00～、金曜19:00～、日曜16:00～

対象 中級講座を卒業された方、または、フランス、イタリア他ワイン産地を中心に学びたい方、また、資格試験取得後のスキルUPにも。お振り替えは、2019年度、翌年の1月期になります。

受講料 会員：1受講料金 全10回 80,000円(税込み 88000円 分割の場合は44000円づつ)

5回42,000円(税込み46200円) 3回26,000円(税込み28600円)

1回9,000円(税込み9900円) 非会員：10000円(税込み11000円)

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト5900円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

前菜、メイン料理・教本・ワイン代金が含まれます。オンライン受講は1500円で受講可能です。(教材費のみ)

講師 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)

	テイスティングワイン		テイスティングワイン
第1回 2025年1月 1/17 12	ボルドー地方1 左岸地区のワイン メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい Cru Classe en 1885 1級～5級の飲み比べ 1, 2級サンジュリアン村 Ch.Guaud Larose 2001 メドック格付け2級 2, 2級マルゴー村 Ch.Rauzan-Gassies 2003 メドック格付け2級 3, 3級サンテステフ村 Ch.Calon Ségur 2008 メドック格付け3級 4, 4級サンジュリアン村 Ch.Brancaire-Ducru 2008 メドック格付け4級 5, 5級ボヤック村 Ch.d'Armailhac 2007 メドック格付け5級	第6回 2025年6月 6/20,22	ブルゴーニュ地方3 コートボークス地区 アロースコルトン、ボークス村 1er, ボーマール、ヴォルネイ、シャサーニュモンラシェ地区名・村名・クリュの違いを探る 1, Ladoix Les Nagets 2002 Domaine Maratray-Dubreuil 2, Beaune 1er Les Penières 2006 Domaine de Montille 3, Pommard 1er Clos Blanc 2006 Domaine Albert Grivault 4, Volnay 2006 Domaine Jean-Marc Boillot 5 Chassagne Montrachet 2009 Domaine Ramonet
第2回 2025年2月 2/14 16	ボルドー地方1 左岸地区のワイン メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい Cru Classe du Grave 1953 1, Ch.Haut-Brion Première Grand Classé 2008 メドック格付け1級・グラヴ格付け 2, Ch.Bahans Haut-Brion 2004 メドック格付け1級・グラヴ格付けセカンド 3, Ch.Makric Lagravere Grand Cru Classé 2003 グラヴ格付け 4, Ch.Olivier Blanc Grand Cru Classé 2008 グラヴ格付け 5, Domaine de Chevalier Blanc Grand Cru Classé 2008 グラヴ格付け	第7回 2025年7月 7/18,20 1日のみの開催です	シャンパーニュ地方 モンターニュ・ド・ランス、ヴァレド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン地区3つの主要地区と有名作り手 1, Louis Roederer Brut Premier 2, Taittinger Brut Reserve 3, Bollinger Cuvée Special Brut 4, Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blanc 5, Moët & Chandon Rose Imperial

	講座		講座
3回 2025年3月 3/14,16	ボルドー地方3 右岸地区のワイン サンテステフ・ボムロール地区 1. ボムロール Ch de Saks 2007 2. サンテミリオン 3rd Valandraud 2004 シンデレラワイン ヴァランドローのセカンド 3. サンテミリオン Ch Simard サンテミリオン 1996 4. サンジョルジュサンテミリオン Ch St George 2003 5. ボムロール Latour-Gazin 2007	第8回 2025年9月 9/19,21	コート・デュ・ローヌ地方 有名作り手によるコート・ロティ、エレルミタージュ、シャトー・ヌフ・デュ・パップ、タベル、コンドリュエーのワイン産地 1 ポール・ジャブレ・エネ コート ロティ 2006 シラー100%のブルゴーニュ風最もエレガントなワイン 2 Les Vins de Vienne コンドリュエー 2010 イヴキュイロン他コンドリュエーの代表3名で作るワイナリー、コンドリュエーのお手本 3 CHATEAUNEUF-DU-PAPEROUGE キュヴェ レゼルヴェドメーヌ・ペゴー2009 (神のしずく掲載キュヴェ タ カボ) 4、ポール・ジャブレ・エネ Hemitage シュヴァリエ ド ステイランベルグ 1998 ポールジャブレの熟成感とバランスのよさ 5、E.Guigal タヴェル ロゼ2008 フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地がタヴェル
第4回 2025年4月 4/18,20	ブルゴーニュ地方1 熟成格付けの違い コート・ボヌ シャルドネ種の違い 有名作り手による シャブリ地区・コート・ド・ヌイ、コート・ド・ボヌ地区格付けの違い ムルソー、シャサーニュモンラージュ他 1. Chablis Grand Cru Bougrets William Fèvre 2008 2. Morey Saint Denis Blanc Mont Luisants Michel Magnein 2003 3. MEURSAULT 1er CRU "CHARMES" 2002 DOMAINE GUY BOCARD 4. Chassagne Montrachet 2009 Domaine Ramonet 5. Chassagne Montrachet 1er les Chenevottes 1996 Marc Morey	第9回 2024年 11/21,23	イタリア ブルネッロ、バローロ、バローレスコの作り手たち 今話題のブルネッロの作り手から熟成したバローロ、バローレスコとイタリア伝統料理をお楽しみ下さい。 1. Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2007 2. Brunello di Montalcino COLDORCIA 2006 3. Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2003 4. Barolo Pio Cesare 2001 5. Barbaresco Nicolletto 1990
第5回 2025年5月 5/11,18	ブルゴーニュ地方2 コート・ヌイ 地区 ジュブレシャンペルタン・モレ・サントニ、シャンポールミュジニー・ヴォーヌロマネ、ヌイサンジョルジュ村 地区名・村名・クリュの違いを探る 1. Chame-Chambertin Grand Cru 2000 2. Morey Saint Denis 2006 Domaine Bruno Clair 3. Chambolle Musigny 2006 4. Vosne-Romanée Echezeaux Grand Cru Domaine Daniel Rion 5. Nuits-Saint-Georges 1er Les Perrières 2005 Domaine Jean Chauvenet	第10回 2024年 12月 12/19,21	パリの対決ワイン Margaux du Ch Margaux / シャトー・マルロー CHATEAU MARGAUX 2011 Stag's Leap Wine Cellars SLY 2012 第1位のワイン Château Mouton 2016 第1位のワイン ムルソー Meursault 1er Cru Charmes ロミューアルド・ヴァ (Romuald Valot Meursault 1997) 質の良いブドウから醸造されたワインは何年もの間、ネグランドに販売されていましたが1994年にボリソフ設備を新設し、自社でリリースを開始。 2001年、ロミューアルド・ヴァの引退と共にメーヌ・ヌー・フランス国内、特にブルゴーニュで最も評価を得るアン・ド・ヴァン・ド・ヴァンに引き継がれました。 Saint-Aubin (2013) 1er Cru Le Chamois (ミシェル・ド・カール) オートブル社 嬢のシャン・ヌー・ヌー風 白子のエスカルゴ・バター焼き、ジャン・ボン・ベルシエメン 料理: プッフ ブルギニオンとロックフォールのドーフィネ風

フランス、イタリア料理とワインの12ヶ月2025年開催日程が決まりました。毎月第1週目金曜19時、日曜16時より開催いたします。1回から受講可能になります。

『フランス、イタリア料理とワインの12ヶ月講座』、世界の有名ワイン生産地と作り手、お料理とのマリアージュを楽しみながら、世界のワイン産地を旅するようにワインを楽しむ講座です。

フランス、イタリア伝統料理を家庭で楽しめる調理方法を学んでいただきます。

テイスティングワインはフランス、イタリアのワイン産地など4種類、オードブル・メイン料理パン、グジェールなど3種〜5種をデモンストレーションで作り方を学びを楽しみます。

■講座概要

期間	開講期間 毎月1回 12ヶ月間 1月〜12月12回（年1回1月開催）
日時	日時 月1回開催 第2週目 金曜19：00〜、日曜16：00〜
対象	対象 フランス、イタリア他ワイン産地の料理を中心に学びたい方。
定員	定員 1クラス4名最低開催人数2名
受講料	受講料 会員： 1回8,000円（税込み8800円）（会員料金で受講の場合は入会金5500円をお支払ください。） （非会員1回9900円）オードブル・教本・ワイン代金が含まれます 前菜・メイン・教本・ワイン代金が含まれます。（会員料金で受講の場合は入会金5500円をお支払ください。） ★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をお願いいたします。 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 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
講師	講師 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) German Wine Academy Educator Mardova AGRI&RADACINI WINE MASTER
その他	お試し期間12月は2名以上で開催します！

ワイン上級講座 2025年1月開講内容

1回目	2025年 1/19日 16:30	ノルマンディー地方 シードル、フランス白、クレマン4種 鶏肉のオーギュ風 ホタテのシードル風 りんごのデザートデュイヨン トゥールグルール（お米のデザート） バンドカンパーニュ
2回目	2月6日 18時、4日	ピエモンテ ネットビオーロほか4種 牛肉のブラザート トリュフ風味のリゾット トンナート パンナコッタデザート イタリアのパン
3回目	3月9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、ロワールワイン産地 牡蠣のシャンパーニュ 風、鶏肉のフリカッセ サーモンの揚げ、リエット
4回目	4月13	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、カスレ、レバーパテ ニース風サラダフーガス
5回目	5月11	イタリアワイン産地北部 イタリアピエモンテアルネイス、ソアヴェ、ネットビオーロ、バルベーラ バーニャカウダ風、ポルチーニのリゾット、フォカッチャ、鶏ハムの低温調理とサル サヴェルデ、ヴィツェットトンナート
6回目	6月8	イタリアワイン産地中部～南部 キアンティ・クラシコ モンテプルチャーノロゼ、カンパーニャワイン、シチリアフ イン 塩豚のロースト ピッツア、カボナータ、アクアパッツア
7回目	7月13	夏のアルザス・ロワール地方 有名作り手による 北フランスのブドウ白品種の違いを探る。 前菜：ムール貝のワイン蒸し メイン料理：キッシュ・ローレーヌ シュークルート酢キャベツとアイスバイン 低 温調理の茹で豚肉）アルザス風ピザタルトフランベ 玉ねぎのリュステック

8回目	8月10	ボルドー地方 ブルゴーニュ地方 ミックス サーモンのブランドード、鶏肉のコンフィ グラタンドフィノワ キャロットラペ きのこのコンフィ リュステック プリオッシュ
-----	------	--

回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
9回目	9月14	イタリアワイン産地と料理 Baccalà alla livornese リヴォルノ風バッカラー(アクアパッツァ風) トスカーナ風クロスティーナ (レバー他) 鴨トスカーナ風ラグーのタリアレッテ Spezzatino 豚肉のスペッツァティーノ 一口大に切った牛肉を刻んだ香味野菜と赤ワインで炒め、完熟トマトを加えて煮込む。 様々な食肉の安い部位をぶつ切りにして煮込む料理をスペッツァティーノといい、イタリア全国で様々なレシピとネーミングがあるが、定番はこのトスカーナ風アンティーチョクを添えて。 チバッタ、グリッシーニ
10回目	10月12	ボルドー地方 ブルゴーニュ地方 ミックス講座 牛すじの煮込み (ウフアンムーレット) クネルドブロッシェ (ブルゴーニュ風すり身) 白子のブルゴーニュ風 蕎麦粉のクレープ ビーツのラペ、パンはリュステック他2種
11回目	11月9	イタリアワイン産地とフランス、北イタリア料理 オッソブーコアツラミラネーゼ牛肉の煮込み (白ワインフォンドヴォー) サフランリゾットほか予定
12回目	12月14	フランスワイン産地と料理ほか予定 パテドカンパーニュ ブイヤベースとビスク風スープほか ジャガイモのスフレ

◆申し込みにあたって

初めて講座を受講するにあたり、別途入会金 5,500 円（税込）が必要となります。

なお入会金はポケットワインスクールで講座毎月 5000 円として還元致します。

（資格、中級講座以上が対象です、ワインセミナーでは使用できません）

記載されている受講料は、試食・試験代、教材費、材料費などがすべて含まれます。

どの講座も同じ回数であれば他の開講日に振替が可能です。振替の際は事前のご予約が必要となります。

（ただし、定員を超えるとお受けできないこともありますのでご了承ください。）

※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。

キャンセルについて

3 日前よりキャンセル料がかかります。前々日から半額、当日、は全額がキャンセル料となります。

いずれの講座も、こちらの都合により、開催日時や一部内容が変更になる場合がございます。

また、人数が定員に満たない場合には休講となることがございますので、あらかじめご了承ください。

※当日振替はできません。前日までにご連絡下さい。

◆お申し込み方法

TEL もしくは Email にてお申し込み下さい。受付はお申し込み順となります。

その後、規定の受講料をお振り込み下さい。これでお申し込みは完了となります。

◆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。PAYPAY のでお支払いも可能です！

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

◆アクセス（移転先住所）

JR 恵比寿駅東口・日比谷線恵比寿駅から徒歩 8 分



◆アクセス（移転先住所）

JR 恵比寿駅東口・日比谷線恵比寿駅から徒歩 8 分 株式会社 Pocket Wine School

ポケットワインスクール、ポケットワインショップ

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 2-6-16 Sat Verna EBISU ROOM B

TEL 03-6455-1623（電話受付：10：00～22：00）

FAX 03-6455-1629

E-mail info@[pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com) nakamura@[pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com)

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

