

ワイン中級講座 新規受講生募集中 1回からも受講できます。格付けワイン、有名作り手他5～種類のテイスティング。地方料理の前菜・メイン料理つき

2016年4月の日程も決まりました。

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。1度は飲んでみたい名産地ワイン、世界の有名な作り手ワインを楽しめます。

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)や生産者の特徴を地方のオードブル(前菜)、メイン料理とともに探っていきます。

「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、有名作り手個性やワインの個性を深めていきます。

■講座概要

期間 開講期間 毎月2回 6ヶ月間 4月～12月 11月～6月
12回(年2回4月、10月開催)

日時 日時
4月期 隔週水曜 19:00～、土 19:00
10月期(2015年のみ11月) 隔週水曜 19:00～、土 19:00

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。

受講料 80,000円 税込み 86,400円(分割の場合は2回まで。43,200円の分割)

6回のお申し込みは 44,000円(税込み 47,520円) 3回 23,000円(税込み 24,840円) 1回 8,000円(税込み 8,640円) 料金は、前菜・メイン料理、地方のパン、教本・ワイン代金が含まれます。

非会員 1回 10,800円(4月以降消費税率の変更により変わります。) (会員料金は別途入会金 5,400円)

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。初めての方はお振込み確認できてからの受講になります。

◆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。**

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

1回目	<p>2015年 11月期 11月4日(水) 19:00</p> <p>11月7日(土) 19:00</p> <p>2016年 4月期 4月20日(水) 19:00</p> <p>4月23日(土) 19:00</p>	<p>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・地区の味わいカベルネ・ソーヴィニオン主体のワインと地区の違いテイスティング予定ワイン (変更もあります。)</p> <p>1、サンジュリアン村 Ch.Lagrange 2006 メドック格付け3 2、サンジュリア村 LesFiefsde Lagrange 2007 メドック格付け3級ラグランジュのセカンド 3、ポイヤック村 Ch.Lynch-Moussas 2009 メドック格付け5級 4、マルゴー村 ブリオ・ド・カントナック・ブラウン Brio de Cantenac-Brown 2010 3級カントナック・ブラウンセカンド 5、オーメドック シャトー・ド・カマンサック Chateau de Camensac [2007] Médoc 格付けシャトー1855年 5級</p> <p>前菜 牡蠣のフンドヴォー煮 メイン料理 牛ヒレのロースト</p> 
2回目	<p>2015年 11月期 11月25日(水) 19:00</p> <p>11月28日(土) 19:00</p> <p>2016年 4月期 5月4日(水) 19:00</p> <p>5月7日(土) 19:00</p>	<p>ボルドー地方2 Grave、Sauterne、右岸地区サンテミリオン格付けシャトーとポムロール サンテミリオン・ポムロール・グラヴ地区・ソーテルヌ地区 メルロ種の格付けAOC地区の違い ソーヴィヨンブラン セミヨン貴腐</p> <p>1,Ch(シャトー). de Castres(ド キャストゥ) 2007 AOC Grave 2、 Ch(シャトー). Olivier(オリヴィエ) 2008 グラヴ 格付けシャトー1953年 赤・白 ペサックレオニヤン 3、 Ch,de Sales 2006 シャトードサル ポムロール 4、シャトー・ベルナトー Château Bernateau 2006 AOC: ST-ÉMILION Grand Cru 5、シャトー・クロ・オー・ペラゲ Ch.Clos Haut-Peyraguey 1999 Sauterne 1er</p> <p>前菜 魚介のワイン蒸し メイン料理 牛ほほ肉の赤ワイン煮 デザートキャラメルのムース</p>
3回目	<p>2015年 11月期 12月02日(水) 19:00</p> <p>12月05日(土)</p>	<p>ブルゴーニュ地方1 シャルドネの違い 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・ボヌ地区格付けの違い ムルソー、シャサーニュモンラッシェ他</p>

	<p>19:00</p> <p>2016年4月期</p> <p>5月18日(水)</p> <p>19:00</p> <p>5月21日(土)</p> <p>19:00</p>	<p>前菜：牡蠣のエスカルゴバター焼き</p> <p>メイン料理：鶏肉のフリカッセ</p> <p>1, Chablis Tete d'Or 2013 Chardonnay ビヨールシモンのプルミエクリュモンテ・ド・トネールのすぐ西区画からのエレガントで調和のとれたワイン。</p> <p>2, Bouzeron ALIGOTE [2013] DOMAINE A. ET P. DE VILLAIN 高名な醸造家オベール・ド・ヴィレーヌ氏のドメーヌ。氏はドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティの経営を継ぐ前に父親から「自分のドメーヌを持ち、ドメーヌのワイン作り、ドメーヌ経営を学ぶように」という指示を受けており、フランスに戻って1971年に始めたのが「ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ」。</p> <p>3, Pouilly-Fuisse Chateau-Fuisse Vieilles Vignes 2010 Chateau de FUISSE シャトー・ド・フュイッセはプイイ・フィッセの大御所。</p> <p>4, MEURSAULT VIEILLES VIGNES 2006 DOMAINE GUY BOCARD ドメーヌ・ギイ・ボカール・ムルソー村では、評価の高いムルソーらしいグラなワインを生産しています。</p> <p>5, POLIGNY-MONTRACHET 2012 ピュリニー・モンラッシェ Domaine Bachelet-Monnot ドメーヌ・バシユレ・モノ・ドメーヌ・バシユレ・モノはジャスパー・モリス MW によって見出され、近年注目を浴びているブルゴーニュ白ワインの若き新星です。華やかさとミネラル感豊かな素晴らしいワインを造り出しています。</p>
<p>4回目</p>	<p>2015年11月期</p> <p>12月23日(水)</p> <p>19:00</p> <p>12月26日(土)</p> <p>19:00</p> <p>2015年4月期</p> <p>6月8日(水)</p> <p>19:00</p> <p>6月11日(土)</p> <p>19:00</p>	<p>ブルゴーニュ地方2 コート・ド・ニュイ</p> <p>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</p> <p>コート・ド・ニュイ、ジュブレシャンベルタン・シャンボール・ミュジニー・ヴォーヌ・ロマネ村</p> <p>地区名・村名・クリュの違いを探る</p> <p>前菜ジャンボンペルシエ</p> <p>メイン料理 コック・オーヴァン</p> <p>1, Marsannay Ros è [2011]</p> <p>Domaine Sylvain Pataille</p> <p>シルヴァン・パタイユ氏はマルサネの銘醸畑クロ・デュ・ロワのすぐ近くに本拠地を置く注目の若手醸造家。</p> <p>2, Hautes Cote de Nuits la Corvee de Villy オー・コード・ド・ニュイ ラ・コルヴェ・ドゥ・ヴィリー ドメーヌ・ティボー・リジェ・ベレール ヴォーヌ・ロマネのリジェ・ベレール家は18世紀初頭から、ブルゴーニュに畑を持つ名門。ティボーの従兄弟がロマネ・コンティの上部、「ラ・ロマネ」を受け継ぎ、彼はニュイ・サン・ジョルジュの1級畑「レ・サン・ジョルジュ」に広大な畑を所有することになりました。</p> <p>3, Domaine Camus Pere ペール & Fils フィス Gevery-Chambertin 2007</p> <p>180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者であり、いぶし銀の造り手。昔から何も変えていない。変える必要もない。日々の仕事の中で、Chambertinの魂が自然と作り手に宿り、真実の形となる。</p> <p>3, Chambolle Musigny V.V 2010</p> <p>Domaine Hudelot-Baillet シャンボール・ミュジニー村のデリエール・ル・フル、レ・ナゾワール、レ・パビエールの3区画、合計2.13haからの、平均樹齢60年以上のV.Vの極上ピノ・ノワール。ユドロ・バイエの優雅で、エレガントなワイン。</p> <p>4, Vosne-Romanée 2007</p> <p>Domaine Georges Noellat コート・ドールを中心ヴォーヌ・ロマネ村の1級畑「レ・ショーム」に面した場所に居</p>

		<p>を構えるドメヌ・ジョルジュ・ノエラの官能的なワイン。</p>
5 回目	<p>2015年 11月期 1月6日(水)19:00 1月9日(土)19:00</p> <p>2016年 4月期 6月22日(水) 19:00 6月25日(土) 19:00</p>	<p>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</p> <p>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、</p> <p>前菜：牡蠣のシャンパーニュ風 メイン料理：白身魚のポワレ</p> <p>ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、</p> <p>1、2 LOUIS(ルイ・)CASTERS(キャステール2種) 100%1品種で造るとても珍しいシャンパーニュ、ピノ・ムニエとピノ・ノワールの違いを楽しめます。</p> <p>3、BRUT CONVERSATION GRAND CRU グランクリュのブランドブランル・メニル・シュール・オジェのこだわりの作り手です。 シャンパーニュ品種による違いとテイスティン プルミエ・クリュのブレンドのブランドブラン 100%1品種で造るとても珍しいシャンパーニュ、ピノ・ムニエとピノ・ノワールの違いを楽しみます。</p> <p>4、HEIDSIECK&Co.MONOPOLE Blue Top Brut NV 世界で4番目に古いシャンパーニュメゾン、エドシック・モノポール。フランスはもとより、イギリス、ドイツ、アメリカ等でトップ級の人気を得ています。</p> <p>5、Laurent-PerrierBrut L-PNV ローランペリエ 業界第4位ながら、繊細なバランスとクリュへのこだわり、王室ゆかりのシャンパーニュ コート・デ・ブラン地区</p>
6 回目	<p>2015年 11月期 1月27日(水) 19:00 1月30日(土) 19:00</p> <p>2016年 4月期 7月13日(水) 19:00 7月16日(土) 19:00</p>	<p>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。</p> <p>前菜：フリュイドメール風 メイン料理：キッシュ・ローレーヌ</p> <p>1、ミュスカデ 2010 <i>Domaine de L'Ecu</i>2011 Muscadet Sèvre et Maine [Sur Lie] ワイン名のドルトネスは土壌の岩石の名前、正片麻岩に由来する。 通常ミュスカデは表土の 30cm 下は正片麻岩、正片麻岩等の岩板があり、根が表土の浅いところ にしか伸びない。 しかしギィ・ボサールのミュスカデは、ビオディナミを行う事により、地中深く根をはり、正片 麻岩のミネラル分を十分にすい上げる。 豊富なミネラル分、骨格があり、酸味と果実味のバランスが素晴らしい。</p>

		<p>2、シュナン・ブラン、<i>Vouvray Marc Bredif 1994</i> Marc Bredif : マルク・ブレディフ 1893年エルネスト・ブレディフ氏によって創設され、この地で最も早くシャンパン製法を取り入れたクレマン・ド・ロワールを造り出したのもこのマルク・ブレディフ社によるものでした。 ヴーヴレイに所有するカーヴは8世紀に端を発し、凝灰岩を掘った当時は穴居として使われていたところで、この地区で最も美しく広大なカーヴとして知られています。 ワインの熟成に最適なこのカーヴでは1874年まで遡るヴィンテージワインが現在も貯蔵されています</p> <p>3、ソーヴィニヨン・ブラン <i>SANCERRE2012</i> DOMAINE HENRY NATTER は樽熟成のエlegantさと華やかなワイン。ドメーヌ・アンリ・ナテールはロワールのモンティエーニ村に1974年に創業した比較的新しいドメーヌである。ナテール夫妻が力を合わせて畑の再生に取り組み、地域農業振興会から「型破り葡萄栽培業者名誉賞」を受賞している。</p> <p>4 F. E. トリンバック (F.E. Trimbach) リースリング キュヴェ フレデリック・エミール (Riesling Cuvée Frederic-Emile) トリンバック社の子孫たちが中興の祖、フレデリック・エミールに敬意を表し誕生したのがこのワインで、その名を名乗るのにふさわしい品質のブドウが収穫できた年にしか生産されません。リボヴィレ村にあるグラン・クリュの自社畑で栽培された樹齢の古いブドウから造られています。</p> <p>5、Gewurztraminer Cuvée Théo (Domarine Weinbach) ^{ドメーヌ ファインヴァック} グヴェルツトラミネール・キュヴェ・テオ2010 グラン・クリュ シュロスベルク畑の麓で、ドメーヌの横にあるクロ・デ・キャプサン畑のブドウを使用。品種特有のライチやバラを思わせる華やかな香りがあり、優しい甘みと魅力的な果実の風味が豊かに広がります。</p>
回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
7回	<p>2015年11月期 2月24日(水)19:00 2月27日(土)19:00</p> <p>2016年4月期 7月27日(水) 19:00 7月30日(土) 19:00</p>	<p>コート・デュ・ローヌ地方、南フランスのワイン産地 南フランスのブドウ黒品種の違いとロゼワインを探る。 有名作り手による、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル 前菜ブイヤベース・メイン羊のロースト</p> <p>1、HERMITAGE"CUVEE ANTIQUE"2010 エルミタージュ"キュヴェ アンティック" CAVE DE LA VISITATION カーヴ ドゥ ラ ヴィジタシオン メゾンながら自社畑からのエレガントさと凝縮した味わい</p> <p>2、CHATEAUNEUF-DU-PAPEROUGE シャトーヌフ・デュ・パプルージュ 2010 DOMAINE ROGER PERRIN ドメーヌ ロジェ ペラン 葡萄畑には樹齢100年以上の古樹が点在する。</p>

		<p>砂利と石灰質からなる土壌も香りと酸味を適度に抑え、ミネラル分豊富な複雑で奥行きあるワインに仕上げている。</p> <p>3、Bandol Rouge ドメーヌ タンピエ 2011 バンドールでトップクラスの評価を得ている秀逸なぶどう園</p> <p>4、Bandol Rosé ドメーヌ タンピエ 2012 バンドールで最も有名な作り手は映画プロヴァンスの贈り物でも有名</p> <p>5、CONDRIEU"CUVEE APHRODITE"2007 南フランスで最高峰の白ワインコンドリュエ</p>
8 回	<p>2015年11月期 3月16日(水)19:00 3月19日(土)19:00</p> <p>2015年4月期 8月10日(水) 19:00 8月13日(土) 19:00</p>	<p>イタリア1 北イタリアの品種 バローロ、バロバレスコ、フランチャコルタ、ソアーヴェ、ロエーロ 前菜:温野菜のバーニャカウダ風 メイン料理:牛肉の赤ワイン煮</p> <p>1、ピエモンテ Barolo Cheretto [2009] 伝統と格式のすばらしさ、イタリアの伝統ワイン</p> <p>2、Barbaresco Asij Cheretto 2009 バルバレスコ最高の畑とチェレットの伝統とモダンを味わえるワイン。</p> <p>3、Roberto Voerzio Langehe DOC Nebbiolo 09 より気軽に飲めるバローロの弟的存在! 年間生産量は僅か10,000本のみ! モダン・バローロ(バローロポイズの最高峰)</p> <p>4、ロンバルディア、フランチャコルタ Bellavista フランチャコルタの2代生産者のエレガント</p> <p>5、ヴェネト州 Soave Classico Vigneti(ヴィニエティ) di(ディ) Foscari(フォスカーリノ) 2010 イナマが所有する葡萄畑は56ha。一つの醸造所で所有する畑としてはソアヴェ・クラシコ地域で最大です。そのうち、28haはソアヴェ・クラシコ中央のモンテ・フォスカーリノ上部斜面の最良部分に位置しています。</p>
9 回	<p>2015年11月 4月6日(水)19:00 4月9日(土)19:00</p> <p>2016年4月期 9月14日(水) 19:00 9月17日(土) 19:00</p>	<p>イタリア2 中部・南イタリアの品種 トスカーナブ・ルネロ、カンパーニャグレーコ・アリアーニコ、アブルッツォ、シチリア州のブドウ品種、 前菜:たこのマリネ、カポナータ、ピッツアマルゲリータ メイン料理:ラム肉の煮込み</p> <p>1、DOCG ブルネロ・ディ・モンタルチーノ カステッロディジョコンド BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2009 イタリア最高峰のフレスコバルディ所有のブルネロディモンタルチーノは、伝統とエレガントさを備えたすばらしいワインです。</p> <p>2、DOC モンテプルチアーノ・ダブルツツォ・コッリーネ・テラマーネ・レゼルヴァ・オピ ファルネーゼはアブルッツォで最高評価を得ています。OPIはトップキュヴェ</p> <p>3、DOC タウラジ 「マストロ=名工」の名を冠する南イタリア最高の造り手1878年に創業した「マストロベラルディーノ」古代からのアリアーニコからの凝縮したワインは南イタリアでもトップのワインです。</p> <p>4、DOCG グレーコ・ディ・トゥーフォ ファウディ・サン・グレゴリオ ギリシアからのグレーコとカンパーニャ最高峰の作り手のコクと華やかさを持ったワイン。5、DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア プラネタのネロ・ダヴォーラとフラッパートからの伝統あるシチリアの味わい</p> <p>5、DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア プラネタのネロ・ダヴォーラとフラッパートからの伝統あるシチリアの味わい。</p>

<p>10 回</p>	<p>2015年11月期 4月13日(水)19:00 4月16日(土)19:00</p> <p>2016年4月期 9月28日(水) 19:00 10月1日(土) 19:00</p>	<p>スペイン・ポルトガルのワイン産地</p> <p>前菜：魚介のパエリア</p> <p>メイン料理：羊のロースト</p> <p>1,スペイン リオハ RODA2 リセルヴァ 1999 リオハの樽の巧みな技術と熟成のエレガントなバランスのワインです。</p> <p>2、リベラ・デル・デュエロ ペスケラ・クリアンサ 2007 はベカ・シシリアと並ぶ最高評価の作り手、スペインのペトリュスとも呼ばれる。</p> <p>テンプラニーリョの違いを2つの産地で楽しめます。</p> <p>3,リアスバイシャス の貴婦人 <i>Albariño de Fefiñanes</i> 2010 アルバリーニョは魚介と海のスペイン最高の白ワインです。</p> <p>4,CAVA セグラヴューダス ブルート レゼルバ エレダード</p> <p>スペイン王室御用達、スペイン最高評価の CAVA です。数々の受賞歴のある、長期熟成の CAVA をテイティングします。</p> <p>5,シェリー マンサニージャ (La Gitana) マンサニージャ NO1 メーカーでまずは乾杯です。</p> <p>6,ポートテイラーズ・トウニーポート</p> <p>テイラーズは、ヴィンテージ・ポートに代わって毎日気軽に飲め、既に飲み頃で長い間待つ必要もなく、しかも品質が高いポートを望む声に応えるべく造られた、トップ生産者のポート。今回は、20年熟成もののトウニーポートを楽しみます。</p>
<p>11 回</p>	<p>2015年11月期 5月4日(水)19:00 5月7日(土)18:00</p> <p>2016年4月期 11月16日(水) 19:00 11月19日(土) 19:00</p>	<p>アメリカのワイン産地</p> <p>前菜牡蠣のブルゴーニュ風</p> <p>・メイン料理キノコノカネロニ</p> <p>アメリカのワイン産地</p> <p>カリフォルニア、オレゴン、ワシントン州のワイン</p> <p>州による味わいの違いを探る</p> <p>1、カベルネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア) エンブレムロバート・モンダヴィと長男マイケル、そしてその子どもたち、</p> <p>モンダヴィ家4代の脈々と続くワイン造りの技術を結集して造られた、ナパ・ヴァレーの畑の特色をカベルネ・ソーヴィニヨン主体で表現したワインです。</p> <p>2、シャルドネ (カリフォルニア) ロバート・モンダヴィ ナパヴァレーカリフォルニアワインの父、モンダヴィーのワイン</p> <p>3、ジンファンデル (カリフォルニア) コッポラ デレクターズカット</p> <p>コッポラ監督の凝縮した味わいのジンファンデル</p> <p>4、ピノ・ノワール (オレゴン) ジ・アイリーヴィンヤード 1975年のブルゴーニュとの目隠し対決でみごと2位となったワイン</p> <p>5、ピノ・ノワール (カリフォルニア) カレラ ド ヴィレ 5つの畑の中では最もジェンセンに近い区画である。 ジョシュ・ジェンセンはブルゴーニュ・ワインに魅せられ、ピノ・ノワールの虜になってしまった男。彼はブルゴーニュのワイン造りを学ぶためにロマネ・コンティ社 (以下DRC) に修行に行った。そこで栽培から、醸造など DRC の伝説の醸造長、故アンドレ・ノブレからワイン造りのノウハウを学んだ。</p>

12 回	2015年11月期	オーストラリア、ニュージーランド、チリのワイン産地 前菜：白身魚のポワレ メイン料理：豚肉の煮込みアニス風ソース 南半球の主要産地のワインの違い
	5月25日(水) 19:00	
	5月28日(土) 19:00	南半球の主要産地のワインの違い オーストラリア シラーズ オーストラリアワイン指定文化財として知られる、 1,ペンフォールド社の カリムナシラーズ 2008,ルーウィン・エステート シャルドネ 2011 アートシリーズでおなじみ、西オーストラリア州最高峰 3,クラウディ・ベイソーヴィニオン・ブラン 2012 ニュージーランド トップワイナリー 4,リップン・ピノ・ノワール 2010 セントラル・オタゴの2大生産者 5,ロスヴァスコス・カベルネ・ソーヴィニオン 2010 チリ シャトー・ラフィットがチリで作る
	2016年4月期	
	12月7日(水) 19:00	
	12月10日(土) 19:00	

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03-5457-2295(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 tomoppen@pocket-salon.jp 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03-5457-2295で担当の中村、和田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 tomoppen@pocket-salon.jp 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、その後は併設のビストロで、低価格でグラスワイン(テイ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。

スタッフは元料理長を経験した講師、フランスなどEU諸国の経験が長い講師、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。

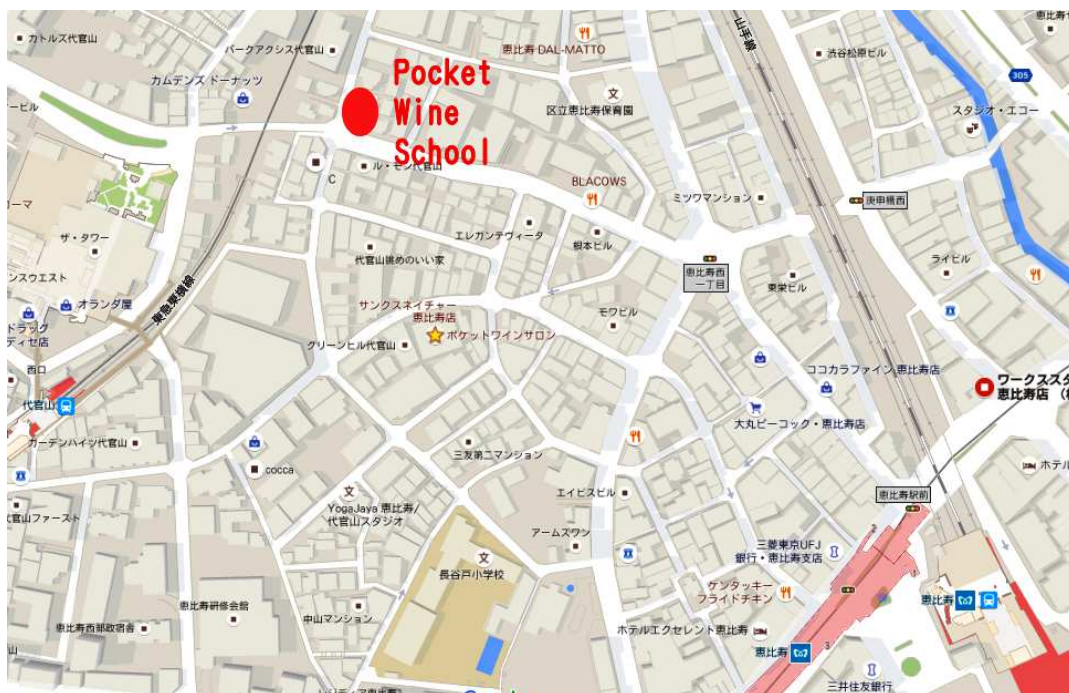
時間があれば、授業のあとに講師とビストロでワインや地方料理を楽しみながら、補講がてらたのしましょう!

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>