

ポケットワイン
POCKET WINE SCHOOL

カリキュラムスケジュール(2017年3月15日)

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◆◆

2017年JSA認定試験対策講座、1次、2次、3次対策講座(シニア資格)
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 休講中

◆◆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。

◆◆スクールの案内◆◆

お洒落な代官山と大人の街・恵比寿の中間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ら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。

ポケットワインスクールは移転いたしました。

〒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:10:00~22:00) 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6分／東急東横線代官山駅から徒歩3分

◆◆◆ 2017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~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	休講中
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 7000 円)	2017 年 2 月、6 月、10 月 水 13:00、木 19:00、土 13:00、(6 月期のみ木・土 19:00)
日本ソムリエ協会認定 エキスパート・アドバイザー・ソムリエ 試験対策講座全 18 回	3 月中旬~8 月初旬 2017 年度日程 火 19:30/水 13:00/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 6 回	8 月初旬から中旬 2017 年度日程 昼コース水 13:00/ 土曜 11:00 /日 10:00 夜コース 火 19:30/月 19:00
日本ソムリエ協会認定 二次試験対策講座全 7 回	8 月下旬から 9 月中 2016 年度日程 昼コース 昼コース水 13:00/ 土曜 11:00 /日 10:00 夜コース 火 19:30/月 19:00
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ試験対策講座全 8 回	2017 年 5 月開催 金曜日 19:00、日曜日 17:00、月曜日 11:00 予定
ドイツワインケナー、上級ケナー 対策講座 全 3 回	2017 年 開催 土曜日、木曜日予定
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)初級レベル以上	4 月期毎月 2 回(隔週水曜 19:00、土曜 19:00) 10 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 中級レベル以上	毎月 1 回 第 2 週目 金曜日 19:00 日曜日 16:00
ワイン上級(全 10 回)中級レベル以上	開講期間 毎月第3週目 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) 金曜 19:00、日曜 16:00

◆◆◆ 年間 料理・チーズ・フランス語 講座一覧 ◆◆◆

料理講座	
フランス地方料理とワイン	2017 年 2 月開講予定。
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、日曜日開催(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	開講準備中

◆◆◆ “ ワイン1DAYセミナー ”～ワイン体験レッスン～ ◆◆◆
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asting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知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、1,000 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 2016 年毎月開催

受講料 **500 円 (オードブル付きで 1000 円です。)**

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

2017 年開催予定(ご質問等により時間が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。
	開講日	開講時間
平日	毎週月曜～金曜 3,4 月 平日 開催日程	14:00～15:00 19:00～20:00 3/1 (昼のみ) 2 (昼のみ)、3/3、6,7、8 (夜のみ)、9 (昼のみ)、10、13,14、 16、20、24、30,31 4/3 (昼のみ)、4 (昼のみ) 6,7、10 (昼のみ)、11 (昼の み)、13,14、17 (昼のみ)、18 (昼のみ)、20,21、24 (昼のみ)、25 (昼のみ)、 26 (夜のみ)、27,28 (昼のみ)、
土・日	土曜・日曜日(祝) 3,4 月	11:00～、16:00～、19:00 3/4 (夜のみ)、5、11 (夜のみ)、20 (夜のみ)、4/2 16時、4/23 16 時、4/29 16時、

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。

◆◆◆ “ ポケットパーティー ” ◆◆◆

★ポケットパーティー 世界のピノ・ノワール会★3月26日(日) 16時

※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 5,400円(税込) 非会員 64,80円(税込) **食事代金込みの料金になります。**

定員: 15名

ワイン、料理 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 [E-mail info@pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com)

ポケットワインスクールから有名銘柄を含めて、ワイン・ビストロ料理が食べ放題! 飲み放題!

ビストロ料理とワインのマリアージュもお楽しみ下さい。

ポケットワインスクールの講師やスタッフより、とっておきのワイン、銘柄もおだしいたします!

持ち寄りワイン会にご参加したい人なら、どなたでもご参加いただけます。

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、ポルピアツラルチャーナ、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。会員様限定 会費 5,400円にて新年会パーティーを開催いたします。

ワインのお持込みも歓迎いたします。

料理:フランス伝統料理を中心にお楽しみいただきます。前菜: 田舎風パテ、ジャンボンペルシエ、リヨン風サラダ、ニース風サラダ他キッシュ・ローレーヌ、アイスヴァイン・ザワークラウト添えメイン料理:カスレ、鶏肉のフリカッセ、コック・オーヴァン他 ポルチーニのリゾット、パスタ他ご用意してお待ちしております。

ワインリストは後日UPいたしますので、どうぞよろしく願いいたします。

★次回のポケットワインスクールワイン会のお知らせ★

★ポケットパーティー フランスワイン会★4月30日(日) 16時予定

◆◆◆ ワイン初級講座 ◆◆◆

*特に2月開講講座は2017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 2月・6月・10月(途中入会・振替可能です)

開講期間 2017年2~4月(全8回)(体験受講6480円です。)

受講料金受講料金 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。

日時 水曜 13:00~17:00 木曜日 19:00~22:00 土曜 13:00~16:00

(6月期 水曜日 19:00~21:30 土曜 19:00~21:30、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10名まで

(次期開催2016年10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)

◇ 講座スケジュール 1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。

※次期開催は2017年6月期になります。

木曜日 19:00 土曜日 19:00 の週2回で開催いたします。

週1回ペースで世界のワインの基本を学びます。

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。

2017年6月期開催スケジュール 9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。

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。

★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、10000円割引になります。

★6,10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。)

■授業内容・スケジュール

(1回から、また途中入会可能です。)

2017年6月期開催スケジュール9月終了です。

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、テイステイングの基本、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。

★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。)

曜日と 開始時間	木曜 19:00	木曜	土曜 19:00	テーマ&テイステイングワイン 産地のオードヴル、チーズ付
1回目	6月1日		6月3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・ソーヴィニオン
2回目	6月15日		6月17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)
3回目	6月29日		7月1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・ニュー・ピノ・ノワール)
4回目	7月6日		7月08日	フランスワインⅢ シャンパーニュ・北部地方 講座内容 シャンパーニュ・ブラン・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
5回目	8月3日		8月5日	フランスワインⅣ 講座内容 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
6回目	8月17日		8月19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
7回目	8月31日		9月2日	ドイツ・スペイン 講座内容 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
8回目	9月07日		9月09日	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・シラス、チリ・カベルネ・ソーヴィニオン

◆◆◆ “ 無料説明会 2017 年 JSA 日本ソムリエ協会認定試験対策講座 ” ◆◆◆

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・シニアエキスパート・ソムリエ)無料説明会

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85%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 1次試験 2017年8月20日(日)10:20~11:50 2次試験 9月25日(月)ソムリエ 11:10~12:30 論述:20分
(3次試験審査対象) エキスパート 11:10~12:20 3次試験 11月6日(月)ソムリエ実技 12:30~(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(シニア資格も含む)試験対策講座の概要

②3月22,23,26,27,28日(シニア資格4/28,より)より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、

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、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やってください。

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。

現在も随時開催中ですので、お問い合わせください。03-6455-1623

	開講日	開講時間 テイスティングつきですと2時間ぐらいになります。
	開講日	開講時間
平日	毎週月曜～金曜 3,4月 平日 開催日程	14:00~15:00 19:00~20:00 3/1(昼のみ) 2(昼のみ)、3/3、6,7、8(夜のみ)、9(昼のみ)、10、13,14、 16、20、24、30,31 4/3(昼のみ)、4(昼のみ) 6,7、10(昼のみ)、11(昼の み)、13,14、17(昼のみ)、18(昼のみ)、20,21、24(昼のみ)、25(昼のみ)、 26(夜のみ)、27,28(昼のみ)、
土・日	土曜・日曜日(祝) 3,4月	11:00~、16:00~、19:00 3/4(夜のみ)、5、11(夜のみ)、20(夜のみ)、4/2 16時、4/23 16 時、4/29 16時、

※ お客様の日程に合わせても、随時説明会をおひとりから開催いたします。

※ 直接ポケットワインサロンまでお問い合わせ下さい。

※ 上記日程で開催できない日もございますので、ご了承ください。

2017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 ゴールデンウィークまで途中入会可能です。

全18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9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クラス最高8名の少人数制のため、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。

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。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。

開講期間 2017年3月末日(火)~8月上旬(全18回) 1回3時間

会員受講料 本講座(講義・ティastingつき) ※1月まで入会金無料キャンペーン

(全18回) 90,000円 税込97,200円・ワイン代金・オリジナル教本、地図帳代込み(2017年度になります。)

ティasting実践クラスのみ受講 (全16回) 70,000円

税込 75,600円ワイン代、オリジナル教本、地図帳代込み

単発受講 1回6,000円(6,480円)※単発の方は、別途教材費 15,000円がかかります。

※ 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5400円がかかります。

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=19:00~22:00 火=19:30~22:30

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

(夜)月 20:30~22:00 火=21:00~22:30

※ 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。

定員 1クラス8名まで(途中入会可能です。)

全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験2017年8月20日(日) 10:20~11:50(70分)

2次試験9月25日(月) ソムリエ 11:10~12:30 論述:20分(3次試験審査対象)

エキスパート 11:10~12:20

3次試験11月6日(月) ソムリエ実技 12:30~(最終16:00頃)

2017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。

※5/02～5/08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。

	火曜 19:30	水曜 13:00	未定	土曜 11:00	日曜 10:00	月曜 19:00	内容
1	3/21	3/22	希望者が いれば開講	3/25	3/26	3/27	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	3/28	3/29		4/01	4/02	4/03	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	4/04	4/05		4/08	4/9	4/10	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	4/11	4/12		4/15	4/16	4/17	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	4/18	4/19		4/22	4/23	4/24	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	4/25	4/26		4/29	4/30	5/01	シャンパーニュ地方、アルザス地方 テイスティング アルザス地方
7	5/9	5/10		5/13	5/14	5/15	ロワール地方、ジュラ・サヴォワ地方 テイスティング ロワール地方
8	5/16	5/17		5/20	5/21	5/22	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	5/23	5/24		5/27	5/28	5/29	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	5/30	5/31		6/03	6/04	6/05	前半テスト 解答・解説
11	6/06	6/07		6/10	6/11	6/12	イタリアⅠ テイスティング 北イタリア
12	6/13	6/14		6/17	6/18	6/19	イタリアⅡ、 テイスティング ドイツワイン南イタリア
13	6/20	6/21		6/24	6/25	6/26	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	6/27	6/28 19時 予定	6/29 13時 開催	7/01	7/02	7/03	ドイツ、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	7/04	7/05		7/08	7/9	7/10	新世界各国Ⅰ北半球、日本 テイスティングアメリカ・日本
16	7/11	7/12		7/15	7/16	7/17	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
17	7/18	7/19		7/22	7/23	7/24	管理・販売、サービス、公衆衛生、変更点など
18	7/25	7/26		7/29	7/30	7/31	全範囲テスト 解答・解説

※ 8月上旬からは1次直前講座を開催いたします。

※ 9月～10月は2次対策講座を開催いたします。

**◆◆◆ 2017シニアソムリエ、シニアワインエキスパート認定試験集中対策講座◆◆◆
無料説明会開催中です。(別途説明会日程をご確認ください。)**

受験資格 社団法人日本ソムリエ協会認定のソムリエ・ワインアドバイザー呼称有資格者で認定後 3 年経過し、実務経験 10 年以上の方。シニアソムリエ、シニアワインアドバイザーは、協会主催の資格認定講習会を受講し、その後すぐ実施される認定試験合格によって資格が与えられます。エキスパートは資格取得後 5 年目に受講できます。

講座内容 (ソムリエ勤続 10 年以上、2012 年認定まで、エキスパート 2011 年認定まで)

毎年アップデートされる日本ソムリエ協会教本から、ワイン産地の新しい情報などに注目し、試験に向けてスキルアップを図ります。受験資格をお持ちの方は是非この機会にチャレンジし、ワンランク上へのレベルアップを目指しましょう！資格試験に出題される傾向と対策を毎回の講座で習得し、問題を通して復習をしていきます。

また、後半は実際の試験を想定して、6種類のブラインド・テイastingと模擬用紙にてコメントの取り方を学びます。

全呼称エキスパート・ソムリエ 1次試験 2017年8月20日(日) 10:20~11:50 (70分)

2次試験 9月25日(月) ソムリエ 11:10~12:30 論述:20分 (3次試験審査対象)

エキスパート 11:10~12:20 3次試験 11月6日(月) ソムリエ実技 12:30~ (最終16:00頃)

開講期間 (全8回) 1回3時間 2017年4/28,5/7,5/1より開催いたします。(別途入会金5400円)

受講料 54000円(税込)、ワイン代、オリジナル教本代込み ワイン 毎回6種類 (全8回)

テイastingのみ受講(お時間は前後する場合があります。)32400円(全8回)

1回7000円(税込)にて受講も可能です。(教本購入は別途10000円いただきます。)

※ご希望がありましたら、通常資格講座を半額3240円にて受講できます。

※毎回のオリジナル模擬試験問題をお渡しいたします。次回以降必ず解いてきていただき、解答していただきます。

日時 金曜日:19:30~ テイastingクラスのみ 20:30~

日曜日:17:00~テイastingクラスのみ 18:30~

17年	金曜日	日曜日	月曜日	内容
1回	04/28	05/7	05/01	オリエンテーション、ワイン概論Ⅰ(ワインの歴史) テイastingの方法、 ワイン、酒類飲料全般の醸造法
2回	05/26	05/27 補講	05/29	フランスワインⅠ ボルドー、南西最新事情と新しい原産地呼称ブルゴーニュ、 ジュラ・サヴォワ、 最新事情と新しい原産地呼称
3回	06/02	06/04	06/05	フランスワインⅡ ロワール、シャンパーニュ、アルザス、ローヌ、プロヴァンス&コルス、 その他フランスの産地、ラングドック&ルーション、 ワイン以外、オー・ド・ヴィ、ブラインド・テイastingテスト 最新事情と新しい原産地呼称
4回	06/23	06/25 補講	06/26	イタリア 最新事情と新しい原産地呼称
5回	06/30	07/02	07/03	ポルトガル、スペイン、ドイツ 最新事情と新しい原産地呼称
6回	07/21	07/23	07/24	その他ヨーロッパ産地、 最新事情と新しい原産地呼称
7回	07/28	07/30 補講	07/31	新世界のワイン産地、北半球の最新事情(日本、USA、カナダ)
8回	08/04	08/06	08/07	南半球の最新事情(オセアニア、南米、アフリカ)、サービス

月曜日:11:00~テイastingクラスのみ 12:30~

※通常資格講座を半額3240円にて受講できます。また、補講も対応いたします。

※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。

※8月1次直前模擬試験対策講座がございます。

※1次終了後8月末より2次試験対策講座、10月より3次試験対策講座を予定しております。

**◆◆◆ 2017年JSA(日本ソムリエ協会)認定
1次試験対策直前 集中講座 ◆◆◆**

全6回の講座内容では、1次筆記試験を予想した模擬テストを中心に行います。

本講座クラスでは、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回で教本1冊分を復習し、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、1問1答形式で講義で答えていただきながら受講できるのと、集中的に出題傾向、そして重要事項を1回で試験に出る範囲を総復習できます。

テスト集中クラスでは、実践問題を解いていただき、解答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、価格もリーズナブルに受講できます。

重点的に試験ポイントを覚えていきながらの講座は、最終仕上げに！ぜひ受講してください。10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 2017年8月より 開催 全6回

会員:1回 3,500円(消費税8% 280円)税込み 3780円 6回一括 18000円(消費税8% 1440円)税込み 19,440円

非会員:1回 4,000円(消費税8% 320円)税込み 4320円 6回一括 22,800円(消費税8% 1,824円)税込み 24624円

テストのみ受講、解答つき 12,000円(会員・非会員ともに)

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。

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

定員 1クラス8名

- * 試験前日は授業の後、自習室として教室を開放する予定です。
- * 問題(解答解説付き)も販売しております。12,000円(消費税8% 960円)税込み 12960円

◇ 2016年度講座スケジュール

2016年のJSAの1次試験日はエキスパート、ソムリエ 8月21日日曜日

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00		土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	8/01	8/02		無	8/06	無
2回	無	無		8/05	無	8/08
3回	無	無		8/12	無	8/14
4回	8/08	8/9		無	8/13	無
5回	無	無		8/19	無	無
6回	8/15	8/16		無	無	無

※問題と詳しい解説付きの解答のみお渡しすることも可能です。

(会員のみ 分からないことは、ご質問等も可能です。)

※ 希望者は受講できない回の補講も可能です。(会員のみ)

(講師の予定に合わせていただきます。人数が2名以上で開催いたします。)

**2017JSA(日本ソムリエ協会)認定
◆◆◆ 3次試験対策講座 ◆◆◆**

対象：JSA（日本ソムリエ協会）1次試験合格者

2016年度2次試験は9月26日(月曜)になります。全8回。

実際の試験を想定した模擬テスト形式です。デギュスタシオン(利き酒)の模擬テストを中心に、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シオンコメントと徹底的に学んでいただけます。

開講期間 2016年8月末より全8回

受講料 会員 1回ずつ 5,200円(税込み 5,616円) 7回まとめて一括前払い 32,000円(税込 34,560円)

4回まとめて一括前払い 20,000円(税込 21,600円)

非会員1回 6,000円(税込み 6,480円)

定員 1クラス8名まで

◇2016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。)

2016年の2次試験日は エキスパート・ソムリエ同時 **9月26日月曜日**

2次試験対策講座(2017年度スケジュール)

7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つての実践講座です。

その後、詳細のテイスティングコメントを解説・解答いたします。

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。

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 お一人ずつ行います。会員 2,160円

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	8/29	8/30	9/02		
2回				9/03	9/04
3回		9/06		9/10	9/11
4回	9/05		9/9		
5回	9/12		9/16		
6回		9/13		9/17	9/18
7回	9/19	9/20	9/23	9/24 フリー	試験日

★9/25(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。

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。★9/25(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(会員のみ無料、非会員3,500円にて)受講できます。昼12:00～20:00まで 会員実技2,160円(3次対策にて行います。)

★3次対策 実技指導料金は別途1回2,160円(税込)です。

抜栓用ワイン(ボルドー型赤ワイン瓶)は持ち込みOK。こちらでも1本1,500円(税込)でご用意しております。

なおソムリエ受験の方は3次実技試験が11月7日に開催されますので、2次対策終了後別日程にて開催いたします。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。講座受講者に限り実技指導だけのご予約も可能です。

**2017JSA(日本ソムリエ協会)認定
◆◆◆ 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

2016年度3次試験は11月07日(月曜)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、エプロンなど制服、試験当日に近い服装でお願いします。)

開講期間 2017年10月より全4回

受講料 会員 1回ずつ2,160円(税込み) 5回まとめて一括前払い9,720円(税込)

非会員1回 3,240円(税込み)

(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

◇2016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下さい。)

2016年の3次試験日は シニア・ソムリエ同時 11月7日月曜日

3次試験 11月7日(月)ソムリエ実技 12:40～(最終16:00頃)

3次試験対策講座(2017年度スケジュール)

★3次対策 実技指導料金は別途1回2,160円(税込)です。

抜栓用ワイン(ボルドー型赤ワイン瓶)は持ち込みOK。こちらでも1本1,500円(税込)でご用意しております。

なおソムリエ受験の方は3次実技試験が11月7日に開催されます。

2次対策終了後別日程にて開催いたします。

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。ソムリエのみお一人ずつ行います。会員2,160円

曜日と 開始時間	火曜日 19:30	水曜日 13:00	土曜日 11:00	日曜日 10:00	月曜日 19:00
1回	10/03	10/04		10/08	
2回	10/10	10/11			10/9
3回	10/17				10/16
4回			10/28	10/29	
5回	10/31	11/01		11/05 10時、17時	10/30

★11/5(日)は10:00、17:00クラス2コマになります。★11/6日(月)17時より打ち上げ会を開催いたします。

◆◆◆ 2017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

2016年10月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6種類以上のテイスティングを実践的に行います。講座内容は1時間半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。さらに、料理とワインのマリアージュを過去の出題例から簡単なオードブルを中心に楽しんでいただけます。

開講期間 2017年9月より(全3回) 1回3時間

受講料 会員 16,000円 (税込み 17280円、ワイン6種類代金、オリジナル教本込)

1回 6000円(税8%640円、) 税込み 6400円

非会員:18000円(税込み 19440円)ワイン代、オリジナル教本代込み ワイン 毎回6種類)

1回 6300円(税込、6804円)

日時 以下日程にて開催いたします。

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)

2017年秋開催スケジュール 9月開講予定

曜日と 開始時間	水曜・木曜、土日	テーマ&テイスティングワイン
1回目	9/28(木) 19:00 10/1(日) 16:00	オリエンテーション ドイツワイン概論・産地 ワインのテイスティング 5種類
2回目	10/5(木) 19:00 10/7(土) 19:00	ドイツワイン産地・過去の出題傾向 ワインのテイスティング 6種類
3回目	10/18(水) 19:00 10/21(土) 19:00	模擬試験・ブラインドテイスティング 5種
補講希 望の方 に対応 します。		受講できなかった方の為の補講をします。
		~試験日まで、 1種類 400円で、テイスティング指導、また、試験問題等のご質問等お受けいたします。

◆◆◆ 中級講座『テイスティング講座』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まいります。

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、ブラインドテ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・ソービニオン・メルロー・シラー・リースリングを飲み比べましょう。ビストロのメイン料理1品とビストロの手作りパンを召し上がっていただけるお得な講座内容です。

開催期間 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5,400円)がかかります。なお入会金はビストロポケットで飲食代(5,000円)として還元致します。

6回 33,000円(税込35,640円) 3回 17,100円(税込18,468円) 1回 6,000円(税込6,480円) 非会員 7,000円(税込7,560円)

定員1クラス10名 最低開催人数4名以

	金曜日 19:00 日曜日 16:00	ブドウ品種	産地
第1回	2017年 11月4,6	ピノ・ノワール、ガメイ、 カベルネ・フラン	アメリカ・カリフォルニア ブルゴーニュ・コートドニュイ ドイツ・ラインガウ クリュ・ボージョレー ロワール・シノン
第2回	2016年11月 25,27	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	2017年1月27,29	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	2017年2月24,26	リースリング ゲヴェルトラミネル	フランス・アルザス ドイツ・ラインガウ ドイツ・モーゼル オーストラリア・南オーストラリア州
第5回	2017年3月24,26	カベルネ・ソーヴィニオン・ネッピオー ロ・サンジョヴェーゼ・テンブラニーリ ヨ	アメリカ・カリフォルニア チリ・セントラルヴァレー フランス・ボルドー・メドック イタリア・バローロ イタリア・キアンティ・クラシコ スペインリオハ・テンブラニーリヨ
第6回	2017年4月 27,29	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・ポムロール
第6回	2017年 9月 5400円 (6480円)	日本ソムリエ協会試験対策 ブラインド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 チリ他試験に出る品種を中心に白5種類、赤5種類をブラインドテイスティング、分析コメント解答解説付き 今回のみ、ブラインドテイスティング大会ですので、 料金は5400円(非会員6480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19:00 11月期:水曜19:00、土曜19:00

定員 1クラス10名最低開催人数4名

受講料 会員: 12回(年2回4月、10月開催)受講料72,000円 税込み77,760円 (分割の場合は2回まで、38,880円の分割) 6回のお申し込みは39,000円(税込み42,120円) 3回20,000円(税込み21,600円) 1回7,000円(税込み7350円)

料金は、前菜・メイン料理・教本・ワイン代金が含まれます。

非会員:1回8400円税込み

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19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19時の週2回の日程で開催いたします。

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)

	講座 テイステイングワイン		講座 テイステイングワイン
第1回 11/01 11/4 4/19, 22	ポルドー地方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 2/22, 25 7/26, 7/29	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、グルナツシュ、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 11/22, 25 5/03, 6	ポルドー地方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・アントウル・ドゥーメールサ ンテミリオン地区格付けシャトーとポムロール	第8回 3/15,18 8/9,12	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、バロバレスコ、 フラチャコルタ、 ソアヴェ・クラシコ、
第3回 11/29、 12/2 5/17 20	ブルゴーニュ地方1 シャルドネの違い コート・ド・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・ボヌ地区格 付けの違い ムルソー、シャサーニュモンラッ シエ他 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボヌ地区 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 4/4, 7 9/13,16	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、カンパーニヤ、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・トウーフォ、 チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア モンテプルチアーノ・ダブルッツオ、 コッリーネ・テラマーネ タウラジ
第4回 12/20,23 6/7、10	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、ジュプレシヤンベルタン・シャ ンボールミュージニー・ヴォーヌロマネ村 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・ボヌ地区 ピノ・ノワール種の違い	第10回 4/1215 9/27、 9/30	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 テンブラニーヨの違い リアスバイシャス シェリー・レイト・ボトルド・ヴィンテージポート 酒精強化ワインについて
第5回 1/10,13 6/21, 24	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 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 5/4 5/7 11月15,18	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 ナバ・カベルネ・ソーヴィニオン、 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 1/24, 1/27 7/12,15	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、ソーヴィニオン・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 5/24, 27 12月6,9	有名作り手による オーストラリア、ニューージーランド、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 ニューージーランド マールボロソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン

❖『ワイン中級講座』 Bourgogne ワイン産地 編❖

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、プ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。
ポケットビストロ風の 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ィスティング

開講期間 毎月1回 第2金 19:00～、日曜 16:00～定員 1クラス 10名最低開催人数5名
受講料 会員:入会金 5,400円が別途かかります。(8640円～9720円) 月ごとに変わります。
料金は、オードブル・教本・ワイン代金が含まれます。非会員:1回 10,000円(4月より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、資格試験取得後のスキル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)

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2週目

詳しくは HP: pocket-wine-school.com/dcms_media/other/Bourgogne をご覧ください。

3月 鴨と Chambolle Musigny の作り手 シリーズ第5弾。

シャンボール・ミュジニーと聞いてまずはじめに浮かぶイメージは、非常に繊細で香り高いデリケートな赤。コート・ド・ニュイの中ではもっとも女性的であり、引き締まった強さやフィネス、繊細さ、緻密さ、エレガンス、持続性を持つワインが生まれる産地。今回4はフランスで取材できた作り手シリーズです。前菜:鴨肉のロースト、ブラッドオレンジソース添えとグリオットのサラダ、メイン:鴨肉のコンフィ、フランス産ベリー添え

1、Chambolle-Musigny 2013 DOMAINE Hudelot-Baillet ドメーヌ・ユドロ・バイエユドロ・バイエ氏は、シャンボール・ミュジニーに求めるのはしなやかさ。タンニンのストラクチャーや酸のバランスを表現する、いわゆるアエラシオンの作り手。シャンボール唯一のドメーヌ。

2、Chambolle-Musigny 2013/ シャンボール・ミュジニー Domaine Michel Noellat ドメーヌ・ミシェル・ノエラ5世代に渡る家族経営ドメーヌ。ヴォーヌ・ロマネの5世代に渡る家族経営ドメーヌ。コート・ド・ニュイにグランクリュから村名・レジョナルまで幅広く計25haを所有。コート・ド・ニュイの生産者としては平均所有畑を大幅に上回る規模を誇ります。ブルゴーニュ・ピノワールの純朴で甘美な香りが華やかに舞い、透明感のある無垢な味わいが随所に感じられます。

3、Chambolle-Musigny 2012 Lou Dumont ルー・デュモン 仲田晃司。2000年7月7日、ブルゴーニュの地ルルー・デュモンを設立しました。仲田さんのワイン造りの特徴付けているのは、まさしく日本人職人的と言うべき、周りがあきれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事への執念です。仕込むワインのテロワールや個性を研究し尽くした上で、樽の選定眼や熟成方法を駆使してワインを磨き上げます。2003年5月、在りし日のアンリ・ジャイエ翁より「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶を受け、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」が生まれました。「ワインを通じてアジアの架け橋になればと願っています」という仲田さん。現在ルー・デュモンのワインは、日本、韓国、台湾、中国、シンガポールといったアジア諸国を中心に販売されています。

4、Chambolle-Musigny Philippe Pacalet 2012 フリップ・パカレ「マルセル ラピエールの甥であり、プリューレ ロックの醸造長を務めた人物」フィリップ パカレを紹介する際の常套句です。しかし今やフィリップ パカレの名前は、自然派ワインを代表する造り手の1人と同義になったのではないのでしょうか

5、Chambolle Musigny 2013 Domaine Philippe LECLERC ドメーヌ フィリップ ルクレール

従来のエネルギーな味わいにしなやかさも加わった

ジュヴレ・シャンベルタン村の村役場のすぐ近くにセラーをもつドメーヌ・フィリップ・ルクレール。フィリップ・ルクレールのワインはあの特徴的な楕形のラベルからひと目でわかる。

そして彼が造るワインは、フィリップ本人やボトルから発せられるメッセージそのもの。きわめてエネルギーで躍動感溢れるスタイルとなっている。

2017年
3月10日
(金)
19:00
3月12日
(日)
16:00
8640円

46
回目

◆『ワイン中級講座』 Bordeaux ワイン産地 編◆

Bordeaux 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、Bordeaux 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、格付けシャトーや優秀シャトーなど、有名な作り手ワインを楽しめます。ポケットビストロのBordeaux 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ィスティングできます。

開講期間 毎月1回 第2金 19:00～、日曜 16:00～定員 1クラス 10名最低開催人数 5名
受講料 会員:入会金 5,400円)が別途かかります。(8640円～9720円) 月ごとに変ります。

料金は、オードブル・教本・ワイン代金が含まれます。非会員:1回 10,000円(4月より 10800円)

対象:初級講座を卒業された方、または、Bordeaux 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。

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)

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2週目

詳しくは HP: <http://pocket-salon.jp/course/wine/cat126/000549.html> をご覧ください。

33
回
目

2017年予定

1月8日(金)

19:00

1月10日(日)

16:00

9,720円

Bordeaux ワイン講座

熟成 S Bordeaux Cru Classe du Grave Blanc 1995、1999、2006、2007、2010 熟成ヴァンテージの違い。

ソーテルヌ・バルサック Sauternes、Barsac

前菜熟成ワインに合わせた ビスク風フランコンソメジュレ、うに添え

メイン料理:サケのポワレヴァンプランソース デザート エビと魚介のムースをやや甘口に

シャトー カルボニユー

1, Ch. Carbonnieux Blanc 2010

グラヴ 格付けシャトー1953年 赤・白

シャトー ドフェューザル

2, Ch. deFieuzal Blanc 2007

グラヴ 格付けシャトー1953年 赤

クーアン・リュルトン

3, Ch. Couhins-Lurton Blanc 1999

グラヴ 格付けシャトー1953年 白

SB100%でグラヴの白では複雑さ、豊かさ余韻の長さがある。

4, Ch. Pape Clément Blanc 1995

グラヴ 格付けシャトー1953年 赤

ボルドーで最も古い歴史を持つ。クレメンス5世(法王)はシャトーヌフでも有名、エレガントオープリオンにつぐ複雑で、味わい。

5, Ch(シャトー). Coutet(クーテ) 2006 ソーテルヌ・バルサック Sauternes、Barsac 1885年1級

【クーテはバルサックで最大かつ、代表的なシャトー。エレガントで、甘みと力強さを抑えたワインとして有名。いつも出来がよく、スタイリッシュで、様々な料理との相性もよく、柔軟性のあるワイン。『ボルドー・第4版』より)

❖❖ 『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❖❖

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ない」そして、ちょっといいワインを同じ仲間と楽しむための上級講座です。テイasting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 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。

受講料 会員: 1 受講料金 全10回 80,000円(税込み 86400円 分割の場合は43200円づつ)
5回 42,000円(税込み 45360円) 3回 26,000円(税込み 28080円) 1回 9,000円(税込み 9720円)

非会員: 10000円(税込み 10800円)

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)

※ お振り替えは、2018年度、翌年の1月期になります。

	テイastingワイン		テイastingワイン
第1回 2017年1月 1/20、22	<p>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.Gruaud Larose 2001 メドック格付け2級 2、2級マルゴール村 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.Branaire-Ducru 2008 メドック格付け4級 5、5級ポヤック村 Ch.d'Armailhac 2007 メドック格付け5級</p>	第6回 2017年6月 6/16、18	<p>ブルゴーニュ地方3 コートボークヌ地区 アロースコルトン、ボークヌ村1er、ポマール、ヴォルネイ、シャサーニュモンラシエ地区名・村名・クリュの違いを探る 1、Ladoix Les Nagets 2002 Domaine Maratray-Dubreuil 2、Beaune 1er Les Perrière 2006 Domainer de Montille 3、Pommard 1er Clos Blanc 2006 Domaine Albert Grivault 4、Volnay 2006 Domaine Jean-MarcBoillot 5 Chassagne Montrachet 2009 Domaine Ramonet</p>
第2回 2017年2月 2/17、19	<p>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.Malartic Lagraviere 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</p>	第7回 2017年7月 1日のみの 開催です 7/23	<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 3つの主要地区と有名作り手 1、Louis Roederer Brut Premier 2、Taittinger Brut Reserve 3 Bollinger Cuvee Special Brut 4、Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blanc 5、Moet &Chandon Rose Imperial</p>

	講座		講座
<p>3回 2017年3月 3/17、19</p>	<p>ポルドー地方3 右岸地区のワイン サンテステフ・ポムロール地区</p> <p>1、ポムロール Ch.de Sales 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、ポムロール Lafleur-Gazin 2007</p>	<p>第8回 2017年9 月 9/15、17</p>	<p>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 リュウのワイン産地</p> <p>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 コンドリュウ 2010 イヴキュイ ロン他コンドリュウの代表3名で作るワイナリー、コンドリュ ーのお手本 3 CHÂTEAUNEUF-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 ダ カポ) 4、ポール・ジャブレ・エネ Hermitage 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</p>
<p>第4回 2017年4月 4/21、23</p>	<p>ブルゴーニュ地方1 熟成格付けの違い コート・ド・ボーン 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・ニュイ、コート・ド・ボーン地区格 付けの違い ムルソー、シャサーニュモンラッシェ他</p> <p>1、Chabis Grand Cru Bougrots William Févre 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</p>	<p>第9回 2017年 11/17、19</p>	<p>イタリア ブルネッコ、バローロ、パロパレスコの作り手たち 今話題のブルネッコの作り手から熟成したバローロ、パル パレスコとイタリア伝統料理をお楽しみ下さい。</p> <p>1、 Rosso di Montalcino Poggio di Sotto 2007 2、 Brunello di Montalcino COLD'ORCIA 2006 3、 Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2003 4、 Barolo Pio Cesare 2001 5、 Barbaresco Nicolettillo 1990</p>
<p>第5回 2017年5月 5/19、21</p>	<p>ブルゴーニュ地方2 コート・ド・ニュイ 地区 ジュブレシヤンベルタン・モレ・サンドニ、シャンポールミ ュジニー・ヴォーヌロマネ、ニュイサンジョルジュ村 地区名・村名・クリュの違いを探る</p> <p>1、Charme- 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</p>	<p>第10回 2017年 12月 12/22、24</p>	<p>パリの対決ワイン ポルドー、ブルゴーニュとカリフォルニアワイン</p> <p>1、Château Mouton Rothschild 2003 2、Stag's Leap Wine Cellars Cask 23 3、Château Mntelena 2009 4、Meursault Charmes 2005 5、Batard Montrachet 2005</p>

◆◆◆ イーストで作る手作りパン講座 ◆◆◆

<イーストで作る手作りパン講座>

初心者からのパン作り教室(イーストクラス)

はじめの方でも、計量から始めて2時間で出来上がります。「どこよりもおいしい」「自身が納得できるパン」しかも「からだにやさしい」そして、無理せず実践できるイーストで作るパン作りを楽しみましょう。

<特徴>

- ★ お一人1種類のメニューのパンを計量から焼き上げまで。焼いたパンはお持ち帰りいただけます。
- ★ レッスン行程は、計量から初めて焼き上げ、ワインやオードブルとともに試食までになります。
- ★ 授業時間は2時間半から3時間。メニュー・気候によって変わります。
- ★ 少人数で、細かい指導がうけられます。
- ★ メニューと日程を選んで受講できます。(日程は変更になる場合がございます。)

開講日: 毎月開催(ご希望のお時間・曜日でご予約ください)

受講料: 1回 4,000 円(プラス税) 体験料金 3,000 円(プラス税) 体験講座ではフオカッチャを作ります。
2メニューの場合は 5,000 円(プラス税)

※パンに合わせたおつまみや、ソースの作り方、またワインを合わせて学べます。

開催場所: ポケットワインサロンになります。

キャンセルについては、前日までになります。

受講料金は原則として、現金にて当日お支払いになります。

当日キャンセルの場合はキャンセル料金が全額発生いたしますことをご了承ください。

お申し込みは直接担当講師中村まで。

メール tomoppen@pocket-salon.jp

電話 080-4475-4712 にご連絡ください。

あこがれのパン屋さんの美味しいパンも手軽に作れます!

季節限定のメニュー例(詳細はHPをご覧ください。)

<http://pocket-salon.jp/course/pan/cat69/>

メニュー例

- 1、カンパーニュ(カンパーニュとはフランス語で田舎パンという粉の旨みを生かした食事パン)
- 2、ショコラ(ココアとチョコレートを使い、粉砂糖をまぶして仕上げる大人のお菓子パン)
- 3、トマトとバジルのパン(トマトジュースとチーズを使い、バジルを混ぜ込んだお食事パン)
- 4、オランジュ(オレンジピールを加えて、かわいらしく、仕上げにワッフルシュガーでトッピング)
- 5、ブール(バターをトップにのせて、食パン型で焼き上げます。卵とバターがたっぷりのブリオッシュ風の食パンです。)
- 6、フーガス(フーガスとは南仏で親しまれている、葉の形をしたフランスパンです。)
- 7、ベルギーワッフル(ベルギーのリエージュ州の都市名タイプのワッフルは日本で親しまれているワッフルです。ワッフルシュガーを混ぜ込んでパン生地をワッフルメーカーで焼き上げます。)

贈り物にも、自分にも喜ぶ素敵なパン作りにチャレンジ。

全ての生地の見極めができるようになり、アレンジ力が身につきます。

◆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 5,400 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割引として還元致します。
(資格、中級講座以上が対象です。また飲食代金としても還元できます。)

記載されている受講料は、試食・試飲代、教材費、材料費などがすべて含まれます。
どの講座も同じ回であれば他の開講日に振替が可能ですが、振替の際に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。

キャンセルについて

2 日前よりキャンセル料が生じます。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場合がございますので、あらかじめご了承下さい。

※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 E-mail 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。

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

◆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、レストランは 12 月より代官山ステラ

〒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:10:00~22:00)

FAX 03-6455-1629

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

nakamura@pocket-wine-school.com

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