

資格取得をコミットするアカデミー・デュ・ヴァンで、栄冠への最短ルートを！

J.S.A.SAKE DIPLOMA 受験対策講座

ゴールデンウィークに補講を開催！これからのお申し込みでも間に合います。

一般社団法人日本ソムリエ協会 (J.S.A.) は、2017 年度に初めて日本酒に関する新しい資格「SAKE DIPLOMA」の認定試験を実施し 1,458 名の有資格者が誕生しました。初年度から、この資格の対策講座を開講し、多数の合格者を輩出したアカデミー・デュ・ヴァンでは、2018 年度もさらにブラッシュアップした J.S.A. SAKE DIPLOMA 受験対策講座を開講します。世界的な和食・日本酒ブームの中、酒に関する新たな国際標準資格となるであろう SAKE DIPLOMA を、確実に最短ルートで獲得しませんか？



2018年3月開講 J.S.A. SAKE DIPLOMA 受験対策講座

受講期間	約5ヶ月 全10回
登録料	新規 5,400円(税込) 更新 2,160円(税込)
受講料	64,800円 (税込)
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 青山校 (東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア) アカデミー・デュ・ヴァン・リロ 銀座校 (東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館3F) アカデミー・デュ・ヴァン・リロ 新宿校 (東京都新宿区西新宿1-23-1 TK新都心ビル4F)

時間帯/回	月曜日		火曜日	水曜日	木曜日			土曜日		
	青山	新宿	新宿	青山	青山	銀座	新宿	青山	銀座	
11:00~13:30	-	金山	-	-	-	-	直井	-	山内	
14:00~16:30	-	-	-	-	-	山内	-	-	-	
17:00~19:30	-	-	-	-	-	-	-	金山	-	
19:00~21:30	おおくぼ	-	おおくぼ	野村	金山	-	-	-	-	
1	3/5		3/6	3/14	3/8	3/22	3/8	3/10	3/17	オリエンテーション、日本酒とは、日本酒の定義、日本酒の歴史
2	3/19		3/20	3/21	3/22	3/29	3/22	3/24	3/24	日本酒における米
3	4/2		4/3	4/4	4/5	4/12	4/5	4/7	4/7	山田錦の村米制度、酒造用水、日本酒の造り方 (蒸きょうと麹菌)
4	4/16		4/17	4/18	4/26	4/19	4/19	4/21	4/21	日本酒の造り方 (酵母、製麹)、酒母の説明
5	4/23		4/24	5/9	5/31	4/26	4/26	4/28	4/28	酒母の製造工程、三段仕込み
6	5/14		5/15	5/16	6/21	5/17	5/17	5/19	5/19	搾り、瓶詰め、さまざまな醸造技術が生む日本酒の特徴、杜氏
7	6/4		6/5	6/6	6/28	6/14	6/7	6/16	6/9	主要産地のプロフィール、各県の特徴
8	6/18		6/19	6/20	7/5	6/21	6/21	6/30	6/23	テイastingとサービス、日本酒と料理の相性
9	7/2		7/3	7/4	7/12	7/12	7/5	7/14	7/7	焼酎
10	7/16		7/17	7/18	7/19	7/19	7/19	7/21	7/21	総ざらい

◆補講スケジュール◆ *会場：アカデミー・デュ・ヴァン青山校

回	テーマ	日時		講師
1	オリエンテーション、日本酒とは、日本酒の定義、日本酒の歴史	4/29 (日)	13:00-15:30	金山幸司
		5/1 (火)	13:00-15:30	
2	日本酒における米	4/29 (日)	16:30-19:00	
		5/2 (水)	13:00-15:30	
3	山田錦の村米制度、酒造用水、日本酒の造り方 (蒸きょうと麹菌)	5/3 (木)	13:00-15:30	
		5/6 (日)	13:00-15:30	
4	日本酒の造り方 (酵母、製麹)、酒母の説明	5/4 (金)	13:00-15:30	
		5/6 (日)	16:30-19:00	

※補講クラスへの振替については、青山校カスタマーサービスにお問い合わせください。MY PAGE (アプリ) からの振替も可能です。



アカデミー・デュ・ヴァン青山校 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア
TEL: 03-3486-7769 FAX: 03-3486-5482 www.adv.gr.jp