



2018年3月17日

2018年度「J.S.A. SAKE DIPLOMA 受験対策講座」カリキュラム変更について

アカデミー・デュ・ヴァン

「J.S.A. SAKE DIPLOMA 受験対策講座」をご受講いただきましてありがとうございます。  
昨年度の日本ソムリエ協会(J.S.A.)の試験内容の重要度に沿ってより効果的に学習していただくことを目的に、カリキュラムを一部変更させていただくことにいたしました。第2回目より以下の通りとなりますのでご確認ください。

◆変更後カリキュラム

回	講義テーマ
1	オリエンテーション、日本酒とは、日本酒の定義分類、日本酒の歴史
2	日本酒における米
3	代表的な酒造好適米。山田錦の村米制度、酒造用水
4	日本酒の造り方（蒸きょうと麹菌、酵母）
5	日本酒の造り方（製麹、酒母）
6	仕込み、搾り、瓶詰め、さまざまな醸造技術が生む日本酒の特徴
7	杜氏、「主要生産地のプロフィール」、各県の特徴
8	テイスティングとサービス、日本酒と料理の相性
9	「焼酎」
10	総ざらい