

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	代表的な酒造好適米。山田錦の村米制度、酒造用水
4	4/16		4/17	4/18	4/26	4/19	4/19	4/21	4/21	日本酒の造り方(蒸きょうと麹菌、酵母)
5	4/23		4/24	5/9	5/31	4/26	4/26	4/28	4/28	日本酒の造り方(製麹、酒母)
6	5/14		5/15	5/16	6/21	5/17	5/17	5/19	5/19	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	6/4		6/5	6/6	6/28	6/14	6/7	6/16	6/9	杜氏、「主要生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	代表的な酒造好適米。山田錦の村米制度、酒造用水	5/3 (木)	13:00-15:30	
		5/6 (日)	13:00-15:30	
4	日本酒の造り方(蒸きょうと麹菌、酵母)	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