

2018年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 二次対策講座

J.S.A.ソムリエ、ワインエキスパート呼称資格認定試験の第二次試験に臨まれる方を対象とした講座です。本講座では、第二次試験で課せられるブラインド・テイastingにおける過去の出題パターンを徹底分析し、本番形式でのトレーニングを様々な切り口から行います。一発勝負のテイastingは、第一次試験と比べても緊張の度合いが高くなるため、事前の「場慣れ」は必須です。アカデミー・デュ・ヴァンが誇る「J.S.A.二次試験対策講座」で、「備えあれば憂いなし」の安心を手になさしてください。

今年は、これから第二次試験対策を始める方や既に対策を始めているものの不安がある方におすすめの二次試験対策基本テクニックを学ぶテーマを新設しました(テーマ①:詳細は内容詳細参照)。これから第二次試験対策を始める方は、テーマ①から④を受講することをおすすめします。満席になり次第締め切りますので、早めのお申し込みをおすすめします。

- ・期間:2018年9月7日(金)～10月8日(月) ※J.S.A.第二次試験日:10月10日(水)
- ・対象:2018年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート呼称資格認定試験の第二次試験を受験する方
- ・受講料:◆会員...1クラス 5,400円(税込) ◆一般...1クラス 6,480円(税込)
※別途、登録料 5,400円(税込)をお支払いいただくと、一般の方でも会員価格での受講が可能です。
- ・定員:各クラス 青山校 36名 リ口新宿校 20名 (最少催行人数:5名) ※定員は変更することがあります。
- ・会場:アカデミー・デュ・ヴァン青山校、リ口新宿校
- ・お申し込み:アカデミー・デュ・ヴァン各校窓口、およびウェブサイト(www.adv.gr.jp)にて

【テーマ&内容】

- 二次対策の基本と得点テクニックの講座
 - ・二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編(二次テク白)
 - ・二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編(二次テク赤)
 - ・二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編(二次テクロゼ)
- 最頻出6品種の講座
 - ・最頻出6品種 フランス編(仏6種)
 - ・最頻出6品種 新世界編(新6種)
 - ・最頻出6品種 シャップル編①(混合6種①)
 - ・最頻出6品種 シャップル編②(混合6種②)
- 産地で比べる特定品種の講座
 - ・シャルドネ比較&ソーヴィニオン・ブラン比較(Ch&SB)
 - ・リースリング比較&冷涼産地品種(Ri&W)
 - ・カベルネ比較+シラー比較+メルロ比較(CS+Sy+Me)
 - ・ピノ・ノワール比較&淡い品種(PN&R)
- 個性派産地を克服する講座
 - ・イタリア+その他重要赤ワイン(伊+重要赤)
 - ・日本ワイン(日本)
- 酒精強化/蒸留酒/リキュールの講座
 - ・酒精強化ワイン試飲
 - ・蒸留酒試飲①琥珀系
 - ・蒸留酒試飲②無色透明系
 - ・リキュール試飲①茶系
 - ・リキュール試飲②その他
- 本番シミュレーション
 - ・本番シミュレーション①
 - ・本番シミュレーション②
 - ・本番シミュレーション③
 - ・本番シミュレーション④
 - ・本番シミュレーション⑤
 - ・本番シミュレーション⑥

【注意事項】

- ・ サービスカウンターでお申し込みの場合は、お申し込み時に現金・クレジットカードのいずれかでお支払いください。後日のお支払い、銀行振込でのお支払いは承っておりません。
- ・ ウェブサイトからお申し込みの場合、お支払いはクレジットカード決済のみとなります。
- ・ 電話、ファックス、E-mail でのお申し込みは承っておりません。
- ・ お申し込みの受付は、各クラスの開講日前日までとなります(ただし、満席になり次第受付終了となります)。
- ・ 受講日当日のお申込・お支払いは、サービスカウンターが混み合いますのでご遠慮願います。
- ・ 受講キャンセルに伴う返金、お申込受付後のクラス変更は承りません。
- ・ 担当講師は、変更になる場合があります。

※ワインその他の酒は全て本番形式(ブラインド)で供出します。
※テーマごとに酒の銘柄は異なります(本番形式 Trial でのリキュールを除く)。
※同一テーマの供出ワインその他の酒は、同一です。
※テイasting量は、スティルワイン 50ml、スティルワイン以外 30mlです。



2018 年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート二次対策講座【内容詳細】

1. **二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編 (二次テク白)**:二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイスティング用語選択基準」に基づき、典型的な 4 種の違うタイプの白ワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択基準」を配布します。
2. **二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編 (二次テク赤)**:二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲はオリジナル資料「テイスティング用語選択基準」に基づき、典型的な 4 種の違うタイプの赤ワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択基準」を配布します。
3. **二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編 (二次テクロゼ)**:二次対策はこれから、という方も本番に間に合うように用語選択の基本から学びます。試飲は新たに作成したロゼワイン用のオリジナル資料「テイスティング用語選択基準」に基づき、典型的な 4 種の違うタイプのワインで行います。参加者へ資料「テイスティング用語選択基準」を配布します。過去二次試験でロゼワインが出題されたことはありませんが、今年の日本ソムリエ協会主催のフォローアップセミナーでも大々的に取り上げられ、いつ出題されてもおかしくないと言われています。白や赤とは全く違う用語が使われるロゼワイン。いざ出題された時にも慌てなくてすむよう、万全の準備をしておきましょう。
4. **最頻出 6 品種 フランス編(仏 6 種)**:二次試験のテイスティングで最も高い頻度で出題される 6 品種について、基本となるフランス産の試飲を通じて特徴と特定方法をあらためて学びます。試飲 6 種類。
5. **最頻出 6 品種 新世界編(新 6 種)**:本番直前試飲①と同じ最頻出 6 品種について、新世界産ワインに的を絞ってトレーニングします。試飲 6 種類。
6. **最頻出 6 品種 シャツフル編①(混合 6 種①)**:最頻出品種について、新旧世界のワインをミックスし、より実践(本番)に近い条件でトレーニングします。試飲 6 種類。
7. **最頻出 6 品種 シャツフル編②(混合 6 種②)**:最頻出品種について、新旧世界のワインをミックスし、より実践(本番)に近い条件でトレーニングします。試飲 6 種類。
8. **シャルドネ比較&ソーヴィニオン・ブラン比較(Ch&SB)**:最頻出の白品種のうちシャルドネとソーヴィニオン・ブランにターゲットを絞り、複数産地のワインを比較しながら、品種・生産国の特定方法を学びます。試飲 6 種類。
9. **リースリング比較&冷涼産地品種(Ri&W)**:ドイツ、アルザスのリースリングほか、寒冷地産ワインを同時に試飲し、特定の方法を学びます。試飲 6 種類。
10. **カベルネ比較+シラー比較+メルロ比較(CS+Sy+Me)**:カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、メルロについて、複数産地の比較を通じて生産国特定の方法を学びます。試飲 6 種類。
11. **ピノ・ノワール比較&淡い品種(PN&R)**:ピノ・ノワールほか、色が比較的薄い品種・ワインを同時に試飲します。ピノ・ノワールについては、複数産地の比較を通じて生産国特定の方法も学びます。試飲 6 種類。
12. **イタリア+その他重要赤ワイン(伊+重要赤)**:イタリアの重要な赤ワインについて、過去の出題品種を比較し、その特徴をつかみます。また、出題歴がある、もしくは可能性がある重要な赤ワインについて特定の方法を学びます。試飲 6 種類。
13. **日本ワイン(日本)**:最頻出ではないものの、近年の試験によく出題されています。ソムリエ教本においても、直近の数年で大幅な改訂があり注目度が高まっています。出題頻度が高まっている日本ワインの国際品種、および固有品種の特定の方法を学びます。試飲 6 種類。
14. **酒精強化ワイン試飲**:スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある酒精強化ワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。試飲 8 種類。
15. **蒸留酒試飲①琥珀系**:スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒について、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。琥珀色をしたアイテムのみを集めて比較します。試飲 8 種類。
16. **蒸留酒試飲②無色透明系**:スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある蒸留酒について、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。無色透明のアイテムのみを集めて比較します。試飲 8 種類。
17. **リキュール試飲①茶系**:スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある茶色系のリキュールとアロマタイズドワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。試飲 8 種類。
18. **リキュール試飲②その他**:スティルワイン以外のアイテムとして出題される可能性のある茶色系以外のリキュールとアロマタイズドワインについて、代表銘柄の特徴と特定方法を学びます。試飲 8 種類。
19. **本番形式シミュレーション①**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。
20. **本番形式シミュレーション②**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。
21. **本番形式シミュレーション③**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。
22. **本番形式シミュレーション④**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。
23. **本番形式シミュレーション⑤**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。
24. **本番形式シミュレーション⑥**:本番と同じ組み立て(スティルワイン白 2 種、スティルワイン赤 2 種、スティルワイン以外のお酒 2 種)、時間(50 分)での試飲トレーニングを行います。試験直前の場慣れに最適の講座です。



2018年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート二次対策講座【日程表】

テーマ	場所	日時	曜日	時間	定員	講師名	✓	
①二次対策の基本と得点テクニック：白ワイン編	青山	9月7日	金	11:00~12:20	36	講師未定		
	青山	9月7日	金	18:30~19:50	36	吉田さおり		
	青山	9月8日	土	13:30~14:50	36	吉田さおり		
	新宿	9月8日	土	11:00~12:20	20	大塚美咲		
	青山	9月9日	日	15:20~16:40	36	吉田さおり		
	青山	9月10日	月	18:30~19:50	36	林麻由美		
	新宿	9月10日	月	11:00~12:20	20	佐々木健太		
	青山	9月11日	火	11:00~12:20	36	紫貴あき		
	青山	9月12日	水	20:20~21:40	36	富田葉子		
	新宿	9月12日	水	11:00~12:20	20	金山幸司		
	青山	9月13日	木	13:30~14:50	36	林麻由美		
	新宿	9月15日	土	11:00~12:20	20	富田葉子		
	新宿	9月17日	月	11:00~12:20	20	大塚美咲		
	新宿	9月20日	木	11:00~12:20	20	大塚美咲		
	青山	9月22日	土	11:00~12:20	36	紫貴あき		
	青山	9月29日	土	11:00~12:20	18	松木リエ		
	②二次対策の基本と得点テクニック：赤ワイン編	青山	9月7日	金	13:30~14:50	36	吉田さおり	
		青山	9月7日	金	20:20~21:40	36	吉田さおり	
		青山	9月8日	土	15:20~16:40	36	松木リエ	
新宿		9月8日	土	13:30~14:50	20	大塚美咲		
青山		9月9日	日	17:10~18:30	36	吉田さおり		
青山		9月10日	月	11:00~12:20	36	大塚美咲		
新宿		9月10日	月	13:30~14:50	20	佐々木健太		
新宿		9月10日	月	20:20~21:40	20	金山幸司		
青山		9月11日	火	18:30~19:50	36	林麻由美		
新宿		9月12日	水	13:30~14:50	20	金山幸司		
青山		9月13日	木	20:20~21:40	36	富田葉子		
青山		9月14日	金	13:30~14:50	36	紫貴あき		
新宿		9月15日	土	13:30~14:50	20	富田葉子		
新宿		9月16日	日	13:30~14:50	20	林洋介		
新宿		9月20日	木	13:30~14:50	20	大塚美咲		
青山		9月22日	土	13:30~14:50	36	小澤メイス謙		
青山		9月30日	日	11:00~12:20	18	松木リエ		
③二次対策の基本と得点テクニック：ロゼワイン編		青山	9月7日	金	15:20~16:40	36	吉田さおり	
		青山	9月8日	土	11:00~12:20	36	講師未定	
	新宿	9月10日	月	15:20~16:40	20	金山幸司		
	青山	9月12日	水	11:00~12:20	36	紫貴あき		
	青山	9月14日	金	20:20~21:40	36	富田葉子		
	新宿	9月15日	土	15:20~16:40	20	大塚美咲		
	新宿	9月17日	月	15:20~16:40	20	林洋介		
	青山	9月27日	木	11:00~12:20	36	富田葉子		
	青山	9月30日	日	19:00~20:20	36	松木リエ		
④最頻出6品種：フランス編	青山	9月8日	土	17:10~18:30	36	松木リエ		
	新宿	9月8日	土	15:20~16:40	20	大塚美咲		
	青山	9月9日	日	11:00~12:20	36	佐々木健太		
	青山	9月10日	月	13:30~14:50	36	紫貴あき		
	青山	9月10日	月	20:20~21:40	36	吉田さおり		
	新宿	9月12日	水	18:30~19:50	20	金山幸司		
	新宿	9月15日	土	17:10~18:30	20	大塚美咲		
	青山	9月22日	土	15:20~16:40	36	小澤メイス謙		
	青山	9月25日	火	11:00~12:20	36	紫貴あき		
	青山	9月26日	水	11:00~12:20	36	富田葉子		
	青山	9月30日	日	17:10~18:30	36	松木リエ		
	⑤最頻出6品種：新世界編	青山	9月8日	土	19:00~20:20	36	松木リエ	
		新宿	9月8日	土	17:10~18:30	20	大塚美咲	
青山		9月9日	日	13:30~14:50	36	吉田さおり		
青山		9月10日	月	15:20~16:40	36	紫貴あき		
青山		9月11日	火	20:20~21:40	36	吉田さおり		
新宿		9月12日	水	20:20~21:40	20	金山幸司		
新宿		9月17日	月	17:10~18:30	20	金山幸司		
青山		9月22日	土	17:10~18:30	36	松木リエ		
青山		9月29日	土	17:10~18:30	36	林麻由美		



⑥最頻出6品種：シャッフル編①	青山	9月12日	水	15：20～16：40	36	紫貴あき		
	青山	9月13日	木	18：30～19：50	36	富田葉子		
	青山	9月14日	金	11：00～12：20	36	紫貴あき		
	新宿	9月16日	日	15：20～16：40	20	林洋介		
	青山	9月18日	火	13：30～14：50	36	紫貴あき		
	青山	9月19日	水	18：30～19：50	36	吉田さおり		
	青山	9月20日	木	11：00～12：20	36	紫貴あき		
	新宿	9月20日	木	18：30～19：50	20	大塚美咲		
	青山	9月22日	土	19：00～20：20	36	松木リエ		
	青山	9月24日	月	19：00～20：20	36	吉田さおり		
	青山	9月28日	金	18：30～19：50	36	林麻由美		
	青山	9月29日	土	13：30～14：50	36	紫貴あき		
	新宿	9月29日	土	15：20～16：40	20	松木リエ		
	青山	10月4日	木	11：00～12：20	36	金山幸司		
	新宿	10月4日	木	18：30～19：50	20	松木リエ		
	青山	10月6日	土	13：30～14：50	36	吉田さおり		
	⑦最頻出6品種：シャッフル編②	青山	9月12日	水	18：30～19：50	36	林麻由美	
		青山	9月13日	木	11：00～12：20	36	富田葉子	
		青山	9月14日	金	18：30～19：50	36	林麻由美	
		青山	9月18日	火	18：30～19：50	36	吉田さおり	
青山		9月19日	水	13：30～14：50	36	紫貴あき		
新宿		9月20日	木	20：20～21：40	20	大塚美咲		
青山		9月21日	金	11：00～12：20	36	紫貴あき		
青山		9月23日	日	11：00～12：20	36	松木リエ		
青山		9月24日	月	11：00～12：20	36	紫貴あき		
青山		9月27日	木	18：30～19：50	36	野村貴一		
青山		9月29日	土	15：20～16：40	36	野村貴一		
新宿		9月30日	日	13：30～14：50	20	林洋介		
青山		10月3日	水	20：20～21：40	36	松木リエ		
青山		10月7日	日	17：10～18：30	36	小澤メイス謙		
⑧産地で比べる特定品種：シャルドネ&ソーヴィニヨン・ブラン比較		青山	9月11日	火	13：30～14：50	36	紫貴あき	
		青山	9月13日	木	15：20～16：40	36	林麻由美	
		青山	9月15日	土	13：30～14：50	36	紫貴あき	
		青山	9月18日	火	20：20～21：40	36	吉田さおり	
		青山	9月20日	木	18：30～19：50	36	吉田さおり	
		青山	9月21日	金	13：30～14：50	36	紫貴あき	
	青山	9月21日	金	18：30～19：50	36	金山幸司		
	青山	9月24日	月	13：30～14：50	36	紫貴あき		
	青山	9月25日	火	18：30～19：50	36	吉田さおり		
	新宿	9月26日	水	20：20～21：40	20	金山幸司		
	青山	9月29日	土	15：20～16：40	36	林麻由美		
	青山	9月30日	日	15：20～16：40	36	大塚美咲		
	青山	10月3日	水	11：00～12：20	36	松木リエ		
	新宿	10月4日	木	11：00～12：20	20	松木リエ		
	新宿	10月6日	土	11：00～12：20	20	松木リエ		
	青山	10月8日	月	11：00～12：20	36	小澤メイス謙		
	⑨産地で比べる特定品種：リースリング&冷涼産地品種比較	青山	9月11日	火	15：20～16：40	36	紫貴あき	
		青山	9月15日	土	15：20～16：40	36	紫貴あき	
		青山	9月19日	水	20：20～21：40	36	吉田さおり	
		青山	9月21日	金	15：20～16：40	36	紫貴あき	
新宿		9月24日	月	11：00～12：20	20	大塚美咲		
新宿		9月26日	水	13：30～14：50	20	佐々木健太		
青山		9月29日	土	13：30～14：50	36	野村貴一		
新宿		9月29日	土	11：00～12：20	20	佐々木健太		
青山		10月1日	月	13：30～14：50	36	紫貴あき		
新宿		10月4日	木	13：30～14：50	20	松木リエ		
青山		10月8日	月	13：30～14：50	36	林麻由美		
⑩産地で比べる特定品種：カベルネ + シラー + メルロ比較		青山	9月14日	金	15：20～16：40	36	林麻由美	
		青山	9月15日	土	17：10～18：30	36	富田葉子	
		青山	9月20日	木	20：20～21：40	36	吉田さおり	
	青山	9月23日	日	13：30～14：50	36	吉田さおり		
	青山	9月24日	月	17：10～18：30	36	吉田さおり		
	青山	9月26日	水	18：30～19：50	36	野村貴一		
	新宿	9月26日	水	15：20～16：40	20	林洋介		
	青山	10月4日	木	18：30～19：50	36	富田葉子		
	新宿	10月4日	木	15：20～16：40	20	林洋介		
	新宿	10月7日	日	11：00～12：20	20	小澤メイス謙		
青山	10月8日	月	15：20～16：40	36	林麻由美			



⑪産地で比べる特定品種：ピノ・ノワール&淡い品種比較	青山	9月15日	土	19:00~20:20	36	富田葉子	
	青山	9月16日	日	11:00~12:20	36	金山幸司	
	青山	9月18日	火	11:00~12:20	36	紫貴あき	
	青山	9月20日	木	13:30~14:50	36	富田葉子	
	青山	9月23日	日	15:20~16:40	36	吉田さおり	
	新宿	9月26日	水	18:30~19:50	20	金山幸司	
	青山	9月28日	金	13:30~14:50	36	林麻由美	
	新宿	9月29日	土	13:30~14:50	20	佐々木健太	
	青山	10月2日	火	15:20~16:40	36	富田葉子	
	青山	10月7日	日	15:20~16:40	36	小澤メイス謙	
	青山	10月8日	月	17:10~18:30	36	小澤メイス謙	
	⑫個性派産地を克服する：イタリア + その他重要赤ワイン比較	青山	9月12日	水	13:30~14:50	36	紫貴あき
		青山	9月16日	日	13:30~14:50	36	金山幸司
		青山	9月19日	水	11:00~12:20	36	紫貴あき
青山		9月20日	木	15:20~16:40	36	富田葉子	
青山		9月21日	金	20:20~21:40	36	金山幸司	
青山		9月23日	日	17:10~18:30	36	松木リエ	
新宿		9月24日	月	15:20~16:40	20	林洋介	
青山		9月27日	木	13:30~14:50	36	富田葉子	
青山		9月30日	日	13:30~14:50	36	大塚美咲	
青山		10月2日	火	20:20~21:40	36	富田葉子	
新宿		10月8日	月	13:30~14:50	20	林洋介	
⑬個性派産地を克服する：日本ワイン（日本）		青山	9月15日	土	11:00~12:20	36	紫貴あき
		青山	9月16日	日	15:20~16:40	36	吉田さおり
		青山	9月17日	月	15:20~16:40	36	紫貴あき
	青山	9月18日	火	15:20~16:40	36	紫貴あき	
	新宿	9月20日	木	15:20~16:40	20	大塚美咲	
	青山	9月24日	月	15:20~16:40	36	紫貴あき	
	青山	9月25日	火	13:30~14:50	36	紫貴あき	
	青山	9月28日	金	11:00~12:20	36	紫貴あき	
	青山	9月29日	土	19:00~20:20	36	金山幸司	
	新宿	9月30日	日	15:20~16:40	20	林洋介	
	青山	10月1日	月	20:20~21:40	36	野村貴一	
	青山	10月5日	金	11:00~12:20	36	松木リエ	
	青山	10月6日	土	17:10~18:30	36	小澤メイス謙	
	新宿	10月7日	日	13:30~14:50	20	林洋介	
⑭ワイン以外の酒類対策：酒精強化ワイン試飲	青山	9月16日	日	17:10~18:30	36	吉田さおり	
	青山	9月19日	水	15:20~16:40	36	紫貴あき	
	新宿	9月22日	土	13:30~14:50	20	大塚美咲	
	青山	9月26日	水	13:30~14:50	36	林麻由美	
	新宿	9月30日	日	11:00~12:20	20	大塚美咲	
	青山	10月2日	火	11:00~12:20	36	富田葉子	
	青山	10月5日	金	20:20~21:40	36	小澤メイス謙	
	新宿	10月6日	土	13:30~14:50	20	松木リエ	
⑮ワイン以外の酒類対策：蒸留酒試飲①琥珀系	青山	9月17日	月	17:10~18:30	36	吉田さおり	
	新宿	9月22日	土	11:00~12:20	20	大塚美咲	
	新宿	9月23日	日	15:20~16:40	20	林洋介	
	青山	9月25日	火	20:20~21:40	36	吉田さおり	
	新宿	9月29日	土	17:10~18:30	20	松木リエ	
	青山	9月30日	日	13:30~14:50	36	吉田さおり	
	青山	10月1日	月	15:20~16:40	36	紫貴あき	
	青山	10月6日	土	15:20~16:40	36	小澤メイス謙	
⑯ワイン以外の酒類対策：蒸留酒試飲②無色透明系	新宿	10月7日	日	19:00~20:20	20	吉田さおり	
	青山	9月17日	月	19:00~20:20	36	吉田さおり	
	新宿	9月22日	土	15:20~16:40	20	大塚美咲	
	青山	9月27日	木	20:20~21:40	36	小澤メイス謙	
	新宿	9月30日	日	19:00~20:20	20	金山幸司	
	青山	10月3日	水	13:30~14:50	36	吉田さおり	
	青山	10月6日	土	19:00~20:20	36	小澤メイス謙	
	新宿	10月8日	月	11:00~12:20	20	林洋介	
⑰ワイン以外の酒類対策：リキュール試飲①茶系	青山	9月17日	月	11:00~12:20	36	紫貴あき	
	新宿	9月23日	日	13:30~14:50	20	林洋介	
	青山	9月26日	水	20:20~21:40	36	小澤メイス謙	
	新宿	9月30日	日	17:10~18:30	20	金山幸司	
	青山	10月5日	金	15:20~16:40	36	吉田さおり	
	青山	10月6日	土	19:00~20:20	20	大塚美咲	
青山	10月7日	日	13:30~14:50	36	小澤メイス謙		



⑱ワイン以外の酒類対策：リキュール試飲②その他	青山	9月17日	月	13：30～14：50	36	紫貴あき		
	新宿	9月22日	土	17：10～18：30	20	小澤メイス謙		
	新宿	9月23日	日	11：00～12：20	20	大塚美咲		
	青山	9月28日	金	20：20～21：40	36	吉田さおり		
	新宿	9月29日	土	19：00～20：20	20	松木リエ		
	青山	9月30日	日	15：20～16：40	36	吉田さおり		
	青山	10月4日	木	13：30～14：50	36	吉田さおり		
	青山	10月7日	日	19：00～20：20	36	小澤メイス謙		
	新宿	10月8日	月	19：00～20：20	20	大塚美咲		
	⑲本番シミュレーション①	新宿	9月12日	水	15：20～16：40	20	金山幸司	
		新宿	9月24日	月	13：30～14：50	20	林洋介	
		青山	9月25日	火	15：20～16：40	36	紫貴あき	
		青山	9月29日	土	17：10～18：30	36	吉田さおり	
青山		10月1日	月	11：00～12：20	36	松木リエ		
青山		10月4日	木	20：20～21：40	36	富田葉子		
青山		10月6日	土	17：10～18：30	36	吉田さおり		
新宿		10月6日	土	15：20～16：40	20	講師未定		
青山		10月7日	日	19：00～20：20	36	大塚美咲		
青山		10月9日	火	11：00～12：20	36	富田葉子		
⑳本番シミュレーション②		新宿	9月16日	日	11：00～12：20	20	小澤メイス謙	
		新宿	9月17日	月	19：00～20：20	20	金山幸司	
		青山	9月26日	水	15：20～16：40	36	林麻由美	
	青山	9月29日	土	19：00～20：20	36	吉田さおり		
	青山	10月1日	月	18：30～19：50	36	野村貴一		
	青山	10月4日	木	15：20～16：40	36	吉田さおり		
	青山	10月6日	土	19：00～20：20	36	吉田さおり		
	新宿	10月6日	土	17：10～18：30	20	大塚美咲		
	青山	10月8日	月	11：00～12：20	36	大塚美咲		
	青山	10月9日	火	13：30～14：50	36	富田葉子		
	㉑本番シミュレーション③	新宿	9月24日	月	17：10～18：30	20	金山幸司	
		新宿	9月26日	水	11：00～12：20	20	佐々木健太	
		青山	9月27日	木	15：20～16：40	36	富田葉子	
青山		9月30日	日	17：10～18：30	36	吉田さおり		
青山		10月2日	火	13：30～14：50	36	富田葉子		
青山		10月5日	金	13：30～14：50	36	吉田さおり		
青山		10月7日	日	11：00～12：20	36	佐々木健太		
新宿		10月7日	日	15：20～16：40	20	林洋介		
青山		10月8日	月	13：30～14：50	36	紫貴あき		
青山		10月9日	火	15：20～16：40	36	富田葉子		
㉒本番シミュレーション④		青山	9月28日	金	15：20～16：40	36	林麻由美	
		青山	9月30日	日	19：00～20：20	36	吉田さおり	
		青山	10月2日	火	18：30～19：50	36	富田葉子	
	新宿	10月4日	木	20：20～21：40	20	松木リエ		
	青山	10月6日	土	11：00～12：20	36	小澤メイス謙		
	青山	10月7日	日	13：30～14：50	36	佐々木健太		
	新宿	10月7日	日	17：10～18：30	20	林洋介		
	青山	10月8日	月	15：20～16：40	36	紫貴あき		
	青山	10月9日	火	18：30～19：50	36	野村貴一		
	㉓本番シミュレーション⑤	新宿	9月10日	月	18：30～19：50	20	金山幸司	
		青山	9月29日	土	11：00～12：20	36	紫貴あき	
		青山	10月3日	水	15：20～16：40	36	吉田さおり	
		青山	10月5日	金	18：30～19：50	36	小澤メイス謙	
青山		10月6日	土	13：30～14：50	36	紫貴あき		
青山		10月7日	日	15：20～16：40	36	佐々木健太		
青山		10月8日	月	17：10～18：30	36	林麻由美		
新宿		10月8日	月	15：20～16：40	20	林洋介		
㉔本番シミュレーション⑥		新宿	9月17日	月	13：30～14：50	20	林洋介	
		青山	9月30日	日	11：00～12：20	36	小澤メイス謙	
		青山	10月3日	水	18：30～19：50	36	松木リエ	
		青山	10月6日	土	15：20～16：40	36	紫貴あき	
		青山	10月7日	日	17：10～18：30	36	大塚美咲	
	青山	10月8日	月	19：00～20：20	36	小澤メイス謙		
	新宿	10月8日	月	17：10～18：30	20	大塚美咲		

2018.08.15 更新



2018年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート二次対策講座 お申し込み書

受付日：2018年 月 日

フリガナ	登録生 ・ 一般
氏名	*登録生の方→登録番号 []
連絡先: ()	Email:

講座	会場	日時
二次対策の基本と得点テクニック：白ワイン編	青山・新宿	月 日 () : ~ :
二次対策の基本と得点テクニック：赤ワイン編	青山・新宿	月 日 () : ~ :
二次対策の基本と得点テクニック：ロゼワイン編	青山・新宿	月 日 () : ~ :
最頻出6品種：フランス編	青山・新宿	月 日 () : ~ :
最頻出6品種：新世界編	青山・新宿	月 日 () : ~ :
最頻出6品種：シャッフル編①	青山・新宿	月 日 () : ~ :
最頻出6品種：シャッフル編②	青山・新宿	月 日 () : ~ :
産地で比べる特定品種：シャルドネ&ソーヴィニヨン・ブラン比較	青山・新宿	月 日 () : ~ :
産地で比べる特定品種：リースリング&冷涼産地品種比較	青山・新宿	月 日 () : ~ :
産地で比べる特定品種：カベルネ + シラー + メルロ比較	青山・新宿	月 日 () : ~ :
産地で比べる特定品種：ピノ・ノワール&淡い品種比較	青山・新宿	月 日 () : ~ :
個性派産地を克服する：イタリア + その他重要赤ワイン比較	青山・新宿	月 日 () : ~ :
個性派産地を克服する：日本ワイン	青山・新宿	月 日 () : ~ :
ワイン以外の酒類対策：酒精強化ワイン試飲	青山・新宿	月 日 () : ~ :
ワイン以外の酒類対策：蒸留酒試飲①琥珀系	青山・新宿	月 日 () : ~ :
ワイン以外の酒類対策：蒸留酒試飲②無色透明系	青山・新宿	月 日 () : ~ :
ワイン以外の酒類対策：リキュール試飲①茶系	青山・新宿	月 日 () : ~ :
ワイン以外の酒類対策：リキュール試飲②その他	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション①	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション②	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション③	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション④	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション⑤	青山・新宿	月 日 () : ~ :
本番シミュレーション⑥	青山・新宿	月 日 () : ~ :

- ウェブからお申し込みの場合は、クレジットカード決済のみとなります。
- お申し込み後の、キャンセル・返金は承れませんのでご了承ください。

クラス数： _____ 合計金額： _____

