



## 2026年春・夏講座のご案内

- ビギナー向けカジュアルコース
- 研究科コース
- 特別セミナー
- レストランコース
- 日本酒コース
- チーズコース

# 2026

Spring - Summer

### 【ご注意】

2026年1月27日現在の内容となります。  
最新の内容はウェブサイトをご参照ください。







開催場所	講座名	曜日曜日 /時間	担当講師	受講料 (税込)	振替 カテゴ リー	日程							ウェブサイト QRコード
						第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	
青山校	ワインと私たちの美しい成長 ～ワインの美味しくなった理由を探る旅～ 進化を楽しむブラインドティスティング	水曜日 19:00～21:00	宮本英明	¥39,600	F	4/22	5/13	6/3	6/24				
青山校	【受講制限あり・要確認】 イタリアワインティスティング特化講座3 イタリア土着品種を比較しながら学ぶ	土曜日 14:00～16:00	吉川麻美	¥92,400	E	4/18	5/16	6/13	7/4	7/25	8/22	9/12	
青山校	German Wine Academy ビギナークラス(初級者向け) ～5月開催クラス	5/6 (水) 13:00～16:00	大塚美咲	¥13,200		5/6							
青山校	German Wine Academy ビギナークラス(初級者向け) ～8月開催クラス	8/2 (日) 13:00～16:00	大塚美咲	¥13,200		8/2							
青山校	German Wine Academy アドバンスクラス(中級者向け) ※第3回のみ15:00～17:30	日曜日 15:00～17:00	大塚美咲	¥35,200	F	8/23	9/6	9/27					
青山校	ドイツワインケナー・上級ケナー試験対策 ～難化した筆記もティスティングも～	月曜日 19:00～21:00	宮本英明	¥35,200	G	8/17	8/31	9/14	9/28				
青山校	《資格に挑戦！》 シェリーを知り尽くす！シェリー試験対策 ～目指せベネンシアドール・アンバサダー～	月曜日 19:00～21:00	宮本英明	¥35,200	G	6/15	6/29	7/13	7/27				
青山校	ワインとチーズのマリアージュ	金曜日 19:00～21:00	奥山久美子	¥77,000	B	4/10	5/8	6/12	8/7				
青山校	常識に縛られず、自分のセンスを大切に。 「ワインを豊かに伝える表現」実践講座	水曜日 19:00～21:00	岩瀬大二	¥16,500	G	6/17	7/8						
青山校	今夜の食卓がもっと楽しくなるワインペアリング “色で合わせる”を紐解く入門講座	4/5 (日) 16:00～18:00	若山程映	¥13,200		4/5							
青山校	ワインと珈琲 常識を覆すべアリング 焙煎士ソムリエが明かすテロワールの真実	木曜日 19:00～21:00	伊田明弘	¥24,200	G	7/2	7/9	7/16					
青山校	珈琲・新潮流とワインペアリング珈琲進化論： 3つのウェーブを検証する	土曜日 14:00～16:00	伊田明弘	¥26,400	G	4/11	5/16	6/13					
青山校	ワインの起源と旅するパン ギリシャ・東欧・ジョージアを巡る	土曜日 14:00～16:00	伊田明弘	¥28,600	G	8/1	8/22	9/12					
青山校	進化するドイツワインと和食との出会い ～優しさが響き合うペアリング体験～	6/13 (土) 15:00～17:00	宮本英明	¥9,900		6/13							
青山校	飲んで食べて！久保田×新潟ご当地グルメ ～間違いなしのペアリング体験！～	5/9 (土) 15:00～17:00	宮本英明	¥6,600		5/9							

開催場所	講座名	曜日曜日 /時間	担当講師	受講料 (税込)	振替 カテゴリー	日程							ウェブサイト QRコード
						第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	
青山校	歴史で巡る食とワイン～絶対王政から革命へ～	5/11（月） 19:00～21:00	蜂須賀紀子	¥8,250		5/11							
青山校	歴史で巡る食とワイン～近代・19世紀の動乱～	6/8（月） 19:00～21:00	蜂須賀紀子	¥8,250		6/8							
青山校	歴史で巡る食とワイン～変革の20世紀～	月曜日 19:00～21:00	蜂須賀紀子	¥16,500		8/3	9/7						
青山校	日本ワイン世界戦略： 2026年、飛躍への軌跡 希少性に頼らず品質に挑む生産者を検証する	土曜日 14:00～16:00	伊田明弘	¥27,500	G	5/30	6/27	7/11					
青山校	日本ワイン講座 /黒ブドウが描く 日本ワインの現在地 ピノ・ノワール、メルロー、日本特有の品種 (木曜日クラス)	木曜日 19:00～21:00	青山敦子	¥35,750	F	5/14	6/25	7/23					
青山校	日本ワイン講座 /黒ブドウが描く 日本ワインの現在地 ピノ・ノワール、メルロー、日本特有の品種 (日曜日クラス)	日曜日 14:00～16:00	青山敦子	¥35,750	F	5/17	6/21	7/26					
青山校	ブルゴーニュ格付けチェックあなたの味覚は格 付けを評価できるか？	金曜日 18:30～20:30	内池直人	¥86,350	D	4/17	5/22	6/19	7/17	8/21	9/18		
青山校	主役は皆様!! フランスワイン（ブルゴーニュ＆ボルドー） vs カリフォルニアワイン ～パリスの審判50周年記念講座～	土曜日 18:00～19:30	吉田さおり& アンディ松原	¥99,000	A	7/11	8/8	9/5					
青山校	憧れのブルゴーニュの知識を 全て取得し堪能する講座	土曜日 18:00～20:00	吉田さおり	¥126,500	B	4/18	5/23	6/20	7/18	8/22	9/12		
青山校	今更聞けない？ブルゴーニュの話 ブルゴーニュ地方の魅力にハマる一歩	5/5（火） 16:30～18:30	若山程映	¥15,400		5/5							
青山校	～世界で唯一の泡のワイン “シャンパーニュ”～ まだまだ進化するシャンパーニュの世界	金曜日 19:00～21:00	山本一人	¥132,000	A	4/17	5/22	6/19	7/17	8/21	9/11		
青山校	憧れのシャンパーニュの知識を 全て取得し堪能する講座	金曜日 19:00～21:00	吉田さおり	¥99,000	C	4/24	5/29	6/26	7/24	8/21	9/18		
青山校	「シャンパーニュを極める」講座 (木曜日クラス)	木曜日 15:00～16:30	吉田さおり	¥126,500	B	4/23	5/28	6/25	7/23	8/20	9/17		
青山校	「シャンパーニュを極める」講座 (金曜日クラス)	金曜日 19:00～20:30	吉田さおり	¥126,500	B	4/10	5/15	6/12	7/10	8/7	9/4		









開催場所	講座名	曜日曜日 /時間	担当講師	受講料 (税込)	振替 カテゴ リー	日程							ウェブサイト QRコード
						第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	
レストランコース													
レストラン	SUPER GASTRONOMIC RESTAURANT avec Chisa BIZE @Amarantos アマラントス ※終了時間は目安です	7/23 (木) 19:00~22:00	奥山久美子& ビーズ千砂	¥121,000		7/23							
レストラン	レストランで習う☆ 今夜作れるイタリアンレシピと ワンランクアップのマリアージュ！@colours	水曜日 12:30~14:30	竹本聰子& 小久保隆彦	¥79,200		4/8	5/13	6/10	7/8	8/5	9/9		
レストラン	らい亭で楽しむ日本のブランド豚と スペインワイン&筍掘り@らい亭	4/18 (土) 17:00~20:00	森本知佐子	¥36,850		4/18							
レストラン	emanで初夏に楽しむスペイン＆ポルトガルワイ ン @eman	5/16 (土) 12:00~15:00	森本知佐子	¥36,300		5/16							
レストラン	イタリアンロゼの極み絶景レストラン 「Vino Mondo」で味わう@ Vino Mondo	4/7 (火) 19:00~21:30	紫貴あき	¥22,000		4/7							
レストラン	桜舞う新宿御苑で味わうフカヒレが引き出す、 ボルドーの素顔@礼華	3/17 (火) 19:00~21:30	紫貴あき	¥23,100		3/17							
レストラン	定点観測Beaune Perrieres/de Montille アヴィンテージ×10年間@Casita	9/10 (木) 19:00~21:00	紫貴あき	¥33,000		9/10							
レストラン	ワンランク・アップ！ 一流のワインマナー入門実践 『人を育てる一流ワインマナー入門』から (会場非公開)	5/16 (土) 12:00~14:30	竹内三幸	¥29,150		5/16							
レストラン	酒ディプロマコンクール準優勝のお店で、 鶏料理と日本ワイン・日本酒のペアリング @時隱	7/4 (土) 18:00~20:30	横山武信	¥27,500		7/4							
日本酒コース													
青山校	香りが静かに語りだす — 日本酒・焼酎ブラインド入門 ～國酒をブラインドで理解する～	火曜日 19:00~21:00	宮本英明	¥35,200	G	4/14	4/28	5/12	5/26				
青山校	理系的日本酒講座 日本酒の香味と技の秘密に迫ります	水曜日 19:00~21:00	小森真幸	¥46,200	F	4/22	5/27	6/24	7/22				

開催場所	講座名	曜日曜日 ／時間	担当講師	受講料 (税込)	振替 カatego- リー	日程						ウェブサイト QRコード
						第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	
チーズコース												
青山校	Petit bonfro 世界編 3回講座 (イタリア・スペイン・イギリス・オランダ) チーズの世界 ワールドカップ	水曜日 19:00~20:30	佐久間啓子	¥36,300	E	5/20	6/3	7/15				
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16947">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16947</a>						
青山校	シェーヴルチーズをたっぷり食べよう！ シェーヴル嫌いもシェーヴル好きになる講座 春はシェーヴルチーズの旬です！	5/27（水） 19:00~21:00	佐久間啓子	¥14,300		5/27						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16948">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16948</a>						
青山校	チーズとはちみつ 総集編その2 ワインももちろん飲みましょう！	7/30（木） 19:00~20:30	佐久間啓子	¥13,200		7/30						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16949">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16949</a>						
青山校	日本酒エース並里講師と チーズプロ佐久間講師によるスペシャルコラボ 講座 日本酒とチーズのマリアージュ第二弾！	4/5（日） 15:00~17:00	佐久間啓子	¥17,600		4/5						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16950">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16950</a>						
青山校	チーズの熟成を味わう	5/26（火） 19:00~21:00	橋口由美	¥10,450		5/26						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16951">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16951</a>						
青山校	王道マリアージュ シャンバーニュに合わせるチーズ	6/23（火） 19:00~21:00	橋口由美	¥12,100		6/23						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16952">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16952</a>						
青山校	日本チーズを応援しよう！	9/29（火） 19:00~21:00	橋口由美	¥10,450		9/29						
						<a href="https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16953">https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/16953</a>						