

J.S.A. SAKE DIPLOMA 二次試験対策講座 受講申込書

【大阪校】

申込	講座日	曜日	開始時間	終了時間	テーマ	講師名	催行決定日
	8月11日	火曜(祝)	18:30	- 19:50	10)【J.S.A.SAKE DIPLOMA試験対策】苦手意識を克服！論述試験徹底対策	岩崎隆貴	8月4日
			20:00	- 21:20	1)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン1		
	8月18日	火曜	19:00	- 20:20	2)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン2	岩崎隆貴	8月11日
	8月25日	火曜	18:30	- 19:50	10)【J.S.A.SAKE DIPLOMA試験対策】苦手意識を克服！論述試験徹底対策	岩崎隆貴	
			20:00	- 21:20	3)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酵母由来の香り		
	8月27日	木曜	14:00	- 15:20	10)【J.S.A.SAKE DIPLOMA試験対策】苦手意識を克服！論述試験徹底対策	清水良晃	8月18日
			15:40	- 17:00	1)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン1		
	8月29日	土曜	11:00	- 12:20	10)【J.S.A.SAKE Diploma試験対策】苦手意識を克服！論述試験徹底対策	清水良晃	
			12:40	- 14:00	1)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン1		
	9月1日	火曜	19:00	- 20:20	4)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酒母による違い	岩崎隆貴	8月25日
	9月3日	木曜	14:00	- 15:20	2)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン2	清水良晃	
			15:40	- 17:00	3)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酵母由来の香り		
	9月5日	土曜	11:00	- 12:20	2)【まずはこの講座】アルコール添加の見極め方を学ぶ：パターン2	清水良晃	
			12:40	- 14:00	3)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酵母由来の香り		
	9月8日	火曜	19:00	- 20:20	5)【得点力アップ】得点に結びつく焼酎、泡盛を徹底解説	岩崎隆貴	9月1日
	9月10日	木曜	14:00	- 15:20	4)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酒母による違い	清水良晃	
			15:40	- 17:00	5)【得点力アップ】得点に結びつく焼酎、泡盛を徹底解説		
	9月12日	土曜	11:00	- 12:20	4)【基礎力強化】知っておきたい日本酒の特徴を徹底解説：酒母による違い	清水良晃	
			12:40	- 14:00	5)【得点力アップ】得点に結びつく焼酎、泡盛を徹底解説		
	9月15日	火曜	18:30	- 19:50	6)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験①	岩崎隆貴	9月8日
			20:00	- 21:20	7)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験②		
	9月17日	木曜	14:00	- 15:20	6)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験①	清水良晃	
			15:40	- 17:00	7)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験②		
	9月19日	土曜	11:00	- 12:20	6)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験①	清水良晃	
			12:40	- 14:00	7)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験②		
	9月22日	火曜(祝)	18:30	- 19:50	8)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験③	岩崎隆貴	9月15日
			20:00	- 21:20	9)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験④		
	9月24日	木曜	14:00	- 15:20	8)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験③	清水良晃	
			15:40	- 17:00	9)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験④		
	9月26日	土曜	11:00	- 12:20	8)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験③	清水良晃	
			12:40	- 14:00	9)【総仕上げに】J.S.A. SAKE DIPLOMA テイスティング模擬試験④		

**日程よりご希望の講座に○を付けて下さい
= キャンセル不可講座です =**

※登壇の講師が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

ふりがな

お名前 : _____

登録番号 : _____

T E L : _____

登録生・申し込み講座数 ¥7,700 ×

一般・申し込み講座数 ¥8,800 ×

登録料 ¥5,500

更新料 ¥2,200

合計金額 ¥ _____

講座の録音・撮影行為は禁止させていただきます。

テイスティングアイテムの持ち帰りは禁止させていただきます。