



2019 年度の資格試験合格をコミットする

SAKE DIPLOMA 受験対策講座

世界も注目する日本酒の資格を、確実に、最短ルート
で取得しましょう！

2019 年 3 月スタート

- オンライン
学習で強力
サポート
- 1回150分
全10回
- 早割** 1/31 まで
59,400 円
(税込)

一般社団法人日本ソムリエ協会（J.S.A.）は、2017 年度より日本酒に関する資格「SAKE DIPLOMA」の認定試験を実施しています。初年度からその対策講座を開講し多数の合格者を輩出した当校では、2019年度もさらにブラッシュアップした対策講座を開講します。世界に広がる和食・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、確実に手にしましょう。

講座のコンセプトと特長

「講義」と「テイスティング」で構成された1回150分の授業で、
一次試験で求められる基礎知識と、二次試験を突破する試飲能力を効率よく身に付けていきます。

講義

日本酒において最も重要な「造り」を理解した上で、歴史や米、
主要生産地、料理との相性などについて学んでいきます。

■ CBT対策に最適なオンライン学習サイト

全2000問以上の試験問題に取り組める独自のオンライン学習サイトは、
PC、タブレットおよびスマートフォンで利用可能。本講座の受講生は無料で
ご利用いただけます。*一般利用料/1シーズン:32,400円(税込)

■ 合格に導く丁寧なテイスティング指導

二次試験（テイスティング）では分析力が問われる傾向にあります。全10
回の授業で試飲するアイテム数は50種以上。本番試験に備え、お酒の特徴
を正しく捉えるポイントを伝授します。

■ 動画レッスンでいつでもどこでも復習が可能

オンライン学習サイトでは、本講座のレッスンを、全回ストリーミング
視聴することもできます。受講できなかったレッスンはもちろんのこと、
復習も、好きな時間に好きな場所で行っていただくことができます。

テイスティング

様々な日本酒（毎回5-6種類）を試飲し、**外観・香り・味わいと
いった特徴をしっかりと捉え、分析する力を養っていきます。**

■ 合格を後押しするチューター制度

各クラスを有資格の事務局スタッフがチューター（副担任）としてサポ
ートします。習熟度のチェックや勉強方法のアドバイスはもちろん、ス
クールに関する疑問・質問にお答えします。お気軽にご相談ください。

■ 通いやすいロケーションと忙しい方も安心の振替制度

本講座は全国3都市・5ヶ所（青山・銀座・新宿・名古屋・大阪）で開講
され、いずれも交通至便、理想的な学習環境を備えています。各スク
ールでの振替受講はもちろん、異なるスクールでの振替受講も可能です。

■ 豊富なオプション・プログラム

一次試験直前の総ざらい、自宅でのトレーニングに便利なアカデミー・
デュ・ヴァンオリジナルのSAKE DIPLOMA 二次試験対策セットなど、
合格を後押しするプログラムも充実しています。



2019年度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) → 早割キャンペーン価格59,400円(税込) 1/31まで
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり

*「日本ソムリエ協会 SAKE DIPLOMA 教本」を教材として使用しますので、各自で準備の上ご持参ください。

■カリキュラム

第1回	オリエンテーション、日本酒とは、日本酒の定義分類
第2回	日本酒の造り方（蒸きょうと麴菌、酵母）
第3回	日本酒の造り方（製麴、酒母）
第4回	日本酒の造り方（三段仕込み、搾り、瓶詰め）さまざまな醸造技術が生む日本酒の特徴、特別な日本酒
第5回	日本酒の歴史、日本酒における米
第6回	代表的な酒造好適米、日本酒における水、山田錦の村米制度
第7回	杜氏、「主要生産地のプロフィール」、各県の特徴
第8回	テイस्टィングとサービス、日本酒と料理の相性
第9回	「焼酎」
第10回	模擬テスト、解説

■クラス

クラス名	受講時間	担当講師	定員
月曜日(昼)	14:00-16:30	太田信也	24名
土曜日(昼)	12:00-14:30	太田信也	24名

■日程

回	月曜日(昼)	土曜日(昼)
1	3/25	3/23
2	4/15	4/13
3	4/22	4/20
4	5/13	5/11
5	5/20	5/18
6	6/3	6/1
7	6/10	6/8
8	6/24	6/22
9	7/1	6/29
10	7/15	7/13

