

2021年度の資格試験合格をコミットする

SAKE DIPLOMA 受験対策講座【ライブ配信】

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！

2021年4月スタート

オンライン
学習で強力
サポート

1回150分
全12回

79,200円
(税込)

一般社団法人日本ソムリエ協会（J.S.A.）が2017年度より実施している、日本酒に関する資格「SAKE DIPLOMA」の認定試験合格を勝ち取るための、**ライブ配信のみで行う対策講座**です。

全12回の講義は教室で行う講座と全く同じ内容で、コロナ禍で教室にお通いいただけない方、または、近くに通えるスクールがない方にお勧めです。講義パートはもちろん、テイastingも**通常クラス同様に行います**。

クラスの振替も Zoom クラス間で可能です。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、2021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。

講座のコンセプトと特長

「講義」と「テイasting」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3000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:38,500円(税込)

■合格に導く丁寧なテイasting指導

二次試験（テイasting）では分析力が問われる傾向にあります。全12回の授業で試飲するアイテム数は70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。テイastingアイテムは小瓶にて全種類ご自宅までお送りします。

テイasting

様々な日本酒（毎回4-6種類）を試飲し、**外観・香り・味わいといった特徴をしっかり捉え、分析する力を養っていきます**。

■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。

■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。

★ライブ配信講座ご受講の注意点★

- ・振替については、ライブ配信クラス間でお振替いただけます。（教室クラスの受験対策講座へはお振替できません。）
- ・資料は受講生専用WEBページ（マイページ）よりダウンロードいただけます。



2021年度J.S.A. SAKE DIPLOMA受験対策講座【ライブ配信(Zoom)】

受講期間	約4ヶ月 講義/テイスティング:全12回
登録料	新規 5,500円(税込) 更新 2,200円(税込)
受講料	79,200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	ライブ配信

*「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 3/28(日) 申込〆切

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/日本酒製造の概略
第2回	日本酒の造り方(日本酒の製造~洗米~蒸きょう/発酵と微生物・酵素の関係)
第3回	日本酒の造り方(酵母/製麴/酒母)
第4回	日本酒の造り方(高温糖化酒母、生酛と山廃酛/醪)
第5回	日本酒の造り方(上槽/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)、造りのまとめ
第6回	日本酒の歴史/日本酒における米
第7回	代表的な酒造好適米/村米制度/山田錦の産地/日本酒における水
第8回	杜氏/主要生産地のプロフィール①
第9回	主要生産地のプロフィール②/焼酎①
第10回	焼酎②/焼酎と料理の相性
第11回	テイスティングとサービス/日本酒と料理の相性
第12回	模擬テスト、解説

■クラス

クラス	時間	講師	定員
水曜日(昼)	14:00~16:30	並里直哉	48名
木曜日(夜)	19:30~22:00	徳田ゆこ	48名
土曜日(朝)	11:00~13:30	直井一成	48名

■日程

回	水曜日(昼)	木曜日(夜)	土曜日(朝)
	14:00~16:30	19:30~22:00	11:00~13:30
第1回	4/7	4/8	4/10
第2回	4/14	4/15	4/17
第3回	4/28	4/29	5/1
第4回	5/5	5/6	5/8
第5回	5/19	5/20	5/22
第6回	5/26	5/27	5/29
第7回	6/2	6/3	6/5
第8回	6/9	6/10	6/12
第9回	6/16	6/17	6/19
第10回	6/23	6/24	6/26
第11回	7/7	7/8	7/10
第12回	7/14	7/15	7/17

■テイスティングアイテム発送日程

日程	曜日	対象回
4/2	金	第1回、第2回
4/23	金	第3回、第4回
5/14	金	第5回、第6回
5/28	金	第7回、第8回
6/11	金	第9回、第10回
7/2	金	第11回、第12回

*テイスティングワインは、2回分をまとめて一度にお届け致します。初回は、4月2日(金)に第1回・第2回のテイスティングワインを出荷致します。

*授業で使用するまで、未開封のまま必ず冷蔵庫で保管ください。

2021.2.3 作成

