

J.S.A. SAKE DIPLOMA受験対策

テイスティング集中講座

テイスティングのポイントをしっかり理解し、
二次試験を突破するスキルを身につけよう！

2021年7月スタート

基本から
丁寧に
指導

全5回で
苦手を克服

J.S.A.SAKE DIPLOMA資格試験の第二次試験（テイスティング）対策に特化した専門クラスです。毎回120分のレッスンで、8種類の試飲を行います。体系的な指導と反復訓練により、自信を持って二次試験に臨めるテイスティング力が身につきます。分析的なテイスティングができるように、指導と実践を繰り返します。

- ◆ 本講座は日本酒に特化した講座となります。（焼酎テイスティングはありません）
- ◆ テイスティングの模範解答付き。

講座のテーマ

第1回

早生と晩生による
味わいの違い

第2回

純米系と吟醸
系の判別

第3回

香りの特徴を
知る

第4回

速醸系と生酛
系の判別

第5回

本番トライアル
（日本酒のみ）

こんな方におすすめの講座です

- ✓ 受験対策講座で、テイスティングの授業についていけない感じがする
- ✓ 独学で勉強してみたけれど、テイスティングのコツがつかめない
- ✓ もう一度しっかり、基礎からテイスティングをおさらいしたい
- ✓ 昨年二次試験でつまづいたので、再挑戦で合格したい



J.S.A. SAKE DIPLOMA受験対策
テイスティング集中講座

受講期間	約1か月 全5回
登録料	新規 5,500円(税込) 更新 2,200円(税込)
受講料	44,000円 (税込)
お支払い方法	クレジットカード
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 青山校 (東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア)

■クラス

クラス	時間	担当講師	定員
火曜日 (昼)	14 : 30~16 : 30	並里直哉	18名
水曜日 (夜)	19 : 00~21 : 00	おおくぼかずよ	12名
日曜日 (朝)	11 : 00~13 : 00	近森裕司	18名

催行クラス間での振替が可能です

■日程&カリキュラム

回	火曜日 14 : 30~16 : 30	水曜日 19 : 00~21 : 00	日曜日 11 : 00~13 : 00	テーマ/内容
1	7/27	7/28	8/1	早生と晩生による味わいの違い ●早生品種を代表する五百萬石と晩生を代表する山田錦の味わいの違い
2	8/3	8/4	8/8	純米系と吟醸系の判別 ●アルコール添加の見極め方のポイントをつかむ
3	8/17	8/18	8/22	香りの特徴を知る ●カブロン酸エチルの特徴をつかむ ●酢酸イソアミルの特徴をつかむ
4	8/24	8/25	8/29	速醸系と生酏系の判別 ●酵母による香り、味わいの違いを知る
5	8/31	9/1	9/5	本番トライアル (日本酒のみ) ●本番 2フライト+解説 ●試験の出題酒ポイントを理解する

2020.06.09 作成

