

【録画配信】

J.S.A.SAKE DIPLOMA

2次試験対策講座

J.S.A.SAKE DIPLOMA呼称資格認定試験の第二次試験に臨まれる方を対象とした講座です。本講座では、試験に出題されるテーマに沿って、テイasting力のアップ、またテイastingコメントの取り方を習得していきます。

まずは「日本酒テイastingの基礎」で基本を習得し、そこから各テーマに進んでいただくことをお勧めします。昨年度ご好評いただいた、論述試験対策講座もご用意しています。

苦手意識をなくし、徹底的にトレーニングすることが、合格への一歩となります。

本番で出題が想定されるテーマごとに分析ができるようにトレーニングすることで、幅広い試験形式に対応できるテイasting能力を身につけましょう。

録画配信のため、ご自宅でご自身のペースで学習いただけます。



アカデミー・デュ・ヴァン

お問い合わせは
こちらから



online_adv@adv.gr.jp



■お申し込みの流れ

- ・ご希望講座申込画面にて、テイスティングアイテムの出荷日をお選びいただき講座をお申し込みください。
- ・お選びいただきました出荷日にテイスティングアイテムを出荷いたします。
(出荷後、翌日・翌々日のお届けとなります。一部地域を除く)
- ・お申込み確定後出荷日の変更はできません。
- ・テイスティングアイテムが届きましたら、ご受講まで冷蔵庫で保管ください。
- ・ご自身でご都合の良い時に、動画閲覧にてテイスティング学習いただけます。

■テイスティング動画閲覧方法 ※動画は8月下旬より閲覧いただけます。

- ・受講生向けマイページ (<https://www.adv.gr.jp/members/login/>) でご確認ください。
- ・マイページにログイン後、下部アイコン「購入済動画」よりご覧いただけます。
- ・テイスティングシートはマイページよりダウンロードいただけます。

■動画閲覧時にご自身でご準備いただくもの

- ・テイスティングアイテムグラスアイテム数 (同形状のものをご準備ください)
- ・グラスの下に敷く白い用紙、吐器 (紙コップや大き目のコップ等)、お水のご用意をおすすめいたします。

■その他

- ・テイスティングアイテム配送日・配送時間の指定はできません。出荷後、問い合わせNoをご連絡いたしますので、ご自身でご変更をお願いいたします。
- ・出荷後、運送会社での保管は4日間となります。保管期間が過ぎますと弊社へテイスティングアイテムが戻ってまいりますので、その際は着払いにての出荷となります。沖縄、離島などは追加送料をいただきます。
- ・小瓶外箱に記載の品質保持期間内にテイスティングください。
- ・一度開封したテイスティングアイテムは、酸化が進みますので、品質保持期間にかかわらず早めに消費ください。
- ・酒税法・酒類の詰替え基準により、各瓶の裏には一部テイスティングアイテムの情報が記載されております。講座の特性上ブラインドテイスティングとなりますので、保管の際、グラスへ注ぐ際に裏ラベルは見ないようにお願いいたします。

テイasting基本セット 受講料(5,500円×2コマ)：11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12968>

セット内容	お届け内容	出荷日&締切
<p>日本酒テイastingの基礎 担当講師：おおくぼかずよ</p> <p>日本酒テイastingの基本とテイasting時に把握しておくべきポイントなどを学びます。本番の試験で使用されるISO規格のグラスでのテイasting方法やブラインドテイastingの際のポイントをレクチャーします。まずはしっかりと基礎を固めましょう。参加者へ資料「テイastingアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイastingアイテム</p> <p>日本酒6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 出荷日9月9日(木) →9月5日(日)申込締切日</p> <p>【2次締め切り】 出荷日9月23日(木) →9月19日(日)申込締切日</p>
<p>アルコール添加の見極め方を学ぶ 担当講師：おおくぼかずよ</p> <p>二次試験では特にアルコール添加の有無の判断が重要となり、その見極め方について学びます。アル添比較ができるようになると、それぞれの特定名称酒の特徴を掴むことができるようになります。参加者へ資料「テイastingアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイastingアイテム</p> <p>日本酒6種 各60ml</p>	<p>【3次締め切り】 出荷日10月7日(木) →10月3日(日)申込締切日</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

テイ스팅応用セット 受講料(5,500円×2コマ) : 11,000円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12969>

セット内容	お届け内容	出荷日&締切
<p>香りの特徴を掴む 担当講師：おおくぼかずよ</p> <p>日本酒の判別基準のひとつである香りについて学びます。「セルレニン耐性酵母」の香りを知る、吟醸香の「カプロン酸エチル」と「酢酸イソアミル」の判別などについて学びます。参加者へ資料「テイ스팅アイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイ스팅アイテム</p> <p>日本酒6種 各60ml</p>	<p>【1次締め切り】 出荷日9月9日(木) →9月5日(日)申込締切日</p> <p>【2次締め切り】 出荷日9月23日(木) →9月19日(日)申込締切日</p>
<p>酒母による違い 担当講師：おおくぼかずよ</p> <p>酒母の主な造りである、速醸と生酏、山廃の違いについて学びます。参加者へ資料「テイ스팅アイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイ스팅アイテム</p> <p>日本酒6種 各60ml</p>	<p>【3次締め切り】 出荷日10月7日(木) →10月3日(日)申込締切日</p> <p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

本番実践セット 受講料(5,500円×2コマ) : 11,000円(税込・配送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12970>

セット内容	お届け内容	出荷日 & 締切
<p>本番シミュレーション① 担当講師：山内祐治</p> <p>二次試験本番に近いパターンをご用意します。本番形式のマークシートを使用し、制限時間内でコメントをつかむことができるか実戦してみましょ。本番シミュレーション②と異なる銘柄を使用します。参加者へ資料「テイastingアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイastingアイテム</p> <p>日本酒4種 各60ml その他のお酒2種 各30ml</p>	<p>【1次締め切り】 出荷日9月23日(木) →9月19日(日)申込締切日</p> <p>【2次締め切り】 出荷日10月7日(木) →10月3日(日)申込締切日</p>
<p>本番シミュレーション② 担当講師：並里直哉</p> <p>二次試験本番に近いパターンをご用意します。本番形式のマークシートを使用し、制限時間内でコメントをつかむことができるか実戦してみましょ。本番シミュレーション①と異なる銘柄を使用します。参加者へ資料「テイastingアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。</p>	<p>小瓶テイastingアイテム</p> <p>日本酒4種 各60ml その他のお酒2種 各30ml</p>	<p>※ご希望の出荷日をお選びいただき、お申込みください。</p>

論述試験対策 受講料5,500円(税込・送料込)

<https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/12971>

担当講師：山内祐治

論述試験で問われるのは、一次試験で学習した内容です。

回答作成のポイントとテクニックを学び、制限時間内に回答するコツをお伝えします。
参加者へ資料「模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。

※二次試験対策【論述試験対策】については、9月中旬から下旬に申込受付開始いたします。詳細が決まり次第、ページ更新いたします。

■注意事項

- ・販売数に達した場合、締切日に関わらず募集を締め切らせていただきます。
- ・お申し込み確定後講座のキャンセル、出荷日の変更はできません。お申込み内容をご確認の上お申込みください。
- ・テイastingアイテムはご登録住所にお送りします。締め切り後のお届け先変更はできませんのでご注意ください。
- ・テイastingアイテム配送日・配送時間の指定はできません。出荷後、問い合わせNoをご連絡いたしますので、ご自身でご変更をお願いします。
- ・各講座は、各校で開催している2次試験対策講座と同内容となります。
- ・下記お届けイメージです。テイastingアイテムが届きましたら、ご受講まで冷蔵庫で保管ください。

