

2022年度 J.S.A. SAKE DIPLOMA

二次試験対策講座

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。本年は、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。

- 期間：2022年9月3日（土）～10月1日（土） ※J.S.A.第二次試験日：10月18日（火）
- 対象：アカデミー・デュ・ヴァン登録生および一般の方
- 受講料：◆会員…1クラス 5,500円（税込） ◆一般…1クラス 6,600円（税込）
※別途、登録料5,500円（税込）をお支払いいただくと、一般の方でも会員価格での受講が可能です。
- 会場：アカデミー・デュ・ヴァン名古屋校
- お申し込み：8月1日（月）13:00より、窓口、およびウェブサイトにて受け付けを開始します。
お電話、ファックス、電子メールでのお申込は承っておりません。

【テーマ&内容詳細】

- 1. 日本酒テイastingの基礎**：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。試飲は日本酒6種類。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。
- 2. アルコール添加の見極め方を学ぶ**：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。試飲は日本酒6種類。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。
- 3. 香りの特徴を掴む**：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。試飲は日本酒6種類。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。
- 4. 酒母による違い**：酒母の主な造りである、速醸と生酛、山廃の違いについて学びます。試飲は日本酒6種類。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。



5. **焼酎、泡盛、特別な日本酒**：基本の焼酎、泡盛の他、特別な造りを行っている日本酒について学びます。昨年度は、日本酒以外の酒が2種類出題されました。各焼酎の特徴をしっかりと理解しましょう。試飲は焼酎、泡盛など8種類。参加者へ資料「テイスティングアイテムリスト」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。
6. **本番シミュレーション①**：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践してみましょう。試飲は、日本酒4酒+その他の酒2種 計6アイテム。参加者へ資料「テイスティングアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。
7. **本番シミュレーション②**：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践してみましょう。試飲は、日本酒4種 +その他の酒2種 計6アイテム。参加者へ資料「テイスティングアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。
8. **本番シミュレーション③**：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践してみましょう。試飲は、日本酒4種 +その他の酒2種 計6アイテム。参加者へ資料「テイスティングアイテムリスト、模範解答」をデジタルデータ（PDF形式）にて配布します。
9. **論述試験対策**：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。



2022年 SakeDiploma二次対策講座スケジュール一覧

nen	土	月
	9月3日	9月5日
13:00~14:20	1	
15:00~16:20	2	
18:30~19:50		1
20:10~21:30		2
	9月10日	9月12日
13:00~14:20	3	
15:00~16:20	4	
18:30~19:50		3
20:10~21:30		4
	9月17日	9月19日
13:00~14:20	5	
15:00~16:20	6	
18:30~19:50		5
20:10~21:30		6
	9月24日	9月26日
13:00~14:20	7	
15:00~16:20	8	
18:30~19:50		7
20:10~21:30		8
	10月1日	
13:00~14:20	9	
15:00~16:20	2	
18:30~19:50		
20:10~21:30		

【テーマ】

1. 日本酒テイスティングの基礎
2. アルコール添加の見極め方を学ぶ
3. 香りの特徴を掴む
4. 酒母による違い
5. 焼酎・泡盛・特別な日本酒
6. 本番シミュレーション①
7. 本番シミュレーション②
8. 本番シミュレーション③
9. 論述対策

【講師】

小池和子（土曜日：昼）
宮瀬直也（月曜日：夜）

【受講料】

会員：5,500円（税込）
一般：6,600円（税込）

【催行人数】

定員12名 ※最低催行人数6名

