

2022年SAKE Diploma 二次対策講座
【大阪校】

参加	講座日	曜日	開始時間	終了時間	テーマ（仮）	講師名
	9月18日	日曜	14:00	- 15:20	【1】日本酒テイスティングの基礎	小池講師
			16:00	- 17:20	【2】アルコール添加の見極め方を学ぶ	
	9月19日	月曜・祝	12:00	13:20	【9】論述試験対策	小池講師
			14:00	- 15:20	【1】日本酒テイスティングの基礎	
			16:00	- 17:20	【2】アルコール添加の見極め方を学ぶ	
	10月2日	日曜	14:00	- 15:20	【3】香りの特徴を掴む	小池講師
			16:00	- 17:20	【4】酒母による違い	
	10月3日	月曜	14:00	- 15:20	【3】香りの特徴を掴む	小池講師
			16:00	- 17:20	【4】酒母による違い	
	10月9日	日曜	14:00	- 15:20	【5】焼酎、その他の酒	小池講師
			16:00	- 17:20	【6】本番シミュレーション①	
	10月10日	月曜・祝	14:00	- 15:20	【5】焼酎、その他の酒	小池講師
			16:00	- 17:20	【6】本番シミュレーション①	
	10月16日	日曜	14:00	- 15:20	【7】本番シミュレーション②	小池講師
			16:00	- 17:20	【8】本番シミュレーション③	
	10月17日	月曜	14:00	- 15:20	【7】本番シミュレーション②	小池講師
			16:00	- 17:20	【8】本番シミュレーション③	