

【全4回】合格力UP！テイastingコンプリートプラン

No,	テーマ	講座日	曜日	開始時間	終了時間	講師名
第1回	白、赤ワインの基礎を身につける	8月18日	日	12:00	- 14:00	藤次講師
第2回	白ワインの品種違い、産地違い、間違いやすい品種を比較して品種の特徴を学ぶ	8月25日	日	12:00	- 14:00	藤次講師
第3回	赤ワインの品種違い、産地違い、間違いやすい品種を比較して品種の特徴を学ぶ	9月1日	日	12:00	- 14:00	藤次講師
第4回	第1～3回のまとめ。品種や産地の特徴が理解できたか確認	9月15日	日	12:00	- 14:00	藤次講師

各コマ 単発講座一覧

No,	テーマ	講座日	曜日	開始時間	終了時間	講師名
	二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編（二次テク白）	8月19日	月	14:40	- 16:00	塚元講師
	二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編（二次テク白）	8月22日	木	13:00	- 14:20	太田講師
	二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編（二次テク白）	8月24日	土	12:00	- 13:20	高宮講師
	二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編（二次テク白）	8月27日	火	19:00	- 20:20	春岡講師
	二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編（二次テク赤）	8月22日	木	14:40	- 16:00	太田講師
	二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編（二次テク赤）	8月24日	土	13:30	- 14:50	高宮講師
	二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編（二次テク赤）	8月26日	月	13:00	- 14:20	塚元講師
	二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編（二次テク赤）	9月3日	火	19:00	- 20:20	春岡講師
	最頻出6品種 フランス編（仏6種）	9月2日	月	13:00	- 14:20	塚元講師
	最頻出6品種 フランス編（仏6種）	9月5日	木	14:40	- 16:00	太田講師
	最頻出6品種 フランス編（仏6種）	9月21日	土	13:30	- 14:50	高宮講師
	最頻出6品種 新世界編（新6種）	8月26日	月	14:40	- 16:00	塚元講師
	最頻出6品種 新世界編（新6種）	9月7日	土	13:30	- 14:50	高宮講師
	最頻出6品種 新世界編（新6種）	9月10日	火	19:00	- 20:20	春岡講師
	最頻出6品種 新世界編（新6種）	9月11日	水	19:00	- 20:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	8月19日	月	13:00	- 14:20	塚元講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	8月27日	火	13:00	- 14:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	9月12日	木	13:00	- 14:20	太田講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	9月16日	月（祝）	16:00	- 17:40	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	9月17日	火	13:00	- 14:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	9月22日	日	12:00	- 13:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	9月25日	水	19:00	- 20:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編①（混合6種①）	10月1日	火	19:00	- 20:20	春岡講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	8月29日	木	13:00	- 14:20	太田講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	9月2日	月	14:40	- 16:00	塚元講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	9月14日	土	13:30	- 14:50	高宮講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	9月22日	日	16:00	- 17:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	9月23日	月（祝）	16:00	- 17:20	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	9月24日	火	15:50	- 17:10	藤次講師
	最頻出6品種 シャッフル編②（混合6種②）	10月5日	土	13:30	- 14:50	高宮講師

	⑪シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン (Ch+a)	8月18日	日	15:00 - 16:20	藤次講師
	⑪シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン (Ch+a)	9月5日	木	13:00 - 14:20	太田講師
	⑪シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン (Ch+a)	9月14日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
	⑫ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン (SB+a)	8月31日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
	⑫ソーヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン (SB+a)	9月9日	月	14:40 - 16:00	塚元講師
	⑬リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン (Ri+a)	9月7日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
	⑬リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン (Ri+a)	9月10日	火	14:40 - 16:00	藤次講師
	⑬リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン (Ri+a)	9月16日	月(祝)	12:00 - 13:20	藤次講師
	⑭カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン (CS+a)	8月29日	木	14:40 - 16:00	太田講師
	⑭カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン (CS+a)	9月10日	火	13:00 - 14:20	藤次講師
	⑮シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン (Sy+a)	9月12日	木	14:40 - 16:00	太田講師
	⑮シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン (Sy+a)	9月21日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
	⑯ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン (PN+a)	8月27日	火	14:40 - 16:00	藤次講師
	⑯ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン (PN+a)	9月16日	月(祝)	14:00 - 15:20	藤次講師
	日本ワイン (日本)	8月31日	土	13:30 - 14:50	高宮講師
	日本ワイン (日本)	9月3日	火	15:20 - 16:40	藤次講師
【1】	本番シミュレーション ①	9月9日	月	13:00 - 14:20	塚元講師
	本番シミュレーション ①	9月17日	火	19:00 - 20:20	春岡講師
	本番シミュレーション ①	9月19日	木	13:00 - 14:20	太田講師
	本番シミュレーション ①	9月30日	月	15:20 - 16:40	塚元講師
	本番シミュレーション ①	10月6日	日	16:00 - 17:20	藤次講師
【2】	本番シミュレーション ②	9月19日	木	14:40 - 16:00	太田講師
	本番シミュレーション ②	9月22日	日	14:00 - 15:20	藤次講師
	本番シミュレーション ②	9月28日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
	本番シミュレーション ②	9月29日	日	14:00 - 15:20	藤次講師
	本番シミュレーション ②	9月30日	月	13:40 - 15:00	塚元講師
【3】	本番シミュレーション ③	9月21日	土	15:30 - 16:50	藤次講師
	本番シミュレーション ③	9月24日	火	19:00 - 20:20	春岡講師
	本番シミュレーション ③	9月26日	木	13:00 - 14:20	太田講師
	本番シミュレーション ③	9月30日	月	12:00 - 13:20	塚元講師
	本番シミュレーション ③	10月6日	日	12:00 - 13:20	藤次講師
【4】	本番シミュレーション ④	9月23日	月(祝)	12:00 - 13:20	藤次講師
	本番シミュレーション ④	9月26日	木	14:40 - 16:00	太田講師
	本番シミュレーション ④	10月1日	火	14:40 - 16:00	藤次講師
	本番シミュレーション ④	10月5日	土	15:30 - 16:50	藤次講師

【5】	本番シミュレーション ⑤	9月28日	土	13:30 - 14:50	高宮講師
	本番シミュレーション ⑤	10月2日	水	19:00 - 20:20	藤次講師
	本番シミュレーション ⑤	10月3日	木	13:00 - 14:20	太田講師
	本番シミュレーション ⑤	10月6日	日	14:00 - 15:20	藤次講師
【6】	本番シミュレーション ⑥	9月18日	水	19:00 - 20:20	藤次講師
	本番シミュレーション ⑥	9月23日	月(祝)	14:00 - 15:20	藤次講師
	本番シミュレーション ⑥	9月29日	日	12:00 - 13:20	藤次講師
	本番シミュレーション ⑥	10月1日	火	13:00 - 14:20	藤次講師
	本番シミュレーション ⑥	10月3日	木	14:40 - 16:00	太田講師
	本番シミュレーション ⑥	10月5日	土	12:00 - 13:20	高宮講師
※1	藤次洋貴講師によるテイasting用語&徹底解説 (150分)	9月1日	日	15:00 - 17:30	藤次講師
	藤次洋貴講師によるテイasting用語&徹底解説 (150分)	9月7日	土	15:30 - 18:00	藤次講師
	藤次洋貴講師によるテイasting用語&徹底解説 (150分)	9月24日	火	13:00 - 15:30	藤次講師
※2	藤次洋貴講師による蒸留酒 (試飲16種類120分)	9月3日	火	13:00 - 15:00	藤次講師
	藤次洋貴講師による蒸留酒 (試飲16種類120分)	9月14日	土	15:30 - 17:30	藤次講師
	藤次洋貴講師による蒸留酒 (試飲16種類120分)	9月29日	日	16:00 - 18:00	藤次講師
※3	藤次洋貴講師によるリキュール (試飲16種類120分)	9月15日	土	15:00 - 17:00	藤次講師
	藤次洋貴講師によるリキュール (試飲16種類120分)	9月17日	火	14:40 - 16:40	藤次講師
	藤次洋貴講師によるリキュール (試飲16種類120分)	9月28日	土	15:30 - 17:30	藤次講師