

ソムリエ・ワインアドバイザーのためのブラッシュアップ講座



2018 年度「谷住塾・ソムリエ専科〈大阪クラス〉」のご案内

ワインの本質に迫る。テイasting能力を身につける。

ワインカレッジでは、ソムリエ、ワインアドバイザー等、プロの方を対象に、校長谷住 肇の直接指導による『谷住塾』という特別講座を開講しています。日本ソムリエ協会の資格取得は、到達点(ゴール)ではなく、プロとしての新たな出発地点であり、日々変化していく、料飲業界に身をおく立場としては、自己研鑽を怠らない謙虚な姿勢が求められます。当講座では、単に知識や技術の取得にとどまらずに講師や参加者の向上心の高さやパッションに触れることによって、モチベーション・アップしていただくことも大きな目的のひとつとなっています。この谷住塾は、バランス感覚に優れたプロフェッショナルを目指す方々にとって、生涯学習の場として、ご活用いただければ幸いです。

教育目標 : ワインのプロとして資質を向上させる
 テイasting能力を向上させる

■対象 : ソムリエ、ワインアドバイザーの有資格者
 飲食サービス業や酒類販売業務に従事されている方

講師

谷住 肇(ワインカレッジ校長)

協力

三国ワイン株式会社

会場

三国ワイン株式会社・西日本支店 大阪府大阪市淀川区西中島 5-14-5

TEL:06-6101-1555 ニッセイ新大阪南口ビル 9F

* JR 新大阪駅下車 正面出口 1F (徒歩 5~6 分)

* 地下鉄御堂筋線・新大阪駅下車 7 番出口 (徒歩 3 分)

受講料

- ◆ 前期(1 回~6 回) **50,000 円** <振込期限:2017 年 12 月 20 日(水)>
 5 回:8,000 円/回 1 回:10,000 円(スペシャルワインサロン)
- ◆ 後期(1 回~5 回) **42,000 円** <振込期限:2018 年 6 月 20 日(水)>
 4 回:8,000 円/回 1 回:10,000 円(スペシャルワインサロン)
- ◆ 年間一括(11 回) **92,000 円** <振込期限:2017 年 12 月 20 日(水)>

備考

- ・ ワインカレッジでは「入学金」、「登録料」に相当するものは、一切不要です。
- ・ 受講料には、「配布資料」、「試飲ワイン代金」のすべてが含まれています。
- ・ 受講希望者が一定に満たない場合、成立しないクラスもありますので、あらかじめご了承ください。

締切日

- ・ お申込み希望の方は、事前にお電話でご確認ください。
- ・ お申込みは先着順とさせていただきます。定員になり次第、締め切らせていただきます。
- ・ 定員:13 名/1 クラス

◇カリキュラム

飲食業に従事されている方の実践力アップを目標としたカリキュラム内容になっています。

* 毎回、テーマに即した 5~6 種類のワインテイスティングを行います。座学中心の講座はテイスティングは 2 アイテム

<前期> 水曜日/昼クラス(14:00~16:00)

NO.	日程	カリキュラム内容
1	1/10(水) 14:00~16:00	◆Wine Pairing in Winter ●冬のスペシャリテとワインのペアリング
2	2/7(水) 14:00~16:00	◆日本の家庭料理とワインのマリアージュ ●和洋折衷の日本の家庭料理、マリアージュのキー・ポイント
3	3/7(水) 14:00~16:00	◆プロのためのワインテイスティング <ブラッシュアップセミナー> ●プロのワインテイスティングの視点と方法 ●ワインはこう分析する!!
4	4/4(水) 14:00~16:00	◆Wine Pairing in Spring ●春のスペシャリテとワインのペアリング
5	5/9(水) 14:00~16:00	◆プロフェッショナルワインサービス <サービス基本技術セミナー> ●1本のワインをいかに美味しく楽しんでいただくためには... ●サービスの基本「温度」「グラス」「アエラシオン」 ●試飲はなし
6	6/6(水) 14:00~16:00 *スペシャルサロン	◆Salon de Chardonnay お楽しみに! 世界最高峰のシャルドネを生み出す生産地とそのスペシャリスト ブルゴーニュ・オーストラリア・ニュージーランド・オレゴン他

<後期> 水曜日/昼クラス(14:00~16:00)

NO.	日程	カリキュラム内容
1	7/4(水) 14:00~16:00	◆Wine Pairing in Summer ●夏のスペシャリテとワインのペアリング
2	8/8(水) 14:00~16:00	◆ソムリエのための飲食店繁盛塾 ●流行る飲食店の品揃えと販売価格はこう考える ●試飲アイテム: 講義中心の内容でテイスティングは 2 アイテム
3	9/5(水) 14:00~16:00	◆売れるワインリストの作り方 実際にワインリストを作ってみる! ●「価格」「戦略」「トレンド」「サプライズ」 ●試飲アイテム: 講義中心の内容でテイスティングは 2 アイテム
4	10/3(水) 14:00~16:00	◆Wine Pairing in Autumn ●秋のスペシャリテとワインのペアリング
5	11/7(水) 14:00~16:00 *スペシャルサロン	◆Salon de Pinot Noir お楽しみに! 世界最高峰のピノ・ノワールを生み出す生産地とそのスペシャリスト ブルゴーニュ・オレゴン・ニュージーランド・南アフリカ他

◇申込方法について

- ・受講ご希望の方は、事前にお電話でご確認ください。連絡先:TEL:078-940-4216 (ワインカレッジまで)
- ・お申込みは先着順とさせていただきます。定員になり次第、締め切らせていただきます。
- ・定員を越えてからのお申込の場合など、本校の都合による場合を除き、原則として一旦納入された受講料は理由を問わず返却いたしません。
- ・講師の病気や悪天候、交通機関の問題などでやむをえず授業を延期、または中止することがあります。
- ・受講希望者が一定人数に満たない場合は、講座は成立いたしません。

◎振込先: 三井住友銀行 神戸営業部 普通 No.3706671 株式会社ワインカレッジ

- 受講料 ● 前期 一括:50.000円・分割1(12月末)22.000円 ● 後期 一括:42.000円・分割1(6月末) 20.000円
- | | |
|--|---|
| 分割:52.000円・分割2(1月末) 6.000円
・分割3(2月末) 6.000円
・分割4(3月末) 6.000円
・分割5(4月末) 6.000円
・分割6(5月末) 6.000円 | 分割:44.000円・分割2(7月末) 6.000円
・分割3(8月末) 6.000円
・分割4(9月末) 6.000円
・分割5(10月末) 6.000円 |
|--|---|

◇お振込み期限: ●前期:2017年12月20日(水) / ●後期:2018年6月20日(水)

<受講申込書> 〒651-1212 神戸市北区筑紫が丘5丁目6-11

FAX:078-940-4216

お名前(ふりがな): ・ご住所(ふりがな): 〒 - ・ご連絡先(自宅): - - (携帯): - - ・e-mail(パソコン・携帯): パソコンからのメールを受信可能なアドレスをご記載ください ・ご勤務先名・ご住所・ご連絡先:	性別: 男 ・ 女 年齢: 歳 府・県 市・郡	《 講座名 》 ソムリエ専科大阪クラス 木曜日・昼クラス
		一括払い ・ 分割払い 前期 ・ 後期 ・ 年間