

◆ ワインカレッジの講演・セミナー

関西を代表するソムリエであると同時に、ワイン業界の重鎮である谷住肇により、ワインを通じて食文化の発展に寄与したいと考え、1992年4月、神戸・元町に『神戸ワインアカデミー(ワインカレッジの前身)』が開校しました。校長の谷住 肇はワイン文化を楽しく伝える“パーソナリティ”として講演、セミナーに幅広く活躍。

また、長年にわたる教育経験を生かし、ワイン教育並びに、ワインマーケティングコンサルタントとして、ホテル・レストランなどの外食産業をはじめ、インポーター、百貨店、スーパーマーケットなどの依頼により、社員教育ならびにコンサルティングを行っています。現在、西日本全域から年間200名を超える方が受講されており、10年以上にわたり、受講されている方は、約100名に達しています。

今後は飲食店のためのワインマーケティングを目的とした「飲食店繁盛塾」をはじめエンドユーザーである一般消費者へのワイン文化の普及啓蒙のための楽しい「ワインサロン」など、いろいろなニーズに合った内容の講演・セミナーそしてワインサロンを行っていきたいと考えております。

>>> 各種セミナーのご提案

- 内容 ● 社員教育 ● 取引先教育 ● ワインサロン(一般消費者対象)

- 対象 ● 社員教育 Ex1.飲食店対象：「飲食店繁盛塾」
Ex2.インポーター対象：「自社取扱いワインのマーケティング」
● 取引先教育 ・自社と取引先との関係強化 Ex1. インポーターと酒販店
・自社商品の販売促進 Ex2. 酒販店と飲食店
● ワインサロン ・エンドユーザーである一般消費者へのワイン文化の普及啓蒙

- 要相談 ご希望に適合するカリキュラム内容の作成と講演

- 講師 谷住 肇 * ワインカレッジ校長 (ワイン教育&マーケティングコンサルタント)

- 講演料 要相談

- 会場 クライアント様ご準備

■セミナー案

<p>1. 飲食店繁盛塾</p> <p>＜マーケティングセミナー＞</p> <p>□社員教育</p>	<p>飲食店を繁盛させるためには...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 飲食店経営の基本「お店のコンセプトを考える」 ● 飲食店のためのワイン販売方法「ワインの売り方・品揃えのポイント」 ● ワインの販売価格「売れる値付けと原価率の考え方」 ● ワインセレクトと購入のポイント「クオリティ&コストパフォーマンス」 ● 実際にワインリストを作ってみよう「自分の店に合ったワインリストを作る」
<p>2. ワインサービス基本技術</p> <p>セミナー</p> <p>□社員教育</p>	<p>お客様の心に伝わるサービスをする！</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ワインサービスとホスピタリティ「おもてなしは難易度大の最高の武器」 ● ワインサービスの基本技術 丁寧な「抜栓」「注ぐ」「デカンタージュ」 ● ワインを美味しくサービスするためのキー・ポイント 「温度」「グラス」「アエラシオン」そして「セールストーク」 ● プロのためのワインテイasting「クオリティ」「熟成状態」「将来性」
<p>3. 料理とワインのマリアージュ</p> <p>ジュ</p> <p>□社員教育</p>	<p>万国共通の基本原則は存在しない！</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 料理とワインの合わせ方を考える「マリアージュのキー・ポイント」 ● お客様が満足する料理とワインのマリアージュとは！？ ● お客様を楽しませるワインペアリング「経験とセンスがものを言う！」 ● 「フランス料理とワイン」「和食とワイン」その他いろいろなジャンル
<p>4. ワインライフ入門</p> <p>□ワインサロン一般消費者対象</p>	<p>ワインのある食卓、日々の生活をより豊かになるヒントが一杯！</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 日本の家庭料理とワインの相性 ● ワインの美味しく飲むためのヒントを知る「温度」「グラス」「保存方法」 ● ワインの価格と味わい、お手頃ワインと高級ワインはどこが違う！？ ● スパークリングワインの味わいを決めるABCとは...

ワイン教育&マーケティングコンサルタント ● 谷住 肇 *ワインカレッジ校長

* 講師 谷住 肇 (タニズミ ハジメ)

- ワインカレッジ校長
- ワイン教育&マーケティングコンサルタント
- 平成 23 年度大阪府優秀技能者表彰 (なにわの名工) 受賞

ワインカレッジ校長の谷住肇は日本を代表するトップソムリエであると同時にワイン業界の重鎮。ワインを通じて食文化の発展に寄与したいと考え、1993 年、自らワインスクールを設立。

1986 年渡仏、世界最高峰のレストラン「ピラミッド」、四ツ星ホテル「ソフィテル・リヨン」などで研鑽。

1990 年オードレ・デ・コトード・シャンパーニュ・シュヴァリエ(シャンパンの騎士)の称号を授与される。

1991 年 カリフォルニアワイン・エグゼクティヴ・ソムリエコンテスト優勝。

2005 年より一般社団法人日本ソムリエ協会理事を 2010 年(3 期 6 年)まで務め、その後 2015 年まで同協会関西支部顧問を務める。

ワイン文化を楽しく伝える“パーソナリティ”として講演、セミナーに幅広く活躍。

また、長年にわたる教育経験を生かし、ワイン教育並びに、ワインマーケティングコンサルタントとして、ホテル・レストランなどの外食産業をはじめ、インポーター・百貨店・スーパーマーケットなどの依頼により、社員教育ならびに、コンサルティングを行っている。

■ 社員教育・コンサルティング実績(順不同)

- アサヒビール株式会社 ○ キリンビール株式会社 ○ 株式会社モトックス
- 三国ワイン株式会社 ○ 阪急阪神東宝グループ 株式会社阪食 ○ 株式会社阪急オアシス
- 株式会社阪急ニッショーストア ○ 株式会社宝塚阪急 ○ 株式会社フェルタ
- 外食事業会社各社...その他多数

■ お問い合わせ : TEL&FAX: 078-940-4216 ワインカレッジまで

WINE COLLEGE ● ワインカレッジ

谷住 肇 Tanizumi Hajime

OFFICE 〒651-1212 兵庫県神戸市北区筑紫が丘5丁目6-11

TEL&FAX : 078-940-4216 E-mail : info@winecollege.info