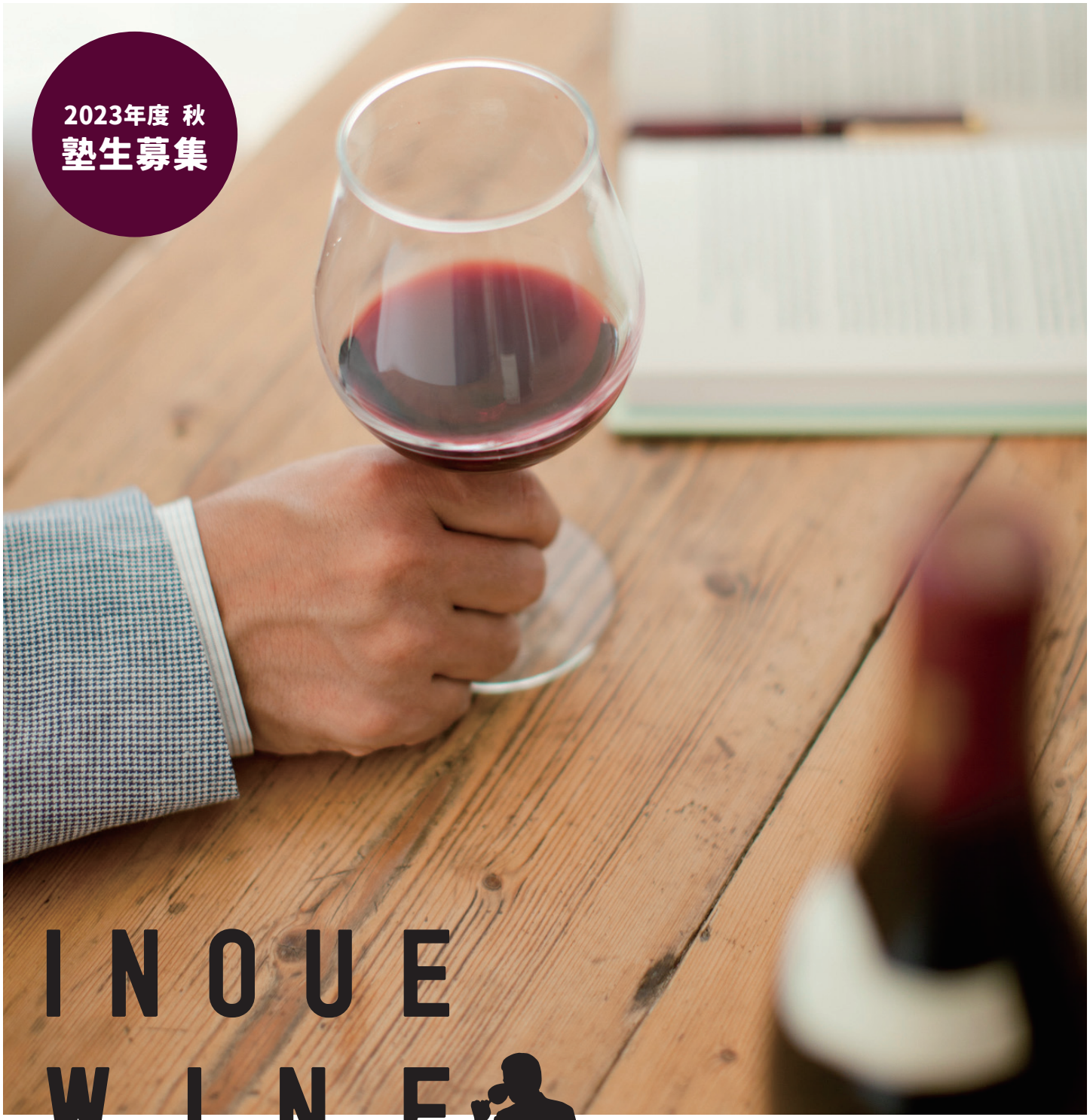
資格取得対策からコンテストを目指すプロ養成までトップソムリエの登竜門



2023年度 秋
塾生募集

INOUE WINE SCHOOL

ワインスクール　井上塾

www.inoue-juku.com

ワイン&チーズ初心者からプロフェッショナルを極めたいソムリエまで。秋スタートのコースでステップアップしませんか？

「ワインの勉強ってなんだかとっても難しそう」とイメージをお持ちの方も沢山いらっしゃると思います。しかし、井上塾の入門コースでは、面白く愉快なレッスンで、皆さまを楽しいワインの世界の第一歩に導かせていただきます。また、資格取得者には真のプロへの道をサポートするコースも多数ご用意しています。認定試験終了後は、ワインの勉強を深める良いタイミングですので、ぜひ自分にあったステップアップを目指してください。皆さまの成長を、井上塾は全力でバックアップしていきます。

自称「飲むリエ」を目指そう!

ワイン入門コースSTEP Ⅰ 秋

ワインショップの棚の前で、レストランのワインリストを片手に、何を選べばよいか、困った事はありませんか?
そんな方に向けた、基礎から楽しみ方まで、ワインの世界が豊かに広がるレッスンです。

わかるまで何度でも無料で再受講可能
※Lesson 5 のみ再受講はできません

テイスティング毎回4種類以上

JSA(日本ソムリエ協会)資格取得の初期レッスンにも

最終回は料理とワインのペアリングランチ

受講料 全5回 35,000円(税別) 38,500円(税込)

早割 10/31までの入金で2,000円引

紹・継 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で2,000円引

開催 京都2クラス 定員 各クラス11名

会場 タストヴァン Season4
京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

Lesson 1 ワインの世界への第一歩

◆赤と白の違い ◆500円のワインと1万円のワインの差とは
◆家庭で楽しむワインのポイントと保管方法

Lesson 2 ソムリエみたい!ワインテイスティングの基本

◆香り味わいの表現 ◆基本的なぶどう種による味わいの違い
◆赤と白、さらにタイプによって違う美味しい温度 ◆料理とワインのペアリングの基本

Lesson 3 もっと知りたい、もっと美味しく飲みたいワイン

◆難しい…ラベルの読み方 ◆世界のワインの法律 ◆飲み頃の考え方

Lesson 4 フランスワイン全般

◆ボルドー、ブルゴーニュ、ロワール ◆シャンパーニュ、アルザス、ローヌ
◆有名産地の特徴と味わいの違い

Lesson 5 うわさの人気レストランにて スペシャルランチ&ワインペアリングの授業

地元で評判のレストランにて、シェフ・オリジナルランチと、
トップソムリエによるセレクトワイン&サービスをお楽しみいただきます。

MENU シェフが仕上げる季節の特撰ランチ

VIN シャンパンからデザートワインまで料理にあわせて5種

ランチ会場 ムッシュいとう
京都市中京区三条通河原町東入中島町74 ザ ロイヤルパークホテル 京都三条 B1F

	京都A	京都B
	日	月
1	11/19 12:00−14:00	11/20 14:00−16:00
2	12/3 12:00−14:00	12/4 14:00−16:00
3	1/14 12:00−14:00	1/15 14:00−16:00
4	1/28 12:00−14:00	1/29 14:00−16:00
5	2/4 12:00〜	2/5 12:00〜

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

もっと知りたい、楽しみたい「飲むリエ」に!

ワイン入門コースSTEP Ⅱ 秋

STEP1 を修了された方へ。世界のワインに触れながら、ワインの面白さを豊かに広げていただくコースです。
毎回、授業にチーズ・前菜などをご用意し、食とワインのペアリングを実践的に楽しんで頂きます。
最終回は、いま注目の料理人による豪華なランチとワインのペアリングをご堪能いただきます。

テイスティング
毎回チーズ or オードブル+ワイン4種類以上

JSA(日本ソムリエ協会)資格取得の初期レッスンにも

最終回は料理とワインのペアリング豪華ランチ

受講料 全5回 42,000円(税別) 46,200円(税込)

早割 10/10までの入金で2,000円引

紹・継 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で2,000円引

開催 京都2クラス 定員 各クラス11名

会場 タストヴァン Season4
京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

Lesson 1 ブルゴーニュのピノノワールと世界のピノノワールを比較しましょう

Lesson 2 カリフォルニア以外のアメリカワイン

Lesson 3 フランスのロワール地方とローヌ地方

Lesson 4 スペインワインの魅力

Lesson 5 素敵なランチとワインを楽しみましょう

MENU 季節の特撰ランチ

VIN ●シャンパン ●白ワイン ●赤ワイン2種 ●デザートワイン

ランチ会場 京料理・てんぷら 天芵
京都市上京区千本今出川上ル上善寺町89

	京都A	京都B
	木	土
1	10/26 14:00−16:00	10/28 12:00−14:00
2	12/14 14:00−16:00	12/16 12:00−14:00
3	1/18 14:00−16:00	1/20 12:00−14:00
4	2/8 14:00−16:00	2/10 12:00−14:00
5	2/22 12:00〜	2/24 12:00〜

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

チーズの専門家への第一歩

チーズ入門コース

これからチーズを扱いたいと考えている方、すでに扱っている方にも日々のチーズを取り扱う現場で活かせる基礎となる知識を学んでいただきます。どの様に保存したらよいのか?といった取り扱いの疑問やチーズの外皮は食べられるの?などの知識を得ることであなたのチーズの可能性が広がります。またチーズプロフェッショナル受験の準備にも最適です。

テイスティング
毎回チーズ５種以上+ワインなど２種

飲食業や飲料・食品の販売に携わる方向け また
チーズプロフェッショナル受験のプレレッスンとして

受講料 全3回 24,000円(税別) 26,400円(税込)
早割 10/31までの入金で 1,000円引
紹・継 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で1,000円引
開催 京都1クラス 定員 クラス11名
会場 タストヴァン Season4 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

講師 和泉 夕加里

●フランス鑑評騎士の会 シュヴァリエ　●CPA認定チーズプロフェッショナル
●JSA認定 ソムリエエクセレンス　●JSA認定 SAKE DIPLOMA

Lesson 1 ミルクからチーズのプロセス
ナチュラルチーズが出来るまでの製造工程、タイプ別チーズの分類

Lesson 2 チーズのキャラクターを識る
ラベルから読み解くチーズの個性。キーワードは【乳】【テロワール】そして【熟成】

Lesson 3 魅力的なチーズプラトーの作り方
どんなチーズを選べばいいのか。美しく切るにはどんなナイフを使えばいいのか。
チーズの美味しさを引き上げるアレンジ。

	京都
	月
1	12/11 12:00−14:00
2	1/22 12:00−14:00
3	2/19 12:00−14:00

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

日本酒の知識や楽しみ方など試飲しながら深める

日本酒入門コース

國酒のひとつである「日本酒」の知識や楽しみ方など、飲みながら興味を広げていただくコースです。
毎回、日本酒（2～4種）とのペアリングを楽しんでいただける軽い肴をご用意致します。日本酒のテイスティングは日本ソムリエ協会の認定資格の「SAKE DIPLOMA」的表現をもとに行います。日本酒の基礎的知識を身につけたい方や、SAKE DIPLOMA 資格を目指される方の準備にも最適です。既に資格取得をされている方もペアリングを楽しみながら、さらに深めていただけます。

毎回、お惣菜 or チーズと
2～4種の日本酒のテイスティング

受講料 全4回 28,000円(税別) 30,800円(税込)
早割 10/20までの入金で 2,000円引
紹介割 講師・OB紹介で 2,000円引
開催 京都2クラス 定員 各クラス11名
会場 タストヴァン Season4 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

第1回 日本酒の醸造方法
～ワインとの違いについて～

第2回 日本酒醸造を深掘り
～酵母や酵素について～

第3回 日本酒の楽しみ方
～温度による違いとペアリングについて～

第4回 日本各地の酒蔵や日本酒の地理的表示（GI）を知る
～滋賀編～

	京都A	京都B
	水	土
1	11/15 13:00−15:00	11/18 13:00−15:00
2	12/6 13:00−15:00	12/9 13:00−15:00
3	1/10 13:00−15:00	1/13 13:00−15:00
4	2/14 13:00−15:00	2/17 13:00−15:00

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

新型コロナウイルス感染症に関するお願い

新型コロナウイルス感染症に関し、講師はマスクを着用しております。
生徒さんと講師間、生徒さん同士の間にアクリル板を設置しています。
また、基本的な感染症対策である、手洗い・うがいの実施など、体調管理に十分ご注意ください。

国際ソムリエ協会認定ソムリエ資格

インターナショナルASIソムリエデュプロマ受験対策コース

今年で 12 回目となる日本ソムリエ協会の上位機関である国際ソムリエ協会 (ASI) が認定する最難関ソムリエ資格です。
試験は母国語以外の言語を選択しての回答となり、筆記、テイスティング、論文、サービスを行います。講義では毎回テーマを定めたテイスティングを行い、多様なワインのフルコメントを英語で記述できるようにトレーニングを行います。また、論文問題とサービス実技に関しては本番を想定した課題を作成し、合格の為のポイントを徹底的に解説致します。

毎回テーマを定めたテイスティング

対象者 プロフェッショナルとしてのワインを含む飲料の販売、サービスを行う職に携わり、実務経験４年以上の正会員または賛助会員／アルコール飲料を提供する飲食サービス／ワイン・酒類・飲料の仕入れ、管理、輸出入、流通、販売、教育機関講師、酒類製造／アルコール飲料を取り扱うコンサルタント業務。本講義は ASI 受験をしない方でもご受講いただけます。

受講料 全6回 45,000円(税別) 49,500円(税込)　早割 10/20までの入金で 2,000円引　紹介割 講師・OB紹介で 2,000円引

開催 京都1クラス 定員 クラス11名

会場 タストヴァン Season4 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

授業は基本的に日本語で行いますが、課題や資料などは英語を用いております。近年一層インターナショナルなスキルが求められているソムリエ職。
ソムリエ、ソムリエエクセレンスを取得し、さらなるステップアップを目指す方は勿論、英語を苦手としている方こそ是非ともトライして頂きたいです。
尚、受験資格にソムリエ資格の有無は不要です。

第1回 講義概要・試験説明・テイスティング① 白ワイン

第2回 エッセイの書き方①・テイスティング② 赤ワイン

第3回 エッセイの書き方②・テイスティング③ スパークリング&ロゼワイン

第4回 ペアリング論・テイスティング④ アンバー&甘口ワイン

第5回 サービス実技・テイスティング⑤ フォーティファイドワイン
◆サービス実技用のワインをご持参いただきます。

第6回 総復習・テイスティング⑥ まとめ
◆講義内容は試験内容が変更になれば、その内容に準じます。
◆筆記課題については都度配布いたします。

	京都
	月
1	11/20 11:00−13:00
2	12/18 11:00−13:00
3	1/15 11:00−13:00
4	1/29 11:00−13:00
5	2/12 11:00−13:00
6	2/26 11:00−13:00

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

収納数とシーンで選べる幅広いラインナップ

ワインセラーはワイン保管の必須アイテム！

～受講生の方にはさらに特別価格をご用意しております～

全ての要望を満たす使い易いスタンダードセラー

STYLECREA

SC-52（52本収納）

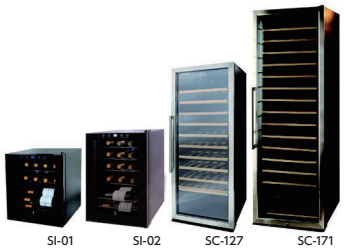
機能説明
●ステンレスフレーム
(SI-01、SI-02は除く)
●ヒーター機能
(SI-01、SI-02は除く)
●木製棚使用
(SI-01、SI-02は除く)

SI-02（21本収納）

NEW! 初めての方におすすめ!

inizio

※SI-01、SI-02は飲みかけのワインを立てて保管可能



SI-01　SI-02　SC-127　SC-171

SC-30　SC-52　SC-76

標準タイプ

SI-01	ヒーター無し	36,960円(税込) 33,600円(税別)	13本収納 金属棚使用 W430×D480×H510㎜
SI-02	ヒーター無し	49,500円(税込) 45,000円(税別)	21本収納 金属棚使用 W430×D480×H640㎜
SC-127		285,120円(税込) 259,200円(税別)	127本収納 W595×D708×H1,434㎜
SC-171		336,160円(税込) 305,600円(税別)	171本収納 W595×D708×H1,834㎜

スリムタイプ

SC-30	130,680円(税込) 118,800円(税別)	30本収納 W513×D546×H812㎜
SC-52	173,470円(税込) 157,700円(税別)	52本収納 W513×D546×H1,270㎜
SC-76	219,780円(税込) 199,800円(税別)	76本収納 W513×D546×H1,717㎜

井上塾では、3種類のブランドのワインセラーを受講生価格にて取扱をしております。 詳しくは、京都本校事務局までお問い合わせください。

Standard Range
全ての要望を満たす使い易いスタンダードセラー
STYLECREA

High Class
キッチンウェア調ワインセラーの最高峰
VINTEC

High Class
ワインセラーの最高峰メイドインフランス
ArteVino

フォローアップ講座 Ⅰ

ソムリエ・ワインエキスパート実践コース

ソムリエとしての本当の勉強は資格を取得してからです。
このコースでは実際のテイスティングを通じて、プロとして感じ、覚えていただきたい内容をまとめました。
資格取得後のスキルアップや JSA 資格二次試験受験者の方に最適な内容となっていますので、ぜひご活用ください。

わかるまで何度でも無料で再受講可能

テイスティング毎回4種類以上

空席がある場合
プロフェッショナルソムリエ養成コースに
追加費用なしで参加OK

同一授業の振替受講可

受講料 全6回 30,000円(税別) 33,000円(税込)

開催 京都2クラス 定員 各クラス11名

会場 タストヴァン Season4
京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

対象者 ソムリエ・ワインエキスパート有資格者／JSA資格二次試験受験者

- Lesson 1 ブルゴーニュ最大の難関ドメーヌとネゴシアンの違い
- Lesson 2 土壌・気候によるカベルネソーヴィニヨンの味わいの構成の違い
- Lesson 3 土壌・気候によるシャルドネの味わいの構成の違い
- Lesson 4 オーストラリアワインを識る
- Lesson 5 シャンパーニュと世界のスパークリングワイン探求
- Lesson 6 ワインの熟成による味わいの変化を本当に理解していますか?

	京都A 日	京都B 水
1	1/21 11:00−13:00	1/24 11:00−13:00
2	2/18 11:00−13:00	2/21 11:00−13:00
3	3/3 11:00−13:00	3/6 11:00−13:00
4	4/7 10:00−12:00	4/10 10:00−12:00
5	5/19 10:00−12:00	5/22 10:00−12:00
6	6/9 10:00−12:00	6/12 10:00−12:00

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

フォローアップ講座 Ⅱ

プロフェッショナルソムリエ養成コース

ソムリエには越えるべき壁が沢山あり、当塾ではその試練を乗り越えたソムリエが全国コンテストや業界第一線で活躍しています。
若手ソムリエ育成に向けて、ブラインドテイスティングを徹底させた上級コースをご用意。
校長井上と共にソムリエ、ワインエキスパートとしての高みを目指しましょう。

わかるまで何度でも無料で再受講可能

テイスティング毎回4種類以上

空席がある場合
ソムリエ・ワインエキスパート実践に
追加費用なしで参加OK

同一授業の振替受講可

受講料 全6回 30,000円(税別) 33,000円(税込)

開催 京都2クラス 定員 各クラス11名

会場 タストヴァン Season4
京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

対象者 ソムリエ・ワインエキスパート有資格者

Lesson 1 ～ Lesson 6

テーマを考えるブラインド・テイスティング

あらかじめテーマを知らされないからこそ、見えてくる世界があります。
「同一産地?」「同一品種??」「同一生産者???」しっかりと見極めてください。

	京都A 日	京都B 水
1	1/21 14:00−16:00	1/24 14:00−16:00
2	2/18 14:00−16:00	2/21 14:00−16:00
3	3/3 14:00−16:00	3/6 14:00−16:00
4	4/7 13:00−15:00	4/10 13:00−15:00
5	5/19 13:00−15:00	5/22 13:00−15:00
6	6/9 13:00−15:00	6/12 13:00−15:00

※規定の人数に達しない場合には開講を取り消す場合があります

INOUE WINE SCHOOL

ワインスクール 井上塾

〒604-8022 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F ワインバー タストヴァン Season4 内
TEL.075-251-0818 E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp
www.inoue-juku.com