

2025年度 秋  
塾生募集

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

# INOUE WINE SCHOOL

ワインスクール 井上塾

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、面白く楽しいレッスンで、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

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 <b>36,000円</b> (税別) 39,600円(税込)	早割 10月末までのご入金で 2,000円引	継続割 継続ご受講で2,000円引 紹介割 卒業生紹介で2,000円引	定員	京都2クラス、名古屋1クラス 定員 各クラス11名	会場	京都本校 京都市東山区錦手通四条上る并財天町15 スペース新橋4F 名古屋校 (ル・ラヴィッサマン) 名古屋市中区新栄2-4-7 東和パークビル東館1F
-----	--	---------------------------	--	----	------------------------------	----	---

## 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	スパークリングワインから始まる4種以上のワインペアリング
ランチ会場	京都 ムッシュイとろ 京都市中京区三条通河原町東入ル中島町74 ザ ロイヤルパークホテル 京都三条 B1F
名古屋	モリス 名古屋市中区栄5-1-33 NOITO BLD 2F・3F



	京都A	京都B	名古屋
	日	月	水
1	11/30 13:00-15:00	12/1 13:00-15:00	12/3 14:00-16:00
2	12/21 13:00-15:00	12/22 13:00-15:00	12/17 14:00-16:00
3	1/25 13:00-15:00	1/26 13:00-15:00	1/21 14:00-16:00
4	2/8 13:00-15:00	2/9 13:00-15:00	2/4 14:00-16:00
5	2/15 12:00~	2/16 12:00~	2/18 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

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 <b>42,000円</b> (税別) 46,200円(税込)	早割 9月末までのご入金で2,000円引 継続割 継続ご受講で2,000円引	定員	京都2クラス 定員 各クラス11名	会場	京都本校 京都市東山区錦手通四条上る并財天町15 スペース新橋4F
-----	--	---	----	----------------------	----	---

## Lesson 1 ブルゴーニュシャルドネ

## Lesson 2 日本ワインの現状

## Lesson 3 チリの今後の方向性

## Lesson 4 オーストラリアの生産者

## 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	スパークリングワインから始まる数種のワインペアリング
ランチ会場	レストラン マエカワ 京都市東山区祇園錦手新橋西側スペース新橋 B1F



	京都A	京都B
	木	土
1	10/30 14:00-16:00	11/1 12:00-14:00
2	11/27 14:00-16:00	11/29 12:00-14:00
3	12/11 14:00-16:00	12/13 12:00-14:00
4	1/15 14:00-16:00	1/17 12:00-14:00
5	2/5 12:00~	2/7 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か?などの知識を得ることによって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1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5回 **25,000円(税別)**  
27,500円(税込)

早割 11月末までのご入金で1,000円引  
継続割 継続受講で1,000円引

定員 京都1クラス  
定員 各クラス11名

会場 京都本校  
京都市東山区禰手通四条上る并財天町15  
スペース新橋4F



講師

和泉 タ加里

●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	1/19 10:00-12:00
2	2/9 10:00-12:00
3	3/2 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

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

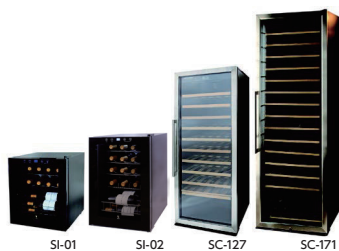
- ステンレスフレーム (SI-01、SI-02は除く)
- ヒーター機能 (SI-01、SI-02は除く)
- 木製棚使用 (SI-01、SI-02は除く)



SI-02 (21本収納)

NEW!  
初めての方に  
おすすめ!

※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	39,600円(税別)
13本収納	金属棚使用 W430×D480×H510mm	36,000円(税別)
SI-02	ヒーター無し	53,900円(税別)
21本収納	金属棚使用 W430×D480×H640mm	49,000円(税別)
SC-127		308,000円(税別)
127本収納	W595×D708×H1,434mm	280,000円(税別)
SC-171		363,000円(税別)
171本収納	W595×D708×H1,834mm	330,000円(税別)

### スリムタイプ

SC-30		143,000円(税別)
30本収納	W513×D546×H812mm	130,000円(税別)
SC-52		187,000円(税別)
52本収納	W513×D546×H1,270mm	170,000円(税別)
SC-76		231,000円(税別)
76本収納	W513×D546×H1,717mm	210,000円(税別)

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 33,000円(税込) 単回受講 1回 6,600円(税込)

対象 JSA資格取得者  
二次試験受験者

定員 京都2クラス  
定員 各クラス12名

会場 京都本校  
京都市東山区錦手通四条上る弁財天町15  
スペース新橋4F



### 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できていますか

	京都A	京都B
	日	水
1	1/18 11:00-13:00	1/21 11:00-13:00
2	2/1 11:00-13:00	2/4 11:00-13:00
3	3/15 11:00-13:00	3/18 11:00-13:00
4	4/5 10:00-12:00	4/8 10:00-12:00
5	5/17 10:00-12:00	5/20 10:00-12:00
6	6/21 10:00-12:00	6/24 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 33,000円(税込) 単回受講 1回 6,600円(税込)

対象 JSA資格取得者  
(経験2年程度から)

定員 京都2クラス  
定員 各クラス12名

会場 京都本校  
京都市東山区錦手通四条上る弁財天町15  
スペース新橋4F



### 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ていないからこそ見えてくる世界があります。

そのワインの本質を探るのが有資格者にとって大事なポイントです。香りや味わいから考える土壌・気候などのテロワール、発酵方法や熟成方法などの製造工程さらにベアリングの料理やチーズまで考えるのも重要です。

	京都A	京都B
	日	水
1	1/18 14:00-16:00	1/21 14:00-16:00
2	2/1 14:00-16:00	2/4 14:00-16:00
3	3/15 14:00-16:00	3/18 14:00-16:00
4	4/5 13:00-15:00	4/8 13:00-15:00
5	5/17 13:00-15:00	5/20 13:00-15:00
6	6/21 13:00-15:00	6/24 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

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

2026年で15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

受講料	全6回 <b>45,000円(税別)</b> 49,500円(税込)	早割 10月末までのご入金で2,000円引 紹介割 講師・OB紹介で2,000円引	定員	京都1クラス 定員 クラス11名	会場	京都本校 京都市東山区縄手通四条上る弁財天町15 スペース新橋4F
対象	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。					



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 ASI試験概要説明、筆記対策、テイスティング①
- 第2回 テイスティング対策②、論述対策
- 第3回 テイスティング対策③
- 第4回 サービス、ペアリング、マーケティング対策①
- 第5回 サービス、ペアリング、マーケティング対策②
- 第6回 復習



講師

## 沖中 亮真

- THE THOUSAND KYOTO ソムリエ
- JSA 認定 ソムリエ、ワインエキスパートエクセレンス、SAKE DIPLOMA INTERNATIONAL
- A.S.I 国際ソムリエ協会認定 A.S.I Sommelier Diploma
- 2021年 ソムリエスカラシップ受賞
- 第10回全日本最優秀ソムリエコンクール 9位入賞
- ボメリーソムリエコンクール2023 3位入賞
- ルイナールソムリエチャレンジ2023 優勝

京都	
火	
1	11/18 13:00-15:00
2	12/2 13:00-15:00
3	1/13 13:00-15:00
4	1/27 13:00-15:00
5	2/10 13:00-15:00
6	2/24 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

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



ワインスクール 井上塾

〒605-0086 京都市東山区縄手通四条上る弁財天町15スペース新橋4F

TEL&FAX 075-551-6260 E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp

www.inoue-juku.com