

INOUE WINE SCHOOL

SCHOOL GUIDE 2026

01 | JSAソムリエ・ワインエキスパート受験対策コース

日本ソムリエ協会



過去の出題を分析し、ポイントを絞った講座が強み。

わかるまで何度でも無料再受講可能です。全世界のワイン理論や法律、24種以上の分析的ワインテイスティングを学ぶほか、過去の授業内容の復習として一問一答でのテストを行います。さらに、授業でわからなかった部分はメールにて24時間質問していただけます。ベースとなるテキストは「日本ソムリエ協会 教本2026」を使用しますので各自ご用意ください。(教本はソムリエ協会への試験申込みをされると、協会より送付されます)別途、井上塾オリジナル「重点項目集」をご提供します。

◆スケジュールは7ページをご覧ください

全15回

88,000円 税別
96,800円(税込)

お得な割引

新規利用可

早割 1月末までのご入金で5,000円引

紹介割 講師・卒業生紹介で2,000円引

2~7月開講 1クラス12名

京都8クラス 名古屋2クラス 大阪1クラス 神戸1クラス
福岡2クラス

対象者 飲料サービス従事者／酒類業界勤務者
一般または飲料サービス経験者／愛好家 etc.

取得目標資格 JSA認定 ソムリエ／ワインエキスパート

わかるまで何度でも無料で
開講したクラスでの再受講可能

出題傾向に沿った24種をテイスティング

24時間いつでも無料でメールでの質問OK

同一授業を全国の教室にて振替受講可能

井上塾 虎の巻 オリジナルテキスト提供



授業内容

■ テイスティングがあるレッスンです

- | | |
|--------------------|---|
| ① オリエンテーション、ワイン概論① | ⑨ ドイツ、オーストリア |
| ② ワイン概論② | ⑩ その他ヨーロッパ 模擬試験 |
| ③ フランス① | ⑪ アメリカ、カナダ、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ |
| ④ フランス② | ⑫ オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ |
| ⑤ フランス③ | ⑬ 日本 |
| ⑥ フランス④、イタリア① | ⑭ その他酒類 |
| ⑦ イタリア② | ⑮ テイスティング、ワインと料理、
ワインの購入・管理・提案・販売、サービス |
| ⑧ スペイン、ポルトガル | |

コンクール全国優勝を目指す自己鍛錬の場

コンクール対策集中コース

月1回開催
[京都本校]

J.S.A.(日本ソムリエ協会)主催の「全日本最優秀ソムリエコンクール」、その先の「A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」をはじめとする大会での日本一、さらには世界を目指す勉強会です。18年前の井上塾発足のきっかけとなった、井上校長自らが全勢力を注ぐ講座もあります。2017年は「全日本最優秀ソムリエコンクール」、2018年は「アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」で京都校講師の岩田涉氏が優勝され、輝かしい成績を収めることができました。是非、コンクールに興味のある方は、私たちと一緒に頑張りましょう!



02 JSAエクセレンス資格受験対策コース

JSA認定ソムリエエクセレンス・ワインエキスパートエクセレンスを目指す

日本ソムリエ協会



ソムリエ、ワインエキスパートの上位資格。

2019年度よりシニアソムリエ・シニアワインエキスパートから、ソムリエエクセレンス・ワインエキスパートエクセレンスに名称変更となりました。エクセレンス資格は三次試験も実施され、かなりの難関となりました。そのような中、当校受講生はかなり高い合格率となっております。授業では全7回中、合計30種類のテイスティングを採用。また、授業内に二次試験対策の内容を組み込み、徹底的に実践力を磨きます。テキストは「日本ソムリエ協会 教本2026」を使用します。各自ご用意ください。(教本はソムリエ協会への試験申込みをされますと、協会より送付されます)

◆スケジュールは8ページをご覧ください

全7回

52,000円 税別

57,200円(税込)

お得な
割引
割引利用可能です

早割 2月15日までのご入金で2,000円引
紹介割 講師・卒業生紹介で2,000円引

3~10月開講 1クラス12名

受験対象者

JSA認定ソムリエ(ソムリエ資格取得後3年以上経過)

JSA認定ワインエキスパート(ワインエキスパート資格取得後5年以上経過)

ソムリエエクセレンス受験の場合は、ワインおよびアルコール飲料を提供する飲食サービス業を通算10年以上経験し、現在も従事している方 etc.

取得目標資格

JSA認定ソムリエエクセレンス／ワインエキスパートエクセレンス

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

同一授業の振替受講可

03 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 春 秋

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 春 秋



資格を取得してからが本当の勉強です。

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。

※空席ある場合、ワインのプロフェッショナル養成コースに追加費用なしで参加できます

◆スケジュールは8ページをご覧ください

全6回

33,000円 税込

単発受講 1回 6,600円(税込)

1月～6月／7月～12月の2期開講 月1回

1クラス12名

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

テイスティング毎回4種類以上

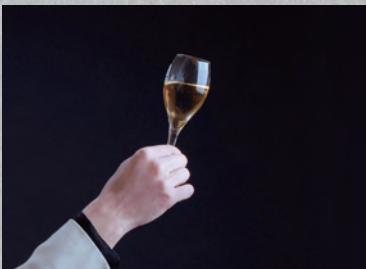
空席がある場合、ワインのプロフェッショナル養成コースに追加費用無しで参加OK

同一授業の振替受講可

04 フォローアップ講座 II ウィンのプロフェッショナル養成コース 春 秋

フォローアップ講座 II

ワインのプロフェッショナル養成コース 春 秋



さらなる高みを目指して。

品種の特性や産地の方向性を知る事がワインのプロフェッショナルとして大事です。まだ知らない事は沢山あります。この授業はブラインドテイスティングからそのワインの関連性を想像し導くという内容です。

※空席ある場合、実践コースに追加費用無しで参加できます。

◆スケジュールは8ページをご覧ください

全6回

33,000円 税込

単発受講 1回 6,600円(税込)

1月～6月／7月～12月の2期開講 月1回

1クラス12名

対象者 ソムリエ・ワインエキスパート有資格者

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コースに追加費用無しで参加OK

同一授業の振替受講可

05 JSA一次・二次・三次試験 直前対策講座

詳細は事務局までお問い合わせください

06 | ワイン入門コース STEP I 春



自称「飲むリエ」を目指そう！

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、困った事はありませんか？そんな方に向けて、基礎から楽しみ方まで、ワインの世界が広がるレッスンを行います。最終回は人気レストランで、おいしいワインと料理のペアリングを楽しみましょう。

◆スケジュールは8ページをご覧ください

授業内容

- 1 ワインの世界への第一歩
- 2 ソムリエみたい！ワインテイスティングの基本
- 3 もっと知りたい、もっと美味しいワイン
- 4 フランスワイン全般
- 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

最終回内容

- | | |
|--------------|--|
| MENU | シェフが仕上げる季節の特撰ランチ |
| VIN | 料理にペアリングするワインの数々 |
| 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ル
ザ ロイヤルパークホテル 京都三条B1F |

全5回

38,000円 税別
41,800円(税込)

お得な
割引
割引併用可

早割 2月末までのご入金で2,000円引
紹介割 卒業生紹介で2,000円引
継続割 継続ご受講で2,000円引

4~8月開講 京都2クラス 1クラス12名

対象者 ワイン初心者／愛好家

わかるまで何度でも無料で再受講可能

第5回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

同一授業の振替受講可

最終回は料理とワインのペアリングランチ

07 | 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 春



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いただきます。最終回は、いま注目のお店の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。

◆スケジュールは8ページをご覧ください

授業内容

- 1 世界各国のピノノワール
- 2 ポルトガルとスペインのワイン
- 3 ドイツのドライなワインが人気上昇してます
- 4 ソーヴィニヨンブランの人が止まらない
- 5 人気のレストランで
ワインとお料理のペアリングランチ

最終回内容

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| MENU | 歴史を感じる空間で季節の特撰ランチ |
| VIN | 料理にペアリングするワインの数々 |
| ランチ会場 | 京料理・てんぶら 天竜
京都府京都市上京区千本今出川上ル上善寺町89 |

全5回

42,000円 税別
46,200円(税込)

お得な
割引
割引併用可

早割 2月末までのご入金で2,000円引
紹介割 卒業生紹介で2,000円引
継続割 継続ご受講で2,000円引

4~8月開講 京都2クラス 1クラス12名

対象者 一步踏み込んだワインの知識を
楽しく学びたい方

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

同一授業の振替受講可

最終回は料理とワインのペアリングランチ

08 JSAソムリエ・ワインエキスパート 受験対策講座 オンラインコース



対面授業と変わらない充実したサポート。

「いつでも」「どこでも」「何度でも」受講が可能な、オンラインでのワインコースです。

本講座ではPCでの受講はもちろん、スマートフォンやタブレットを利用した受講も可能です。講義動画は各回1時間程度ですが、セクション毎に約20分と細かく分けてアップロードします。通信環境がない場合でも予めダウンロードを行なっていただくことで、どんな場所でも受講していただけます。

さらに、講義動画に加えて、井上塾オリジナルの「重点項目」、過去問をベースにした一問一答、テーマごとの確認テスト、いつでも質問可能なフォームを受講生専用に用意しております。

対面授業と変わらない充実したサポートを行い、皆さんの合格に徹底的にコミットします。

授業内容

講義アップロード予定日

毎週 火曜日 9:00 (GWの週を除く)

UP予定

3/17 ① ワイン概論①

3/24 ② ワイン概論②

3/31 ③ フランス①

4/7 ④ フランス②

4/14 ⑤ フランス③

4/21 ⑥ フランス④、イタリア①

4/28 ⑦ イタリア②

5/12 ⑧ スペイン、ポルトガル

5/19 ⑨ ドイツ、オーストリア

5/26 ⑩ その他ヨーロッパ

6/2 ⑪ アメリカ、カナダ、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ

6/9 ⑫ オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ

6/16 ⑬ 日本

6/23 ⑭ その他酒類

6/30 ⑮ テイスティング、ワインと料理、
ワインの購入・管理・提案・販売、サービス

テキストとして「日本ソムリエ協会教本2026」を
各自ご用意ください。
教本はソムリエ協会への試験申込みをされますと、
協会より送付されます。

全15回 42,000円(税別)
46,200円(税込)

お得な割引 早割 2月15日までのご入金で2,000円引

対象者 飲料サービス従事者／酒類業界勤務者
一般または飲料サービス経験者／愛好家 etc.

取得目標資格 JSA認定 ソムリエ／ワインエキスパート

いつでも視聴可能なオンデマンド形式

いつでも無料でメールでの質問OK

井上塾 虎の巻 オリジナルテキスト提供

注意事項

- ◆講義の視聴にはデータ通信が伴います。
- WiFi環境のある状況での視聴、ダウンロードをおすすめします。
- ◆本講義にはテイスティングワインの用意はございません。

井上塾講師・出身者 コンテスト入賞実績

2025▶ ポメリーソムリエコンクール 優勝 鈴木大輝
JSA SAKE DIPLOMAコンクール セミファイナリスト 前田愛香

2023▶ RUINART SOMMELIER CHALLENGE 優勝 沖中亮真
2022▶ RUINART SOMMELIER CHALLENGE 優勝 鈴木大輝
第11回ソムリエスカラシップ 優勝 鈴木大輝

2021▶ RUINART SOMMELIER CHALLENGE 優勝 岩田涉
RUINART SOMMELIER CHALLENGE ファイナリスト 楠賀太郎

2020▶ 第9回全日本最優秀ソムリエコンクール セミファイナリスト 星山厚豪

2019▶ 第1回SAKE DIPLOMA コンクールセミファイナリスト 前田愛香
2018▶ 第4回ASI アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール 優勝 岩田涉
第7回ソムリエスカラシップ 優秀賞 田中駿歩

2017▶ 第8回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝 岩田涉
第8回全日本最優秀ソムリエコンクール 第五位 星山厚豪
第6回全日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト 定兼弘・岩瀬真
第8回全日本最優秀ソムリエコンクールオーターファイナリスト 周田克己
第1回JSAプライドティスティングコンテスト優勝 田中駿歩

2014▶ ワインズ・オブ・ポルトガル 優勝 星山厚豪
第7回全日本最優秀ソムリエコンクール 第三位 岩瀬真
セミファイナリスト 定兼弘・周田克己・星山厚豪・山口徹

2013▶ 第6回JSAワインアドバイザー全国コンクール
ファイナリスト 池田孝治

2012▶ 第2回JSAソムリエスカラシップ
ファイナリスト 中島はるみ

2011▶ 第6回全日本最優秀ソムリエコンクール 第三位 定兼弘
第1回JSAソムリエスカラシップ 優秀賞 大森愛子
第6回全日本最優秀ソムリエコンクール
セミファイナリスト 山口徹・福葉みづき・岩瀬真

2010▶ 第2回 井上杯ソムリエコンクール 優勝 山口徹
第14回FFCCレストランサーヴィス全国コンクール
メドール・ド・セルヴィス杯 準優勝 富永誠

2009▶ アジア・オセアニア ソムリエコンクール日本代表選考会
グラントファイナリスト 周田克己
セミファイナリスト 定兼弘
第4回全日本ワインエキスパートコンクール
セミファイナリスト 小原陽子

2008▶ 第7回キュヴェ・ルイーズ・ボメリーソムリエコンテスト
セミファイナリスト 井上富雄・定兼弘
第5回全日本最優秀ソムリエコンクール
第三位 定兼弘・ファイナリスト 周田克己
第2回ワールドワインコンセイエ・ワインアドバイザーコンクール
関西予選ファイナリスト 池田孝治

2007▶ 第7回ワールドワイン ソムリエコンクール
ファイナリスト 山口徹・瀧野敦也
関西地区予選ファイナリスト 福葉みづき・岩瀬真智子
第6回キュヴェ・ルイーズ・ボメリーソムリエコンテスト
セミファイナリスト 井上富雄・定兼弘
第5回JALUX WINE AWARD
セミファイナリスト 楠賀太郎

2006▶ 第5回キュヴェ・ルイーズ・ボメリーソムリエコンテスト
グラントファイナリスト 周田克己
セミファイナリスト 定兼弘
第4回JALUX WINE AWARD
セミファイナリスト 楠賀太郎
第1回ワールドワインコンセイエ・ワイン
アドバイザーソムリエコンクール
優勝 小原陽子

2005▶ 第4回キュヴェ・ルイーズ・ボメリーソムリエコンテスト
グラントファイナリスト 周田克己
セミファイナリスト 定兼弘
第4回全日本最優秀ソムリエコンクール
グラントファイナリスト 周田克己
第6回ワールドワイン ソムリエコンクール
準優勝 竹中千秋
関西地区予選ファイナリスト 鈴木一貴・岩瀬真智子

2004▶ 第5回ワールドワイン ソムリエコンクール
ファイナリスト 竹中千秋
関西地区予選ファイナリスト 定兼弘
第2回全日本ワインエキスパートコンクール
セミファイナリスト 小原陽子

2003▶ 第4回ワールドワイン ソムリエコンクール
ファイナリスト 長谷川純子
関西地区予選ファイナリスト 定兼弘
第5回アミソムリエコンクール
全国最優秀 長谷川純子

チーズのプロを目指して 09 CPA認定チーズプロフェッショナル 受験対策コース

テイスティングを交えながら、全世界のチーズをレクチャーします。

最新のチーズ受験事情に精通した講師が、製造プロセスからホスピタリティに至るまで、ポイントを突いた講義で、チーズのプロを目指すための知識習得をきめ細やかにサポートします。テキストは「チーズプロフェッショナル教本2026~」を使用します。各自お求めください。

◆スケジュールは8ページをご覧ください

授業内容

- | | |
|---|--|
| ① ○乳の成分。チーズの基本的な製造工程
○フレッシュタイプの製造 | ⑥ ○中間テスト
○チーズの栄養と機能性 |
| ② ○チーズの文化史。品質保証システム。日本の食品表示
○白カビタイプの製造 | ⑦ ○世界のチーズ イギリスからアメリカ・オセアニア
○chedarling・カーデウォッシングの製法 |
| ③ ○各国のチーズ・フランス
○酵母タイプの製造 | ⑧ ○各国のチーズ・アジア～日本
○ウォッシュタイプの製造 |
| ④ ○各国のチーズ・イタリア
○バスクフィラータイプの製造 | ⑨ ○各国のチーズ・アジア～日本。チーズの販売
○ウォッシュタイプの製造 |
| ⑤ ○各国のチーズ・ヨーロッパ
○ハードタイプの製造・熟成による風味形成 | ⑩ ○総まとめテスト |

全10回

66,000円 税別
72,600円(税込)

お得な割引
割引併用可能です
早割 2月15日までのご入金で3,000円引
紹介割 講師・卒業生紹介で2,000円引

3~7月開講 1クラス12名 担当講師 和泉夕加里

対象者 飲料サービス従事者／食品・流通業界勤務者
愛好家

40種類以上のチーズをご用意致します

一問一答、記述式問題にて解答の添削・フォロー



10 日本酒に関する知識と技量を深める JSA SAKE DIPLOMA 受験対策コース

日本酒に関する知識と技量を深める。

「伝統的酒造り」「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、日本食が国際的な注目を集め、伝統的な食文化である和食と日本酒を取り巻く環境は大きな変化を迎えています。日本酒に関する知識と技量を深め、国際舞台における日本の食文化が、より一層普及・向上すること、またそれを担う人材の育成を目的に新設された認定制度です。テキストは「JSA SAKE DIPLOMA教本」を使用します。各自ご用意ください。(教本は、ソムリエ協会への試験申込みをされますと、協会より送付されます)別途、井上塾オリジナル「重点項目集」をご提供します。

◆スケジュールは8ページをご覧ください

授業内容

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| ① 日本酒の定義、分類、歴史 | ⑤ テイスティングがあるレッスンです |
| ② 日本酒の作り方 ①(原料処理から蒸きょうまで) | ⑥ 日本酒の作り方 ⑤(上槽から出荷まで) |
| ③ 日本酒の作り方 ②(製麹) | ⑦ 主要生産地の特徴 |
| ④ 日本酒の作り方 ③(酒母作り) | ⑧ 日本酒のテイスティング、サービス、日本酒と料理の相性 |
| ⑤ 日本酒の作り方 ④(酵の発酵) | ⑨ 烧酎 |
| | ⑩ 一次試験前のまとめ |

全10回

58,000円 税別
63,800円(税込)

お得な割引
割引併用可能です
早割 2月15日までのご入金で3,000円引
紹介割 卒業生紹介で2,000円引
継続割 継続ご受講で2,000円引

3~7月開講 1クラス12名

対象者 飲料サービス従事者／食品・流通業界勤務者
愛好家

わかるまで何度も無料で再受講可能

同一授業の振替受講可



申込・受講までの流れ

1 受講枠の確認

お電話もしくはメールにて受講枠の空き状況を問い合わせ、ご確認ください。

4 受講料お支払い

受講料をお振込もしくは、京都本校まで直接ご持参ください。
クレジットカードでのお支払いご希望の方は、支払いリンクをメールにて送信致しますので事務局に連絡お願ひいたします。

ご入金後、当塾より入金確認のメールを差し上げます。
お支払は開講1週間前までにお願いいたします。

三井住友銀行 四条支店 (普) 1920051

口座名 ワインスクールノウエュウ イノウエ トミオ

2 お申し込み

ホームページの「申込みはこちら」より、ご送信をお願い致します。

5 受講開始

初回講習日の開始15分前に、テキストと筆記用具を持参のうえご来塾ください。

☆日本ソムリエ協会 教本 2026 ※2026年3月発行予定
(JSA資格受験対策コース/USAエクセレンス資格受験対策コース)

☆チーズプロフェッショナル 教本
(CPA認定チーズプロフェッショナル受験対策コース)

☆JSA SAKE DIPLOMA 教本
(JSA SAKE DIPLOMA受験対策コース)

教本は各自ご用意ください。

教本の入手方法は別途ご案内いたします。

3 受付のご連絡

受付確認のメールを遅くとも2日以内にお送り致します。

※当塾では、入塾費は一切いたいでおりません。

6 開講について

お申込人数が開講1週間前までに最低開講人数(5名)に満たない場合は、クラスにより開講を見合さず場合がございます。この場合、お支払いいただいた受講料は全額返金させていただきます。

尚、開講後ご本人様の都合による退塾に関しましては、ご返金は致しかねますのでご了承ください。

お申込み・お問い合わせ

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

*振込手数料は、ご負担ください。

*振込後3日以内に連絡がない場合は、お手数ですがご連絡ください。

*入金後から開講前までの、ご本人様の都合による受講キャンセルにともなうご返金につきましては、事務手数料3,000円(税別)を頂戴いたします。

収納本数とシーンで選べる幅広いラインナップ マスト 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

家電量販店より
安い!



Dual series
デュアル シリーズ

Dual seriesは、赤ワインは高めの温度で保存したい、スパークリングワインは低めの温度で保存したいというワイン愛好家の皆様のご要望を元に開発致しました。



皆様のご要望にお応えしてスタイルクレアから
二温度帯かつ119本収納の大容量モデル新登場!

上部庫内はスパークリングのボトルや、重厚なボルドーボトル、一部マグナムボトルも保管可能。利便性抜群でストレスフリーな構造!



庫内灯は**3色**に変更可能

二温度タイプ
SC-119D **360,000円(税別)**
119本収納 W595×D680×H1,762mm

Standard range

SC-52(52本収納)

全ての要望を満たす使い易いスタンダードセラー

SI-01

機能説明

- ステレスフレーム(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)

※SI-01, SI-02は飲みかけのワインを立てて保管可能

**初めての方に
おすすめ!**

標準タイプ

SC-127

SC-171

スリムタイプ

SC-30

SC-52

SC-76

VS50

スリムタイプ

SI-01(ヒーター無し) 36,000円(税別)
13本収納 金属棚使用 W430×D480×H510mm

SI-02(ヒーター無し) 49,000円(税別)
21本収納 金属棚使用 W430×D480×H640mm

標準タイプ

SC-127 280,000円(税別)
127本収納 W595×D708×H1,434mm

SC-171 330,000円(税別)
171本収納 W595×D708×H1,834mm

スリムタイプ

SC-30 130,000円(税別)
30本収納 W513×D546×H812mm

SC-52 170,000円(税別)
52本収納 W513×D546×H1,270mm

SC-76 210,000円(税別)
76本収納 W513×D546×H1,717mm

VINTEC キッチンウェア調ワインセラーの最高峰

VS50(ヒーター無し) 155,000円(税別)
50本収納 スリムタイプ W595×D561×H820mm

High-class

OG04-TB(230本収納)

**ワインセラーの最高峰
メイドインフランス**

ArteVino アルテビノ

機能説明

- インテリア調
- フランスデザイン
- 最大230本の大容量
- ヒーター機能
- 木製棚仕様

OP02-TB (棚2枚) 350,000円(税別)
98本収納 W680×D700×H960mm

OP04-TB (棚4枚) 390,000円(税別)
62本収納 W680×D700×H960mm

OM03-TB (棚3枚) 410,000円(税別)
182本収納 W680×D700×H1,480mm

OM09-TB (棚9枚) 490,000円(税別)
122本収納 W680×D700×H1,480mm

OG04-TB (棚4枚) 470,000円(税別)
230本収納 W680×D700×H1,825mm

OG13-TB (棚13枚) 600,000円(税別)
170本収納 W680×D700×H1,825mm

OVP02 (棚2枚・ガラス扉) 380,000円(税別)
98本収納 W680×D690×H960mm

OVP05 (棚5枚・ガラス扉) 410,000円(税別)
74本収納 W680×D690×H960mm

OVM03 (棚3枚・ガラス扉) 460,000円(税別)
182本収納 W680×D690×H1,480mm

OVM10 (棚10枚・ガラス扉) 540,000円(税別)
141本収納 W680×D690×H1,480mm

OVG04 (棚4枚・ガラス扉) 540,000円(税別)
230本収納 W680×D690×H1,825mm

OGV13 (棚13枚・ガラス扉) 670,000円(税別)
170本収納 W680×D690×H1,825mm

JSAソムリエ・ワインエキスパート受験対策コース 全15回 全国5校 14クラス開講

クラス	京都								名古屋		大阪		神戸		福岡		クラス
	A	B	C	D	E	F	G	H	A	B	A	A	A	B	A	B	
曜日 時間	日 13:00 ↓ 15:00	日 16:00 ↓ 18:00	月 13:00 ↓ 15:00	火 13:00 ↓ 15:00	火 18:30 ↓ 20:30	水 13:00 ↓ 15:00	水 16:00 ↓ 18:00	土 15:00 ↓ 17:00	水 14:00 ↓ 16:00	土 13:00 ↓ 15:00	月 13:00 ↓ 15:00	火 13:00 ↓ 15:00	日 14:00 ↓ 16:00	月 14:00 ↓ 16:00	曜日 時間	曜日 時間	
1	2 22	4 5	3 9	3 10	3 10	2 25	4 1	3 21	3 4	3 7	3 16	3 24	3 8	3 9	1	1	
2	3 1	4 12	3 23	3 17	3 17	3 4	4 8	3 28	3 11	3 14	3 23	3 31	3 15	3 16	2	2	
3	3 8	4 26	3 30	3 31	3 31	4 11	4 15	4 4	3 18	3 28	4 6	4 7	3 29	3 30	3	3	
4	3 22	5 3	4 13	4 14	4 14	3 25	4 22	4 18	3 25	4 4	4 13	4 14	4 5	4 6	4	4	
5	4 12	5 10	4 20	4 21	4 21	4 1	4 29	4 25	4 1	4 11	4 20	4 21	4 19	4 20	5	5	
6	4 26	5 17	4 27	4 28	4 28	4 15	5 13	5 2	4 8	4 18	4 27	5 12	4 26	4 27	6	6	
7	5 3	5 24	5 11	5 12	5 12	4 22	5 20	5 9	4 15	4 25	5 11	5 19	5 10	5 11	7	7	
8	5 10	5 31	5 18	5 19	5 19	4 29	5 27	5 16	4 22	5 9	5 18	5 26	5 17	5 18	8	8	
9	5 24	6 7	5 25	5 26	5 26	5 13	6 3	5 30	4 29	5 16	5 25	6 2	5 24	5 25	9	9	
10	5 31	6 14	6 1	6 2	6 2	5 27	6 10	6 6	5 13	5 23	6 1	6 9	6 7	6 8	10	10	
11	6 7	6 21	6 15	6 9	6 9	6 3	6 17	6 13	5 27	5 30	6 15	6 16	6 14	6 15	11	11	
12	6 14	6 28	6 22	6 16	6 16	6 10	6 24	6 20	6 3	6 6	6 22	6 23	6 28	6 29	12	12	
13	6 28	7 5	6 29	6 23	6 23	6 17	7 1	6 27	6 17	6 13	6 29	6 30	7 5	7 6	13	13	
14	7 5	7 12	7 6	6 30	6 30	7 1	7 8	7 4	6 24	6 27	7 6	7 7	7 12	7 13	14	14	
15	7 12	7 19	7 13	7 14	7 14	7 8	7 15	7 11	7 8	7 4	7 13	7 14	7 26	7 27	15	15	

京都会場
井上塾 京都本校

名古屋会場
A=ル・ラヴィッシュマン
B=モリス

大阪会場
B.B.S. Event Dining

神戸会場
アンクィール 神戸北野
ワイン屋ヴァナベティート

わかるまで何度も無料で
開講したクラスでの再受講可能

同一授業を全国の教室にて
振替受講可能

出題傾向に沿った24種を
テイスティング

井上塾 虎の巻
オリジナルテキスト提供

24時間 いつでも無料で
メールでの質問OK





受験対策コース 全7回	京都		名古屋
	クラス	A	B
	日	月	土
1	3/8 10:00-12:00	3/9 10:00-12:00	3/14 14:00-16:00
2	4/12 10:00-12:00	4/13 10:00-12:00	4/11 14:00-16:00
3	6/7 10:00-12:00	6/8 10:00-12:00	6/6 14:00-16:00
4	7/26 10:00-12:00	7/27 10:00-12:00	7/25 14:00-16:00
5	8/16 10:00-12:00	8/17 10:00-12:00	8/8 14:00-16:00
6	9/13 10:00-12:00	9/14 10:00-12:00	9/12 14:00-16:00
7	9/27 10:00-12:00	9/28 10:00-12:00	9/26 14:00-16:00

同授業の
振替可

実践コース 全6回	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	

同授業の
振替可

養成コース 全6回	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	

同授業の
振替可

受験対策コース 全10回	京都	
	クラス	A
	月	10:00-12:00
1	3/23	
2	3/30	
3	4/20	
4	4/27	
5	5/11	
6	5/25	
7	6/1	
8	6/15	
9	6/29	
10	7/6	

受験対策コース 全10回	京都	
	クラス	A
	日	10:00-12:00
1	3/22	3/17
2	3/29	3/31
3	4/19	4/21
4	4/26	4/28
5	5/10	5/12
6	5/24	5/26
7	5/31	6/2
8	6/14	6/16
9	6/28	6/30
10	7/12	7/14

STEPⅠ ワイン入門コース 春 全5回	京都	
	クラス	A
	木	12:00-14:00
1	4/16	4/18
2	5/28	5/30
3	6/11	6/13
4	7/9	7/11
5	8/20	8/22

5回目は12:00～
料理とワインのペアリング ランチ
会場＝ムッシュいとう

STEPⅡ ワイン入門コース 春 全5回	京都	
	クラス	A
	木	14:00-16:00
1	4/9	4/11
2	5/14	5/16
3	6/18	6/20
4	7/23	7/25
5	8/27	8/29

5回目は12:00～
料理とワインのペアリング ランチ
会場＝京料理・てんぶら天姫



SCHOOL GUIDE

2026



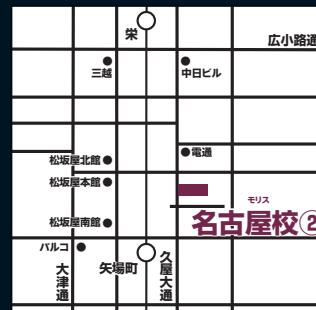
京都本校

〒605-0086 京都市東山区綿手通四条上る弁財天町15
スペース新橋4F (IFにWine Houseピカソがあるビル)



名古屋校 ①

会場:ル・ラヴィッシュマン
〒460-0007 名古屋市中区新栄2-4-7
東和パークビル東館1階



名古屋校 ②

会場:モリス
〒460-0008 名古屋市中区栄5-1-33
NOITO BLD 2F・3F



大阪校

会場:B.B.S. Event Dining
〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-13-11
グランドプリンスホテル大阪ベイB1F



神戸校

会場:アンキール
〒650-0002 兵庫県神戸市中央区北野町4丁目1-12
異人館俱楽部 B1F



福岡校

会場:ワイン屋ヴァナベティート
〒810-0023 福岡市中央区警固2-10-12-2F

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
	WIN
	SCHOOL

ワインスクール 井上塾

〒605-0086 京都市東山区綿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

京都 名古屋 大阪 神戸 福岡

お申込み・お問い合わせ TEL.075-551-6260

www.inoue-juku.com