三次対策 実技講義のご案内

試験のポイントを押さえた講義と実際の現場でも使える
テクニックなども紹介します。
ワインを抜いた事がない、デキャンタもしたことがない
という方でも、このコースを受講されればバッチリです！！

会場 **東京校　（エノフィリア）**

日程　11月8日　（日）　12:00～13:00
　　11月10日　（火）　11:00～12:00
　　11月15日　（日）　15:00～16:00

会場 **仙台校　（グラール）**

日程　10月26日　（月）　13:00～14:00

会場 **仙台校　（ワイン酒場ブーケ）**

日程　11月1日　（日）　13:00～14:00

会費	受講生	3,000円
（各レッスン1回あたり）	受講生以外	5,000円

※　抜栓用のボルドータイプのボトル形状の赤ワイン（通常コルクのもの）と
　お使いのソムリエナイフをご持参ください

☆一週間前までのお支払いをお願い致します
☆前々日以降のご自身のご都合によるキャンセル、日程変更は受講料全額をいただきます
☆入金後、前々日までの日程の変更は通常授業同様に可能です

お振込先　三井住友銀行　四条支店
（普通）1920051
口座名　ワインスクールイノウエジュク　イノウエ　トミオ

お申し込みは井上塾の携帯アドレス、もしくは事務局までお電話下さい。

メール：inoue-wineschool@ezweb.ne.jp
TEL：075-251-0818

INOUE
WINE
SCHOOL
ワインスクール 井上塾