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

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 33,000円(税別) 36,300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3クラス、名古屋1クラス 定員 各クラス11名

会場
京都 ワインバー「タストヴァン」 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F
名古屋 ル・ラヴィッスマン 名古屋市中区新栄2-4-7東和パークビル東館1階

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
京都 レストラン「La Tour(ラトゥール)」 京都市左京区吉田本町 京都大学 時計台記念館内 1F
名古屋 レストランバー「モリス」 名古屋市中区栄5-1-33 NOITOビル 2F・3F

	京都A	京都B	京都C	名古屋
	日	月	土	土
1	11/27 14:00−16:00	11/28 12:00−14:00	11/19 12:00−14:00	11/26 14:00−16:00
2	12/18 14:00−16:00	12/19 12:00−14:00	12/10 12:00−14:00	12/10 14:00−16:00
3	1/22 14:00−16:00	1/23 12:00−14:00	1/21 12:00−14:00	1/14 14:00−16:00
4	2/5 14:00−16:00	2/6 12:00−14:00	2/4 12:00−14:00	1/28 14:00−16:00
5	2/19(日) 12:00〜	2/20 12:00〜	2/19(日) 12:00〜	2/18 12:00〜

※京都A・Cの5回目は合同 ※各会場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 10/31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
京都 ワインバー「タストヴァン」 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

Lesson 1 あまりに値上がりしすぎたブルゴーニュのピノノワール、狙い目の産地

Lesson 2 世界のリースリング

Lesson 3 進化を続ける日本ワイン

Lesson 4 近年、品質向上が著しいロワール地方

Lesson 5 スペシャルランチとワインのペアリング

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 京都 御所南かまた 京都市中京区堺町通二条下る杉屋町634 Do.Dream杉屋町1階

	京都A	京都B
	木	土
1	11/24 14:00−16:00	11/26 13:00−15:00
2	12/15 14:00−16:00	12/17 13:00−15:00
3	1/12 14:00−16:00	1/14 13:00−15:00
4	1/26 14:00−16:00	1/28 13:00−15:00
5	2/9 12:00〜	2/11 12:00〜

※各会場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ッシュンとして

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

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

会場 京都 ワインバー「タストヴァン」
京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町 2F

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
	火
1	12/13 15:00－17:00
2	1/17 15:00－17:00
3	2/7 15:00－17:00

※各会場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）

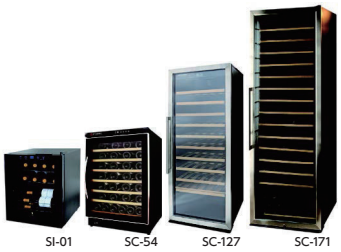
機能説明

●ステンレスフレーム
（SC-54、SI-01は除く）
●ヒーター機能
（SC-54、SI-01は除く）
●木製棚使用（SI-01は除く）

初めての方に
おすすめ！

inizio

SI-01（13本収納）



SI-01　SC-54　SC-127　SC-171

標準タイプ

SI-01	ヒーター無し	30,800円(税込) 28,000円(税別)
	13本収納 金属棚使用	W430×D480×H510㎜
SC-54	ヒーター無し	143,000円(税込) 130,000円(税別)
	54本収納	W570×D609×H867㎜
SC-127		264,000円(税込) 240,000円(税別)
	127本収納	W595×D708×H1,434㎜
SC-171		311,300円(税込) 283,000円(税別)
	171本収納	W595×D708×H1,834㎜

SC-30　SC-52　SC-76

スリムタイプ

SC-30		121,000円(税込) 110,000円(税別)
	30本収納	W513×D546×H812㎜
SC-52		160,600円(税込) 146,000円(税別)
	52本収納	W513×D546×H1,270㎜
SC-76		203,500円(税込) 185,000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

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、消毒・マスク着用・検温など感染症予防を徹底いたしております。
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。
生徒の皆さんもマスクを着用してご来場いただきますようお願いします。
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11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。授業は毎回模擬筆記テスト、テイスティングを行ないます。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。

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2クラス 定員 各クラス11名

会場 京都 ワインバー「タストヴァン」 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 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

毎回テイスティング4種類以上　**同一授業の振替受講可**

毎回 ●筆記 ●テイスティング4種類以上 ＋ 各回 ●エッセイ ●サービス ●ペアリング ●プレゼンテーション

実技用ワインは毎回受講生に持参いただきます

※試験概要が変更になれば、その内容に準じます。

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。

	京都A	京都B
	月	日
1	11/7 11:00−13:00	11/13 11:00−13:00
2	11/21 11:00−13:00	11/27 11:00−13:00
3	12/5 11:00−13:00	12/18 11:00−13:00
4	1/16 11:00−13:00	1/22 11:00−13:00
5	1/30 11:00−13:00	2/5 11:00−13:00
6	2/13 11:00−13:00	2/19 11:00−13:00

※各会場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 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。

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 京都 ワインバー「タストヴァン」 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

わかるまで何度でも無料で再受講可能　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

テイスティング毎回4種類以上　**同一授業の振替受講可**

- 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	京都B
	日	水
1	1/15 11:00−13:00	1/18 11:00−13:00
2	2/12 11:00−13:00	2/15 11:00−13:00
3	3/12 10:00−12:00	3/15 10:00−12:00
4	4/9 10:00−12:00	4/12 10:00−12:00
5	5/14 10:00−12:00	5/17 10:00−12:00
6	6/11 10:00−12:00	6/14 10:00−12:00

※各会場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。

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 京都 ワインバー「タストヴァン」 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

わかるまで何度でも無料で再受講可能　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

テイスティング毎回4種類以上　**同一授業の振替受講可**

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	京都B
	日	水
1	1/15 14:00−16:00	1/18 14:00−16:00
2	2/12 14:00−16:00	2/15 14:00−16:00
3	3/12 13:00−15:00	3/15 13:00−15:00
4	4/9 13:00−15:00	4/12 13:00−15:00
5	5/14 13:00−15:00	5/17 13:00−15:00
6	6/11 13:00−15:00	6/14 13:00−15:00

※各会場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 タストヴァン内

TEL.075-251-0818　E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp　www.inoue-juku.com