SCHOOL GUIDE 2024

INOUE WINE SCHOOL

全15回 **84,000円** 税別
92,400円(税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 1月末までの入金で5,000円引
紹介割 講師・OB紹介で2,000円引

2〜8月開講 1クラス13名まで　京都は1クラス11名まで
京都 7クラス　名古屋 2クラス　東京 1クラス　福岡 3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

テイスティング毎回2種類以上

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

一般・飲食サービス従事者の資格取得

JSA(日本ソムリエ協会)ソムリエ・ワインエキスパート 受験対策コース

過去の出題を分析し、ポイントを絞った講座が強み。開講したクラスであれば、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、毎回2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。2018年度よりJSA資格試験ではCBTシステムが導入され、より難易度の高い問題が出題されるようになりました。もちろん当塾でもその内容に適した密度の濃いレッスンを行います。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2024」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7ページをご覧ください

授業内容

1 オリエンテーション、ワイン概論①
2 ワイン概論②
3 フランス①
4 フランス②
5 フランス③
6 フランス④、イタリア①
7 イタリア②
8 スペイン、ポルトガル
9 ドイツ、オーストリア
10 その他ヨーロッパ 模擬試験
11 アメリカ、カナダ、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ
12 オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ
13 日本
14 その他酒類
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

STEP UP

コンクール全国優勝を目指す自己鍛錬の場

月1回開催 【京都本校】

コンクール対策集中コース

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でもあります。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渉氏が優勝され、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!

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

JSA（日本ソムリエ協会）エクセレンス資格 受験対策コース

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。2016年度より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2024」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 **48,000円** 税別 52,800円（税込）

お得な割引 割引併用可能です
- 早割 2月末までの入金で2,000円引
- 紹介割 講師・OB紹介で2,000円引

3〜10月開講 京都 2クラス 1クラス11名まで

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

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

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。
◆スケジュールは8ページをご覧ください

全6回 **30,000円** 税別 33,000円（税込）

1月〜6月／7月〜12月の2期開講 月1回

京都2クラス 1クラス11名まで

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

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

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。校長井上と共にトップソムリエの高みを目指しましょう。
◆スケジュールは8ページをご覧ください

全6回 **30,000円** 税別 33,000円（税込）

1月〜6月／7月〜12月の2期開講 月1回

京都2クラス 1クラス11名まで

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

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

全5回 **35,000円** 税別
38,500円(税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 3/15までの入金で2,000円引
紹介割 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で 2,000円引
継続割

4〜8月開講 京都2クラス　1クラス11名まで

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

ワインの世界への第一歩。楽しく学ぼうおいしいワイン

ワイン入門コース STEP Ⅰ 春

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、もっと美味しく飲みたいワイン
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 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 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 **42,000円** 税別
46,200円(税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 3/15までの入金で2,000円引
紹介割 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で 2,000円引
継続割

4〜8月開講 京都2クラス　1クラス11名まで

対象者 一歩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

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. ブルゴーニュだけではない、フランスのピノノワール
2. 進化が止まらないオーストラリアワイン
3. ボルドーの白ワインが意外に美味しいのはご存知ですか
4. オーストリアとハンガリーワイン
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

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 私房菜 すみよし
京都府京都市東山区妙法院前側町420メゾン・ナイアーデ 1F

「いつでも」「どこでも」「何度でも」受講が可能

JSA（日本ソムリエ協会）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

「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		
3/19	1	ワイン概論①
3/26	2	ワイン概論②
4/2	3	フランス①
4/9	4	フランス②
4/16	5	フランス③
4/23	6	フランス④、イタリア①
5/7	7	イタリア②
5/14	8	スペイン、ポルトガル
5/21	9	ドイツ、オーストリア
5/28	10	その他ヨーロッパ 模擬試験
6/4	11	アメリカ、カナダ、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ
6/11	12	オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ
6/18	13	日本
6/25	14	その他酒類
7/2	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

テキストとして「日本ソムリエ協会教本2024」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月末までの入金で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

2022
RUINART SOMMULIER CHALLENGE 2022 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 SOMMULIER CHALLENGE 2021 優勝　岩田渉
RUINART SOMMELIER CHALLENGE 2021ファイナリスト 椨賢太郎

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　岩田渉
第7回ソムリエスカラシップ 優秀賞　田中叡歩

2017
第8回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝　岩田渉
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8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・岩淵真
第8回全日本最優秀ソムリエコンクールクォーターファイナリスト　周田克己
第1回JSAブラインドテイスティングコンテスト優勝　田中叡歩

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　岩淵真
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・稲葉みづき・岩淵真

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
メートル・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・ポメリー 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回ロワールワイン 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回ロワールワイン 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　稲葉みづき・岩淵真智子
第6回キュヴェ・ルイーズ・ポメリー 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　椨賢太郎

2006
第5回キュヴェ・ルイーズ・ポメリー ソムリエコンテスト
グランファイナリスト　周田克己
セミファイナリスト　定兼弘・椨賢太郎
第4回JALUX WINE AWARD
セミファイナリスト　椨賢太郎
第1回ロワールワイン コンセイエ・ワイン
アドバイザー・ワインエキスパートコンクール
優勝　小原陽子

2005
第4回キュヴェ・ルイーズ・ポメリー ソムリエコンテスト
グランファイナリスト　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
グランファイナリスト　周田克己
第6回ロワールワイン 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・岩淵真智子

2004
第5回ロワールワイン 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回ロワールワイン ソムリエコンクール
ファイナリスト　長谷川紘子
関西地区予選ファイナリスト　定兼弘
第5回コミソムリエコンクール
全国最優秀　長谷川紘子

チーズのプロを目指して

CPA認定チーズプロフェッショナル受験対策コース

チーズプロフェッショナル協会

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」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

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

3 ◆各国のチーズ・フランス
◆酵母タイプの製造

4 ◆各国のチーズ・イタリア
◆パスタフィラータタイプの製造

5 ◆各国のチーズ・ヨーロッパ
◆非加熱圧搾タイプ・加熱圧搾タイプの製造

6 ◆中間テスト
◆チーズの栄養と機能性

7 ◆世界のチーズ イギリスからアメリカ・オセアニア
◆チェダリング・カードウォッシングの製法

8 ◆各国のチーズ・アジア～日本
◆ウォッシュタイプの製造

9 ◆チーズのサービス。料理。飲料とのマッチング
◆青カビタイプの製造

10 ◆総まとめテスト

全10回 **64,000円** 税別
70,400円(税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 2月15日までの入金で3,000円引
紹介割 受講生ご本人・講師・OB紹介で2,000円引

3～7月開講 京都1クラス 1クラス11名まで
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

50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

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

日本ソムリエ協会

「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る中、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
2 日本酒の造り方 ①(原料処理から蒸きょうまで)
3 日本酒の造り方 ②(製麹)
4 日本酒の造り方 ③(酒母造り)
5 日本酒の造り方 ④(醪の発酵)
6 日本酒の造り方 ⑤(上槽から出荷まで)
7 主要生産地の特徴
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
9 焼酎
10 一次試験前の総まとめ

全10回 **56,000円** 税別
61,600円(税込)

お得な割引 割引併用可能です
早割 2月末までの入金で3,000円引
紹介割 継続割 継続または卒業生ご本人・講師・OB紹介で 2,000円引

3～7月開講 京都2クラス 1クラス11名まで

対象者 飲料サービス従事者／食品・流通業界勤務者
愛好家

わかるまで何度で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。

2 お申し込み
ホームページの『オンラインでの申込み』よりご送信頂くか、『PDF申込書』より印刷頂き郵送、FAXをお願い致します。

3 受付のご連絡
※当塾では、入塾費は一切いただいておりません。

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いいたします。

ご入金後、当塾より確認のEメールもしくはお電話を差し上げます。
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 ワインスクールイノウエジュク イノウエ トミオ

※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2,000円(税別)を頂戴いたします。

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 2024 ※2024年3月発行予定
(JSA資格受験対策コース/JSA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。

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わす場合がございます。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・お問い合せ
TEL.075-251-0818
E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp

収納本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（マスト）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！

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

STYLECREA
スタイルクレア

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）

NEW! 初めての方におすすめ！

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

標準タイプ

SI-01　SI-02　SC-127　SC-171

スリムタイプ

SC-30　SC-52　SC-76

SI-01（ヒーター無し）	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）	45,000円（税別）	
21本収納　金属棚使用		W430×D480×H640㎜
標準タイプ		
SC-127	259,200円（税別）	
127本収納		W595×D708×H1,434㎜
SC-171	305,600円（税別）	
171本収納		W595×D708×H1,834㎜

スリムタイプ

SC-30	118,800円（税別）	
30本収納		W513×D546×H812㎜
SC-52	157,700円（税別）	
52本収納		W513×D546×H1,270㎜
SC-76	199,800円（税別）	
76本収納		W513×D546×H1,717㎜

VD154（154本収納）

キッチンウェア調ワインセラーの最高峰

VINTEC
ヴァンテック

機能説明

- ●ステンレスフレーム＆キッチンウェア調
- ●フランスデザイン
- ●長期使用に耐える
- ●前面排気機能
- ●木製棚仕様

二温度帯新発売！

上下に分かれた庫内にはそれぞれ異なる温度を設定することができます（VD154のみ）

SEAMLESS Stainless Steel

VD154　V110SG　VS50

Classic BLACK

V120SP

VD154（二温度帯）	380,000円（税別）	
154本収納		W595×D680×H1,762㎜
V110SG	275,000円（税別）	
121本収納		W595×D680×H1,389㎜
VS50（ヒーター無し）	210,800円（税別）	
50本収納　スリムタイプ		W595×D561×H820㎜

V120SP（ヒーター無し）	198,750円（税別）	
86本収納　スリムタイプ		W595×D630×H1,550㎜

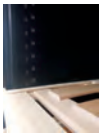
OG04-TB（230本収納）

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



棚ピッチ変更可能

OP02-TB（棚2枚）　OP04-TB（棚4枚）　OVP02（棚2枚）　OVP05（棚5枚）

OM03-TB（棚3枚）　OM09-TB（棚9枚）　OG04-TB（棚4枚）　OG13-TB（棚13枚）　OVM03（棚3枚）　OVM10（棚10枚）　OVG04（棚4枚）　OVG13（棚13枚）

OP02-TB（棚2枚）	308,000円（税別）	
98本収納		W680×D700×H960㎜
OP04-TB（棚4枚）	342,000円（税別）	
62本収納		W680×D700×H960㎜
OM03-TB（棚3枚）	362,000円（税別）	
182本収納		W680×D700×H1,480㎜
OM09-TB（棚9枚）	433,000円（税別）	
122本収納		W680×D700×H1,480㎜

OG04-TB（棚4枚）	414,000円（税別）	
230本収納		W680×D700×H1,825㎜
OG13-TB（棚13枚）	527,000円（税別）	
170本収納		W680×D700×H1,825㎜
OVP02（棚2枚・ガラス扉）	331,000円（税別）	
98本収納		W680×D690×H960㎜
OVP05（棚5枚・ガラス扉）	365,000円（税別）	
74本収納		W680×D690×H960㎜

OVM03（棚3枚・ガラス扉）	404,000円（税別）	
182本収納		W680×D690×H1,480㎜
OVM10（棚10枚・ガラス扉）	476,000円（税別）	
141本収納		W680×D690×H1,480㎜
OVG04（棚4枚・ガラス扉）	474,000円（税別）	
230本収納		W680×D690×H1,825㎜
OVG13（棚13枚・ガラス扉）	586,000円（税別）	
170本収納		W680×D690×H1,825㎜

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。

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4校 13クラス開講

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

京都会場
ワインバー タストヴァン

名古屋会場
A=モリス
B=ル・ラヴィッスマン

東京会場
ワインダイニング エノフィリア

福岡会場
ワイン屋ヴァナペティート

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

同一授業を全国の教室にて
振替受講可能

テイスティング
毎回２種類以上

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

JSAエクセレンス資格受験対策コース 全7回

同授業の振替可

クラス	京都 A 日	京都 B 月
1	3/17 10:00−12:00	3/18 10:00−12:00
2	4/28 10:00−12:00	4/29 10:00−12:00
3	6/2 10:00−12:00	6/3 10:00−12:00
4	7/28 10:00−12:00	7/29 10:00−12:00
5	8/18 10:00−12:00	8/19 10:00−12:00
6	9/8 10:00−12:00	9/9 10:00−12:00
7	10/6 10:00−12:00	10/7 10:00−12:00

ソムリエ・ワインエキスパート実践コース 全6回

同授業の振替可

	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

ワインのプロフェッショナル養成コース 全6回

同授業の振替可

	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

CPA認定チーズプロフェッショナル受験対策コース 全10回

クラス	京都 A 月 10:00−12:00
1	3/11
2	3/25
3	4/8
4	4/22
5	5/13
6	5/27
7	6/10
8	6/24
9	7/8
10	7/22

JSA SAKE DIPLOMA受験対策コース 全10回

同授業の振替可

クラス	京都 A 日 10:00−12:00	B 火 10:00−12:00
1	3/24	3/26
2	3/31	4/2
3	4/14	4/16
4	4/21	4/23
5	5/5	5/7
6	5/26	5/28
7	6/16	6/18
8	6/30	7/2
9	7/7	7/9
10	7/14	7/16

ワイン入門コース STEPⅠ 春 全5回

同授業の振替可

クラス	京都 A 木 11:00−13:00	B 土 11:00−13:00
1	4/11	4/13
2	5/9	5/11
3	6/13	6/15
4	7/4	7/6
5	8/22	8/24

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

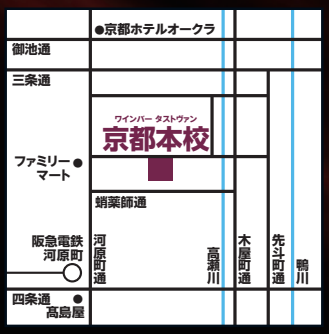
ワイン入門コース STEPⅡ 春 全5回

同授業の振替可

クラス	京都 A 木 14:00−16:00	B 土 12:00−14:00
1	4/11	4/20
2	5/9	5/18
3	6/13	6/22
4	7/4	7/13
5	8/29	8/31

5回目は12:00～
料理とワインのペアリング ランチ
会場＝私房菜すみよし

INOUE WINE SCHOOL



京都本校 会場:ワインバー タストヴァン内
〒604-8022 京都市中京区河原町蛸薬師東入ルプラザ河原町2F
TEL.075-251-0818 FAX.075-251-0850

東京本校 会場:ワインダイニング エノフィリア 内
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目4-7
グリーンハイツ行人坂B1F

名古屋校 ① 会場:ル・ラヴィッスマン
〒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

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

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。

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

開講数 日本NO.1 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 FAX.075-251-0850 E-mail tastevin@titan.ocn.ne.jp

京都 名古屋 東京 福岡

お申込み・お問い合せ **TEL.075-251-0818**

www.inoue-juku.com