

田辺由美のWINE SCHOOL SPECIAL PRESENTS

名畑お得意様向 ワイン資格取得特別集中講座

ソムリエ・ワインエキスパート資格認定試験 (J.S.A.) 対策講座

今日から私は
ワインのプロになる。

SOMMELIER
WINE EXPERT

限定 名様 受講生募集!

※定員数になり次第募集を終了させていただきます。

・通常受講料 / 150,000 円 (税別)

・試験直前対策講座 / 40,000 円 (税別)

以上のセット価格 (190,000 円) を今回

◎名畑特別価格

差額は名畑が
負担いたします。

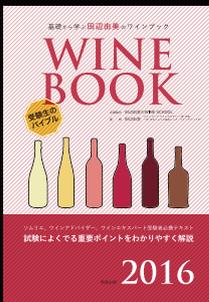
84,000円 (税別)

今年の
講座は
ここが
凄い!!

1 田辺由美の
スクールと
同様のカリ
キュラムが
受けられる。

2 講座の中に
試験直前対
策講座2日
間実施。

3 二次試験対
策講座2回
を実施。
(←次合格者の方のみ)



□受講回数 全 15 回 + 特別講座 4 回

【開始日】平成 28 年 3 月 15 日 (火) ~

【時間】 14:00~16:00 (毎回 2 時間)

【場所】 株式会社名畑 1 階フリースペース

★田辺由美のワインブックは各自での購入となります。

★受講日当日は、各自ご持参ください。

★会場 (名畑) での販売はしていません。

講師紹介



田辺由美

★田辺由美校長自ら
教鞭を取って頂ける
クラスも数回ござい
ます。



松本講師

・「Wine Bar Base」オーナー・ソムリエ
・J.S.A. 公認 シニア・ソムリエ
・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



業務用酒類食品卸

株式会社 名畑

受講概要

資格認定試験（J.S.A. 主催）取得を目的とした特別なカリキュラムとなっています。

テキストは資格認定試験のバイブル「田辺由美の WINE BOOK」を使用します。過去出題の多い重要事項だけをまとめたオリジナル受験対策冊子「重点項目集」を配布します。経験豊かな講師陣による充実した実践的講座内容です。講義、ブラインドテイスティング、模擬試験、映像による視覚学習によって実力アップ。テイスティング能力のスキルアップにつながります。（各回3アイテム）

模擬テストで到達点を確認できます。

受講スケジュール

	毎週火曜日開催	受講テーマ	T	M		毎週火曜日開催	受講テーマ	T	M
1	3月15日	ワイン概論			11	7月5日	ニューワールド		
2	22日	テイスティング ガイダンス	●	●	12	12日	模擬テイスティング1	●	●
3	4月5日	フランス1			13	19日	ニューワールド2		
4	12日	白ワインテイスティング	●	●	14	25日	模擬テイスティング2	●	●
5	26日	フランス2			15	26日	スピリッツ、リキュール 料理とチーズ		
6	5月10日	赤ワインテイスティング	●	●			その他酒類・サービスと管理		
7	24日	イタリアその他ヨーロッパ			16	直前	後日発表	試験直前対策講座（Ⅰ）※10:00～17:00	
8	6月7日	白ワインテイスティング	●	●	17	直前	後日発表	試験直前対策講座（Ⅱ）※10:00～17:00	
9	14日	スペイン、ポルトガル、ドイツ、オーストラリア			18	二次	*	2次試験対策講座（Ⅰ）	
10	21日	赤ワインテイスティング	●	●	19	二次	*	2次試験対策講座（Ⅱ）	

(T)・・・テイスティング (M)・・・模擬テスト

* 2次試験対策講座は、2次試験日が確定次第決定します。

参加お申込み書

下記の内容をご記入し、ファックスをお送りください。



06-6292-5598

お名前			
ご住所	〒 メールアドレスは必ずご記入ください。（誤字、紛らわしい記号の記載にご注意ください。） mail: _____ @ _____		
お電話番号	-	-	お取引状況 過去にお取引あり・現在お取引あり お取引なし・その他関係者様（いづれかに必ず〇印をお願いします。）

受講会場へのご案内

【場 所】 株式会社名畑 1Fテストキッチン
〒531-0072 大阪市北区豊崎3-20-20 1F
【アクセス】 地下鉄御堂筋線中津駅 ③番出口から徒歩1分
阪急梅田駅 茶屋町出口から徒歩5分

※試験会にて飲酒される方は、お車でのご来場をご遠慮ください。



業務用酒類食品卸

株式会社名畑 TEL 06-6372-0951

http://www.nabata.com

