



IZUMIYA アカデミー 2月開校

清酒・ワイン愛好家の皆様にもっと知識や文化を知って頂くことはもとより、飲食店の皆様におかれましては資格取得による他店との差別化を計る大きなチャンスです。『本物を正確に伝える事』こそご繁昌に繋がると考えています。ぜひこの機会をお見逃しなく。

『初めてのワインスクール』 全6回コース 2月開講

全6回 受講日/2月から毎月第4木曜日 2/24、3/24、4/21、5/26、6/23、7/28
 時間/昼の部 14:00~16:30、夜の部 19:00~21:30
 場所/泉屋酒販本社ビル2F会議室 料金/19,000円(テキスト代、授業料、試飲用ワイン代)
 定員/24名 申し込み〆切/2/17(木)

1969年にイギリスにて創立されたワイン&スピリッツ教育協会(WSET)の初級教科書をテキストにし、1本のワインを紐解いて行く授業を、テイスティング(試飲)を含めながら進めていきます。講師は弊社ワインチームリーダーで、ソムリエの資格を持つ稲益 誠と、ワインアドバイザーでワイン輸入商社勤務経験もあり、業界経験通算20年の早川 正祐が務めます。

第1回	テイスティング(試飲)の方法と意味 食事とワインの相性 ワインのスタイル・品質、価格に影響を与える要素 ラベルを読み解く
第2回	ぶどう品種の特徴Ⅰ (シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング)
第3回	ぶどう品種の特徴Ⅱ (ピノ・ワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー及びグルナッシュ)
第4回	フランスワイン
第5回	イタリアワイン
第6回	ニューワールドの魅力 (チリ、カリフォルニア、南ア、オーストラリア、NZなど)

『ソムリエ資格試験対策講座』 全6回コース 2月開講

全6回 受講日/2月から 2/22、3/22、4/12、5/10、6/14、7/12
 時間/9:30~17:00 場所/泉屋酒販本社ビル2F会議室
 料金/24,000円(テキスト代、授業料、試飲用ワイン代)
 定員/20名 申し込み〆切/2/15(火)

ワイン愛好家はもちろんプロフェッショナルとして、ワインを扱う仕事をやりたいと考えている方々にお勧めする、ワインアドバイザーや、ソムリエの資格を目指す人たちにに向けた資格試験の為の講座です。講師は『ワインに人生を捧げた男』日本中を飛び回るベテラン営業マンで、ワイン商社(株)飯田の大沢 道明が務めます。

※上記の料金に各資格の受験料は含まれておりません。

第1回	地図のテストとワイン概論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ/フランス概論/ フランス・ボルドー/利き酒
第2回	復習テストと解答/フランス・ブルゴーニュ/ フランス・その他Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ/利き酒
第3回	復習テストと解答/イタリアⅠ・Ⅱ/ドイツⅠ・Ⅱ/ スペイン/利き酒
第4回	復習テストと解答/その他ヨーロッパ/カリフォルニア/ ニューワールド/日本/利き酒
第5回	復習テストと解答/スピリッツとリキュール/ 輸入・管理・サービス/料理・チーズ/公衆衛生/利き酒
第6回	試験対策講義

『資格取得で 日本酒を楽しく』 全6回コース 3月開講

全6回 受講日/3月から毎月第4水曜日 3/23、4/27、5/25、6/22、7/27、8/24
 時間/13:00~15:00 場所/泉屋酒販本社ビル2F会議室
 料金/15,000円(テキスト代含む、全6回受講料及び試飲用日本酒代)
 定員/20名 申し込み〆切/3/13(日)

『日本酒の基』という本をテキストにし、日本酒の基礎知識を身につけていただくセミナーで、蔵元見学も予定しております。講師は日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)認定、利酒師・酒匠・焼酎アドバイザーの資格を持つ弊社の古田 智和が務めます。日本酒のプロフェッショナルを目指すアナタには、(利酒師)に限定した資格試験があります。

※上記の料金に各資格の受験料は含まれておりません。

第1回	日本酒の原料について 日本酒のテイスティング
第2回	日本酒の造り方
第3回	日本酒の表示方法
第4回	日本酒のタイプ分類 日本酒の用語集
第5回	日本酒の歴史
第6回	日本酒の美味しい飲み方 社氏の流派と分布