

L'école du Vin
SAKE DIPLOMA受験対策講座【オンラインコース】(全12回)

【講義動画配信スケジュール】

※カリキュラム等は変更になる場合があります。

動画配信日	カリキュラム	資料送付日
4/12	① 日本酒と焼酎の基本	4/5
4/19	② 日本酒の原料	4/12
4/26	③ 日本酒の造り方 1 原料処理～麹	4/19
5/3	④ 日本酒の造り方 2 酒母～搾り	4/26
5/17	⑤ 日本酒の造り方 3 搾り～瓶詰め	5/10
5/24	⑥ 日本酒の分類、表示、歴史	5/17
5/31	⑦ 日本酒の産地①	5/24
6/7	⑧ 日本酒の産地②	6/1
6/21	⑨ 日本酒のサービスと料理の相性	6/14
6/28	⑩ もう一つの国酒、焼酎を知る①	6/21
7/5	⑪ もう一つの国酒、焼酎を知る②	6/28
7/12	⑫ まとめと修了テスト	7/5

※資料はオンライン講座専用システムより各自ダウンロードしてご利用ください。