L'école du Vin

2/24（月）より
順次開講

ソムリエ受験対策実戦講座

～ 2020年 日本ソムリエ協会
呼称資格認定試験合格に向けて ～

ソムリエ・ワインエキスパート

ソムリエ、ワインエキスパート資格を勝ち取りたいあなたへ！

各資格の本試験に照準を合わせ、筆記試験の傾向と対策をJSA※ 完全準拠のカリキュラムの下、きめ細かく指導。
また、２次試験に必要なテイスティング力も同時に養って頂けるよう教授いたします。
繰り返しの小テストで『テストに勝つ』実戦力を養成します。
全16回毎回２時間の授業の中で、本番さながらの模擬問題を毎回解くことにより、スピーディーに知識を深め、自分の弱点をいち早く発見し、試験に合格する為に効率的に最短距離で知識を埋め込んでいきます。
試験を受けないまでも基礎を身につけたい方にもお勧めです。　※JSA=日本ソムリエ協会

L'école du Vin
無料説明会随時開催中
お気軽に、お問合せ下さい。
恵比寿校　0120-844-055
新宿校　0120-94-8409

※本試験に合わせて変更する場合があります

年々難しくなる試験に完全対応！じっくり時間をかけることで合格を確実に。

少数制で丁寧な指導

少人数制による "個" に目を向けた丁寧な指導！ JSA ソムリエ用本をテキストに用い、毎回、講座内容に即したレジュメを配布。 また、液晶ディスプレイを用いた鮮明で高画質なパワーポイント画像、4000 枚を超える資料用写真から映像・画像を使ったビジュアル効果の高い授業を行うことで、スピード読解力に導きます。

テイスティングスキル

使用するワインはすべて信国武洋筆頭講師がセレクト。試験を考慮して選んだワインは、品種の特徴が的確に学べ、最近の受験で供されるワインを意識したもの。テイスティング模範解答でも、専門用語を身につけ、テイスティング能力を高められます。テイスティングワインは各回6種+その他2種を、修了までに**約160種**のテイスティングを行います。

試験攻略方法

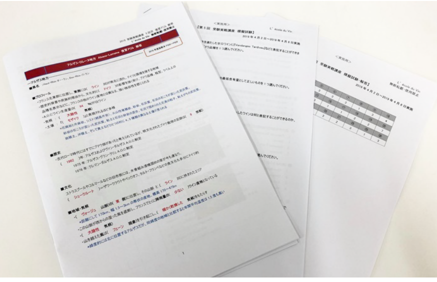
受験講座主任であり、毎年高い合格率を誇る当校専任の塩入講師が過去の問題を徹底的に分析し、独自の暗記法を伝授。
またスマートフォン等で移動中にも行えるWEB問題集+アプリで、ご自身の弱点を見極めて頂きならがスピーディーに暗記力がアップするよう指導していきます。

恵比寿校Tel : 0120-844-055 / 新宿校Tel : 0120-948-409

圧倒的な合格率を誇るワインスクール

レコール・デュ・ヴァンの
2015年度一次試験合格率は **94.6%!!**

その後の二次試験対策講座を受講された方の
合格率は開校以来90%以上



『テストに勝つ』実戦力

毎回の授業で、小テスト（過去問題や模擬問題）を実施。理解度を実際に確かめられます。また、担当講師は採点により、受講生の弱点を知り、個別のアドバイスを行います。実際の試験に、より近い、カタチの内容となっております。

ビデオ補講・振替制度

何回でも復習できるビデオ補講、ご都合がつかない場合の**受講クラス振替制度**。万全のサポート体制でレベルアップを目指すことにより、ご自身の弱点を克服できます！

日本ソムリエ協会(JSA)呼称資格認定試験

※詳細はソムリエ協会公式ホームページをご確認ください　ソムリエ協会

ソムリエ

ワイン業界で働くプロフェッショナルの為の資格。

- 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

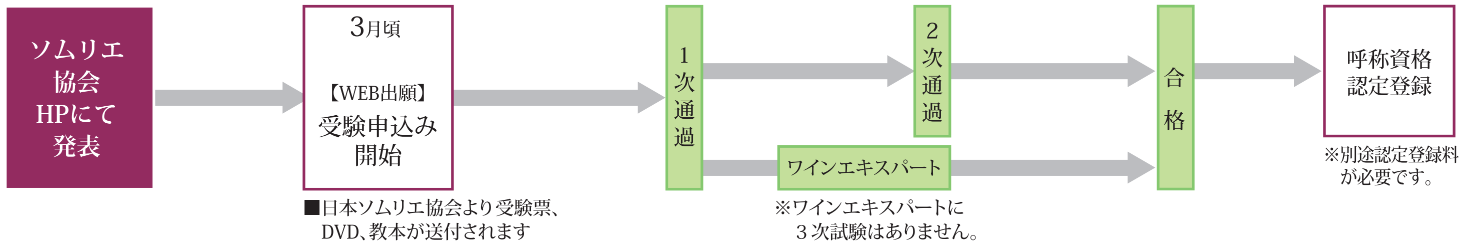
以上の勤務を通算３年以上経験し、第一試験部においても従事している方。

ワインエキスパート

一般のワイン愛好家を対象とした資格。

- ワインの品質判定に的確な見識をお持ちの20歳以上の方。
- 職種、経験は不問。
- ソムリエ職種に就かれていて、受験に必要な経験年数に満たない方。

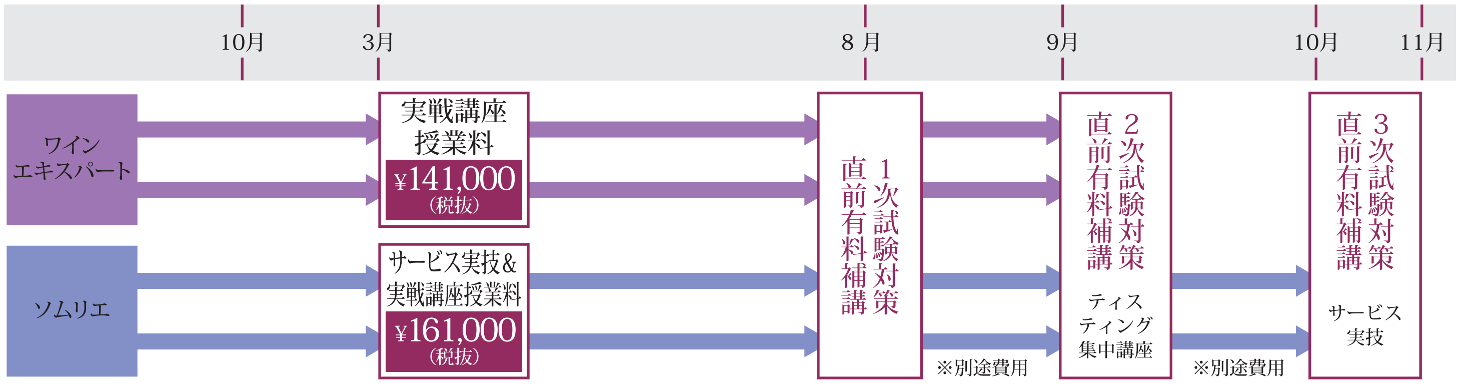
日本ソムリエ協会　「申込・試験」& レコール・デュ・ヴァン講座の流れ



ソムリエ協会HPにて発表 → 3月頃【WEB出願】受験申込み開始 → 1次通過 → 2次通過 → 合格 → 呼称資格認定登録
1次通過 → ワインエキスパート → 合格

■日本ソムリエ協会より受験票、DVD、教本が送付されます
※ワインエキスパートに３次試験はありません。
※別途認定登録料が必要です。

※2018年度の試験については詳細は「日本ソムリエ協会ホームページ」をご確認ください。



10月　3月　8月　9月　10月　11月

ワインエキスパート → 実戦講座授業料 ¥141,000（税抜） → 1次試験対策直前有料補講 → 2次試験対策直前有料補講 ティスティング集中講座
ソムリエ → サービス実技&実戦講座授業料 ¥161,000（税抜） → 1次試験対策直前有料補講 → 2次試験対策直前有料補講 ティスティング集中講座 → 3次試験対策直前有料補講 サービス実技

※別途費用　※別途費用

ソムリエ受験対策実戦講座　＜ 実戦 ＞

講座回数：全20回（週1回/2時間半）　**受講料：147,700円（税込）**

新規の方:入会事務手数料:5,500円（税込）
テキスト（地図帳）2,300円（税込）
サービス実技:22,000円（税込）
※ソムリエ資格取得予定の方 必須

【教育訓練給付制度対象講座】（ソムリエ呼称限定）
一定の条件を満たした方が厚生労働大臣の指定する講座を受講し修了した場合、修了時までに実際に支払った学費の20%（上限10万円）が支給される制度です。詳細はHPをご確認下さいませ。

ソムリエ受験対策講座 < 実戦 >

ホームページ http://www.duvin.jp

曜日	月曜日			火曜日						水曜日						木曜日					
時間	14:00～16:30	17:00～18:00	19:00～21:30	14:00～16:30	17:00～18:00	19:00～21:30	14:00～16:30	17:00～18:00	19:00～21:30	13:00～15:30	16:00～17:00	19:00～21:30	14:00～16:30	17:00～18:00	19:00～21:30	14:00～16:30	17:00～18:00	19:00～21:30	13:00～15:30	16:00～17:00	19:00～21:30
講師	山田	吉住		赤星			田邉			塩入		金海	太田			篠原		中尾	塩入		岩崎
場所	新宿			新宿			恵比寿			新宿			恵比寿			新宿			恵比寿		
1	2/24		2/24	2/25		2/25	2/25		2/25	2/26		2/26	2/26		2/26	2/27		2/27	2/27		2/27
2	3/2	実技	3/2	3/3	実技	3/3	3/3	実技	3/3	3/4	実技	3/4	3/4	実技	3/4	3/5	実技	3/5	3/5	実技	3/5
3	3/9		3/9	3/10		3/10	3/10		3/10	3/11		3/11	3/11		3/11	3/12		3/12	3/12		3/12
4	3/16	実技	3/16	3/17	実技	3/17	3/17	実技	3/17	3/18	実技	3/18	3/18	実技	3/18	3/19	実技	3/19	3/19	実技	3/19
5	3/23		3/23	3/24		3/24	3/24		3/24	3/25		3/25 代講 中尾	3/25		3/25	3/26		3/26	3/26		3/26
6	3/30	実技	3/30	3/31	実技	3/31	3/31	実技	3/31	4/1	実技	4/1	4/1	実技	4/1	4/2	実技	4/2	4/2	実技	4/2
7	4/6		4/6	4/7		4/7	4/7		4/7	4/8		4/8	4/8		4/8	4/9		4/9	4/9		4/9
8	4/13	実技	4/13	4/14	実技	4/14	4/14	実技	4/14	4/15	実技	4/15	4/15	実技	4/15	4/16	実技	4/16	4/16	実技	4/16
9	4/20		4/20	4/21		4/21	4/21		4/21	4/22		4/22	4/22		4/22	4/23		4/23	4/23		4/23
10	4/27	実技	4/27	4/28	実技	4/28	4/28	実技	4/28	4/29	実技	4/29	4/29	実技	4/29	4/30	実技	4/30	4/30	実技	4/30
11	5/11		5/11	5/12		5/12	5/12		5/12	5/13		5/13	5/13		5/13	5/14		5/14	5/14		5/14
12	5/18	実技	5/18	5/19	実技	5/19	5/19	実技	5/19	5/20	実技	5/20	5/20	実技	5/20	5/21	実技	5/21	5/21	実技	5/21
13	5/25		5/25	5/26		5/26	5/26		5/26	5/27		5/27	5/27		5/27	5/28		5/28	5/28		5/28
14	6/1	実技	6/1	6/2	実技	6/2	6/2	実技	6/2	6/3	実技	6/3	6/3	実技	6/3	6/4	実技	6/4	6/4	実技	6/4
15	6/8		6/8	6/9		6/9	6/9		6/9	6/10		6/10	6/10		6/10	6/11		6/11	6/11		6/11
16	6/15	実技	6/15	6/16	実技	6/16	6/16	実技	6/16	6/17	実技	6/17	6/17	実技	6/17	6/18	実技	6/18	6/18	実技	6/18
17	6/22		6/22	6/23		6/23	6/23		6/23	6/24		6/24	6/24		6/24	6/25		6/25	6/25		6/25
18	6/29	実技	6/29	6/30	実技	6/30	6/30	実技	6/30	7/1	実技	7/1	7/1	実技	7/1	7/2	実技	7/2	7/2	実技	7/2
19	7/6		7/6	7/7		7/7	7/7		7/7	7/8		7/8	7/8		7/8	7/9		7/9	7/9		7/9
20	7/13	実技	7/13	7/14	実技	7/14	7/14	実技	7/14	7/15	実技	7/15	7/15	実技	7/15	7/16	実技	7/16	7/16	実技	7/16

曜日	金曜日						土曜日						日曜日						月曜日			
時間	13:00～15:30	17:15～18:15	19:00～21:30	13:00～15:30	16:00～17:00	19:00～21:30	11:00～13:30	14:30～15:30	16:00～18:30	12:00～14:30	15:00～16:00	16:30～19:00	12:00～14:30	15:00～16:00	16:30～19:00	13:00～15:30	15:30～16:30	16:30～19:00	13:00～15:30	16:00～17:00	19:00～21:30	
講師	高島	篠原		塩入		大前	中尾	山田		塩入		伊東	田邉			信国			飛田		モナ	
場所	新宿			恵比寿			新宿			恵比寿			新宿			恵比寿			恵比寿			カリキュラム
1	2/28		2/28	2/28		2/28	2/29		2/29	2/29		2/29	3/1		3/1	3/1		3/1	3/2	実技	3/2	酒類飲料概論① はじめに～ワイン
2	3/6	実技	3/6	3/6	実技	3/6	3/7	実技	3/7	3/7	実技	3/7	3/8	実技	17-19:30 3/8	3/8	実技	3/8	3/9		3/9	酒類飲料概論② 醸造について / ワインの鑑賞・表現方法<テイスティングとは> テイスティング①基礎：テイスティング方法を知る
3	3/13		3/13	3/13		3/13	3/14		3/14	3/14		3/14	3/15		3/15	3/15		3/15	3/16	実技	3/16	フランス① (フランスワイン概論・シャンパーニュ)/ワインの鑑賞とその表現方法<テイスティング(きき酒用語)> テイスティング②基礎：主要品種の個性を知る
4	3/20	実技	3/20	3/20	実技	3/20	3/21	実技	3/21	3/21	実技	3/21	3/22	実技	3/22	3/22	実技	3/22	3/23		3/23	フランス③ (アルザス、ブルゴーニュ＆ボージョレ地方、ジュラ・サヴォワ)
5	3/27		3/27	3/27		3/27	3/28		3/28	3/28		3/28	3/29		3/29	3/29		3/29	3/30	実技	3/30	フランス② (ロワール渓谷、ローヌ渓谷、プロヴァンス＆コルス、南西地方) テイスティング③二次試験対応：二次試験対応形式･説明
6	4/3	実技	4/3	4/3	実技	4/3	4/4	実技	4/4	4/4	実技	4/4	4/5	実技	4/5	4/5	実技	4/5	4/6		4/6	フランス④ (ボルドー、ラングドック、ルーション、プリムール、V.D.N&V.D.L) / フランスA.O.P.チーズ
7	4/10		4/10	4/10		4/10	4/11		4/11	4/11		4/11	4/12		4/12	4/12		4/12	4/13	実技	4/13	酒類飲料概論③ワイン以外のお酒 / ワインのサービス実技
8	4/17	実技	4/17	4/17	実技	4/17	4/18	実技	4/18	4/18	実技	4/18	4/19	実技	4/19	4/19	実技	4/19	4/20		4/20	イタリア①(イタリアワイン概論～北イタリア) テイスティング④二次試験対応：選択用語の選び方[9回目～19回目]
9	4/24		4/24	4/24		4/24	4/25		4/25	4/25		4/25	4/26		4/26	4/26		4/26	4/27	実技	4/27	イタリア②(中部イタリア、南部イタリア)/イタリアのD.O.P.チーズ
10	5/1	実技	5/1	5/1	実技	5/1	5/9	実技	5/9	5/9	実技	5/9	5/10	実技	5/10	5/10	実技	5/10	5/11		5/11	中間テスト：ここまでの実力を確認！模擬試験① (酒類飲料概論～イタリアまで)
11	5/15		5/15	5/15		5/15	5/16		5/16	5/16		5/16	5/17		5/17	5/17		5/17	5/18	実技	5/18	スペイン、ポルトガル / スペインのD.O.P.チーズ
12	5/22	実技	5/22	5/22	実技	5/22	5/23	実技	5/23	5/23	実技	5/23	5/24	実技	5/24	5/24	実技	5/24	5/25		5/25	ドイツ、オーストリア / チーズ：定義～チーズに関する法律について
13	5/29		5/29	5/29		5/29	5/30		5/30	5/30		5/30	5/31		5/31	5/31		5/31	6/1	実技	6/1	その他旧世界①ハンガリー、スイス、ギリシャ、イギリス、ジョージア
14	6/5	実技	6/5	6/5	実技	6/5	6/6	実技	6/6	6/6	実技	6/6	6/7	実技	6/7	6/7	実技	6/7	6/8		6/8	その他旧世界②ルクセンブルグ、スロヴェニア、クロアチア、ルーマニア、ブルガリア、モルドバ
15	6/12		6/12	6/12		6/12	6/13		6/13	6/13		6/13	6/14		6/14	6/14		6/14	6/15	実技	6/15	日本
16	6/19	実技	6/19	6/19	実技	6/19	6/20	実技	6/20	6/20	実技	6/20	6/21	実技	6/21	6/21	実技	6/21	6/22		6/22	アメリカ、カナダ
17	6/26		6/26	6/26		6/26	6/27		6/27	6/27		6/27	6/28		6/28	6/28		6/28	6/29	実技	6/29	アルゼンチン、チリ、ウルグアイ、南アフリカ
18	7/3	実技	7/3	7/3	実技	7/3	7/4	実技	7/4	7/4	実技	7/4	7/5	実技	7/5	7/5	実技	7/5	7/6		7/6	オーストラリア、ニュージーランド / ワインの購入、管理、熟成、販売
19	7/10		7/10	7/10		7/10	7/11		7/11	7/11		7/11	7/12		7/12	7/12		7/12	7/13	実技	7/13	日本酒 ：60分で試験に出そうな"日本酒"徹底解説 テイスティングなし！90分！ 一次試験出題 ポイント総確認！！
20	7/17	実技	7/17	7/17	実技	7/17	7/18	実技	7/18	7/18	実技	7/18	7/19	実技	7/19	7/19	実技	7/19	7/20		7/20	修了テスト： 一次試験を想定した模擬試験② (試験範囲：全般) ※修了試験ポイント総確認

無料説明会は随時受け付けております。
事務局までお気軽にお問合せ下さい。
恵比寿校TEL：0120-844-055　新宿校TEL：0120-948-409

・最低開講人数に達しない場合は、開催しないクラスがございます。 ・担当講師は、変更する場合があります。 ・カリキュラムは多少変更する場合もあります。

受験担当講師　～私たちが合格へ導きます～

レコールデュヴァン

山田 好美 *YAMADA Yoshimi*

受験対策講座主任
チーズプロフェッショナル
チーズプロフェッショナル協会認定チーズ検定講師
日本ソムリエ協会認定 シニアワインエキスパート
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
ソムリエ協会認定 ワイン検定 ブロンズ・シルバークラス 検定講師
上級ドイツワインケナー
日本テキーラ協会認定　テキーラマエストロ
フランスチーズ鑑評騎士の会 シェヴァリエ(騎士)叙任(2014年)
JAPAN CHEESE AWARD '14
審査員(テーブルマスター)'16'18実行委員
サントモール・ド・トゥーレーヌ　騎士
Compagnon de Saint-Uguson(コンパヨン・ド・サントゥギュゾン)

赤星 ゆかり *AKAHOSHI Yukari*

AISイタリアプロフェッショナル・ソムリエ
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル

伊東 知穂 *ITO Chiho*

日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート
研修講師養成講座 トレイン・ザ・トレーナー 修了
レコール・デュ・ヴァン ワインインストラクター
養成講座 修了
デジタルマーケティングのコンサルティングを展開するIT企業で人事・採用を担いながら、顧客向けトレーニング講座のカリキュラム策定、講座のトレーナーを務める。

岩崎 麗 *IWASAKI Rei*

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
レコール・デュ・ヴァン ワインインストラクター
養成講座 修了
一橋大学経済学部卒業後、和食店にて勤務。日本酒、焼酎はもちろん、ワインを含め幅広く研鑽を積む。現在は株式会社バルニバービにてソムリエールとして従事する傍ら、全国約80店舗のワインのコーディネート、世界からのワインの仕入れなどを行う。ウェディングプランナーとしての面もあり、ブライダルシーンでのワインのセレクトも担う。近年では海外からのゲスト向けに日本のワインを多く提案している。

太田 賢一 *OTA Kenichi*

ESqUISSE　シェフソムリエ
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
北海道札幌市出身
・2002年レストラン「モリエール」（現ミシュラン３ツ星）にてソムリエとしてのキャリアをスタート
・2005年からオーストラリア・シドニーに2年間滞在
・帰国後、マンダリンオリエンタル東京「シグネチャー」(現ミシュラン1ツ星)、「タテルヨシノ銀座」(現ミシュラン1ツ星) 勤務
・2012年 中国広東料理「銀座飛雁閣」勤務 副支配人兼ソムリエ
・現在は世界を股にかけて圧倒的な人気を誇るフレンチレストラン『エスキス』ソムリエ

大前 知誇 *OMAE Chika*

料理教室「メゾン・ブランシュ」主宰
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
日本ドイツワイン協会連合会ドイツワインケナー
レコール・デュ・ヴァン ワイン
インストラクター養成講座 修了

金海 正明 *KANAUMI Masaaki*

日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート
日本ソムリエ協会認定ワイン検定ブロンズ
クラス認定講師
日本ドイツワイン協会連合会 ドイツワインケナー
WOSA認定 南アフリカワイン・スペシャリスト
SSI認定 唎酒師
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA

塩入 早苗 *SHIOIRI Sanae*

専任講師
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
SSI認定 日本酒唎酒師、
および日本酒品質鑑定士
日本テキーラ協会認定 テキーラ・マエストロ
日本教育推進財団認定 コミュニケーション能力１級

篠原 直樹 *SHINOHARA Naoki*

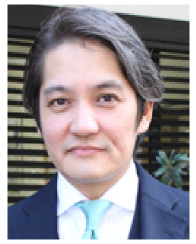
オーストリアワイン大使
株式会社ワンモアグラス 代表取締役
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
WSET Advanced Certificate
CPA チーズプロフェッショナル
日本ドイツワイン協会連合会
ドイツワインケナー
東京大学理学部地学科地理学課程卒業
大学卒業後、飲食業に従事
銀座・渋谷のワインバー「シノワ」で長くソムリエとして勤務

高島 美穂 *TAKASHIMA Miho*

日本ソムリエ協会認定　ワインエキスパート
日本ソムリエ協会認定　ワイン検定 ブロンズ
/シルバークラス 検定講師
日本ソムリエ協会認定　Diploma
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズ検定講師
FBO認定　スピリッツアドバイザー
日本テキーラ協会認定 テキーラマエストロ

田邉 公一 *TANABE Koichi*

ワインディレクター
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
日本ソムリエ協会認定
SAKE DIPLOMA INTERNATIONAL
WSET Level3 Advanced Certificate
フランス語検定準2級
「2019 SAKEDIPLOMA
コンクールファイナリスト」



飛田 泰秀 *TOBITA yasuhide*

日本ソムリエ協会ソムリエ
東京都出身
イギリスへの語学留学で習得した語学力をもとに、リゾートホテルのレストランサービススタッフとして飲食業界でのキャリアを開始する。
2002年 東京・銀座のフランス料理「オストラル」に入社。サービススタッフとして移転オープニング業務にも携わり経験を積む。2006年 オストラル閉店に伴い、同店シェフと共に南青山のフランス料理「ランベリー」(現１つ星) 支配人として2年間レストランの開業、運営の経験を積む。
退職後、各種レストラン、ワインバーの開業コンサルタントとして携わる。

中尾 涼子 *NAKAO Ryoko*

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
レコール・デュ・ヴァン ワインインストラクター
養成講座修了
元日本航空客室乗務員
現在はフリーランスで、イベント・ブライダル司会、企業PR等を 行っている。

信国 武洋 *NOBUKUNI Takehiro*

日本ソムリエ協会 ソムリエ
第４回「全国最優秀ソムリエコンクール」
セミファイナリスト
ボルドーコマンドリーボンタン騎士団(2016年叙位)
2001年渡仏。パリで1992年世界優秀ソムリエのフィリップ・フォールブラック氏に師事。その後、「ギィ・サヴォワ」「トゥールダルジャン」で研鑽を積み、帰国。現在、ミシュラン三つ星ジョエルロブションにてエグゼクティヴソムリエとして活躍している。

山本 モナ *YAMAMOTO Mona*

日本ソムリエ協会認定
ワインエキスパート
チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
フリーアナウンサー
ワインのプロフェッショナルとして様々なイベントや講演会などで活躍中。論的、かつ分かりやすい授業が人気。ワインの世界はもちろん、さらに飛び越えた世界の雑学が授業をより一層楽しいものにしています！

吉住 久美 *YOSHIZUMI Kumi*

日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー
ロバート・パーカー認定プロフェッショナル
ワインテイスター
日本ドイツワイン協会連合会 ドイツワイン
上級ケナー
ドイツワイン親善大使
日本テキーラ協会認定 テキーラ・マエストロ

充実のサポートシステム　～安心して受講していただけます～

【振替システム】～パソコン・スマホ対応～

「都合が悪くて、どうしても今週の授業に出られない」、
「仕事が不定期なので毎週同じ時間に通うのは難しい」etc.
時間のない方のために、同一カリキュラム内での振替が可能です。

【ビデオ補講】

出席できなかった授業、復習したい授業を専用ビデオブースで何回でもご覧いただくことが可能です。

【web ソムリエ問題集】アプリ

スマートフォンやパソコンで、過去問題学習を手軽に行うことができます。また本システムは、単に問題を解くだけではなく、ご自身が間違った問題だけを抽出したり難易度を選ぶことも出来るシステムです。

【最先端のビジュアル授業】

液晶ディスプレイを用いた鮮明で高画質なパワーポイント画像と、4,000枚を超える資料用写真から厳選した映像・画像を使ったビジュアル効果の高い授業が特徴です。