

SAKE DIPLOMA 認定試験一次対策講座

合格率95%以上！信頼のおける対策講座

日本ソムリエ協会が発足された日本酒に特化した認定制度「SAKE DIPLOMA」。

日本酒の第一人者、君嶋哲至社長が運営する横浜君嶋屋の柴垣武氏と、現役トップソムリエの工藤順平氏を講師に迎え、自由が丘ワインスクール一丸となって合格までフルサポートいたします！

日本人として知っておくべき日本酒を今こそ極めよう！

講座概要	
曜日	水曜日
時間	19:00～21:30
講師	柴垣 武
試飲	毎回 4～6 種類
回数	全12回
受講料	110,000 円（税別）
振替	不可 ※ビデオ受講可

こんな人におすすめ！



- ・今年こそ資格取得を目指したい方！
- ・日本酒により親しみたい方
- ・日本酒友達を作りたい方

担当講師

柴垣 武



お申込みはこちら！



	テーマ	水曜日
1	オリエンテーション、日本酒の定義、分類	3月18日
2	日本酒の歴史、日本酒における米（1）	3月25日
3	日本酒における米（2）、日本酒における水	4月15日→5月6日
4	日本酒の醸造法(1)	4月22日→5月13日
5	日本酒の醸造法(2)	5月13日→5月20日
6	日本酒の醸造法(3)	5月20日→6月3日
7	日本酒の醸造法(4)	6月3日→6月10日
8	酵母について	6月10日→6月17日
9	主要産地のプロフィール（1）	6月17日→7月1日
10	主要産地のプロフィール（2） ※新規追加がある場合は変更	7月1日→7月15日
11	日本酒のサービス、料理の相性、焼酎	7月15日→7月22日
12	総合テスト、テイスティング	7月22日→7月29日

※予告なしに内容、講師の変更が出る場合がございます

※新型コロナウイルスにより日程が大幅に変更になっております。