

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート呼称資格 認定試験対策講座

運営：アッカワインスクール



目次

1. 講座紹介
2. 講師紹介
3. 受講プラン・料金と受講スケジュール
4. 運営会社概要



ソムリエ認定、ワインエキスパート認定取得を効率よく目指せるオンラインワインスクール

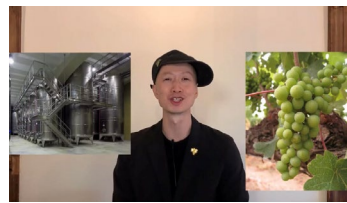
■ 動画教材を活用して効率的に認定取得をサポート

弊社従業員にソムリエ取得指導を行ってきた10年分のノウハウを詰め込みました。

隙間時間の学習にも適した10分程度の動画教材によってスマホでも学習でき、**5カ月で認定試験合格の準備を整える**ことができます。勉強にまとまったお時間をとれない方でも、スマホを利用し、**通勤時間や休憩時間などの隙間時間を利用**し、J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート取得を目指していただけます。

■ 10分程度の動画閲覧 ⇒ まとめ資料・教本復習 ⇒ 練習問題演習

- ・ **動画はソムリエ試験の重点箇所**に絞って説明。10分程度なので隙間時間を利用してスマホで閲覧できます。
- ・ 動画閲覧のあとは、**動画内で使用した重点箇所をまとめた資料や教本での復習**をおすすめします。
- ・ トータルで**3000問以上の練習問題演習**をご用意しています。繰り返し学習することで1次試験合格へと近づきます。



動画閲覧

まとめ資料復習

練習問題演習



本講座運営アツカ従業員 合格率100% の実績

■ 効率的な認定取得をサポートいたします

本講座受講した従業員全員がJSAソムリエ保有（ソムリエ保有率100%※1）。

2021年JSAソムリエ試験に社員3名合格、アルバイト2名合格。

2022年JSAソムリエ試験に社員2名合格。

※1 2023年1月以降入社の方は除く。

■ 受講者の声

「ソムリエバッジがついたら勉強はおしまい」というものではありません。むしろようやく初心者マークをつけて公道を走り出すようなもので、自分の説明やサービスにもソムリエとしての責任が生じます。ワインの価値を高められるようなサービスや説明、お食事の提案などができたときの感慨はひとしおで、地道な勉強をしてきてよかったと思える瞬間です。

4つのポイントで、 効率的に皆様の認定試験合格をサポート



■ 10分×60本の重要ポイントに絞った動画教材

時間のない中で準備を進めていただくために、特に認定取得に重要なポイントを動画教材では紹介しています。すべてを暗記するといった点の学習ではなく、周辺分野と結びつけることで理解を深めていただけます。

■ コンクール優勝ソムリエによる、仕事に生かせる講義

日々ソムリエとして店舗にも立つ講師（イタリアワインベストソムリエコンクール2022優勝）が実践的な内容を紹介します。

■ スマホやPCで自分のペースで隙間時間に学習できるシステム

10分前後とコンパクトにまとめた動画教材が約60本。あわせて3000問以上の練習問題を配信。日程調整の難しい通学講座やZoom講座と違って、受講生一人ひとりのペースで学習を進めることができます。

■ 月に1回の定期講義や、メールでの質問回答で一人ひとりをサポート

基本的な学習は動画教材で進めていただきながらも、月に1度は定期講義を配信します。学習状況や不明点にお答えするメールサポートで学習を支援します。

1. 酒類分類

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒（ワイン、シードル）
	穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
	果実以外 ウイスキー、スピリッツ（ウォッカ、ジン、ラム）、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒（ポート、シェリー、マティラ、ヴェルモット）、リキュール（バステイス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット）、粉末酒、雑酒

1. 講座紹介

1次・2次・3次試験対策講座（オンライン型）

- ・1次試験対策講座（オンライン型）と2次・3次試験対策講座（オンライン型）を合わせた、合格までを目指すオンライン型講座です。

1次試験対策講座（オンライン型）

2次・3次試験対策講座（オンライン型）

- ・1次試験を通過した方におすすめです。

1次・2次・3次試験対策講座（ハイブリッド型）

1次試験対策講座（ハイブリッド型）

2次・3次試験対策講座（ハイブリッド型）

- ・オンライン型の内容に加え、4/20、5/25、6/15、7/6 に4回、恵比寿アッカにて、対面式のテイスティング（11:00～12:00）を行いません（日程は変更の可能性あり）。振替はございません。

オンライン講座の特徴

隙間時間を活用できる

1 講義10分程度の動画をスマホやPCで学習。
通勤時間、休憩時間、睡眠前などの隙間時間を活用できる。

各自の予定に合わせて学習できる

講義はオンデマンド形式の動画のため、各自の予定に合わせて学習できる。特定の期間に集中して学習することも可能。

練習問題により知識が定着する

3000問以上の練習問題により、知識が定着する。
試験の重要箇所を把握できる。

時間効率よく学習できる

ワインスクールへの通勤時間がなく、無駄な時間が少ない。
さらに、要点が詰まった動画と練習問題のため、時間効率よく学習できる。

現役のソムリエによる実践的な学習

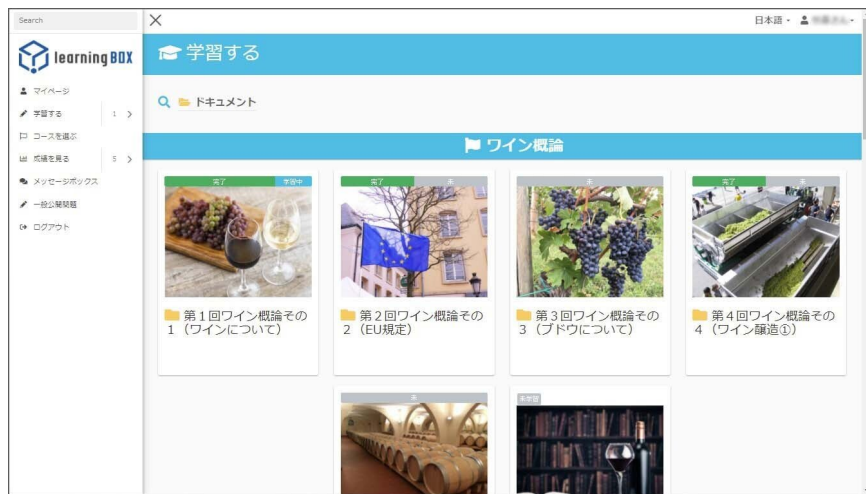
講師は4店舗経営する、現役のソムリエ。コンクール優勝の経験※3もあり、現場に生かせる学習を提供。

※3 講師はイタリアワインベストソムリエコンクール2022優勝

月1回の定期講義でペース調整できる

月1回の定期講義がペースメーカーになるので、そこに合わせて学習することができる。

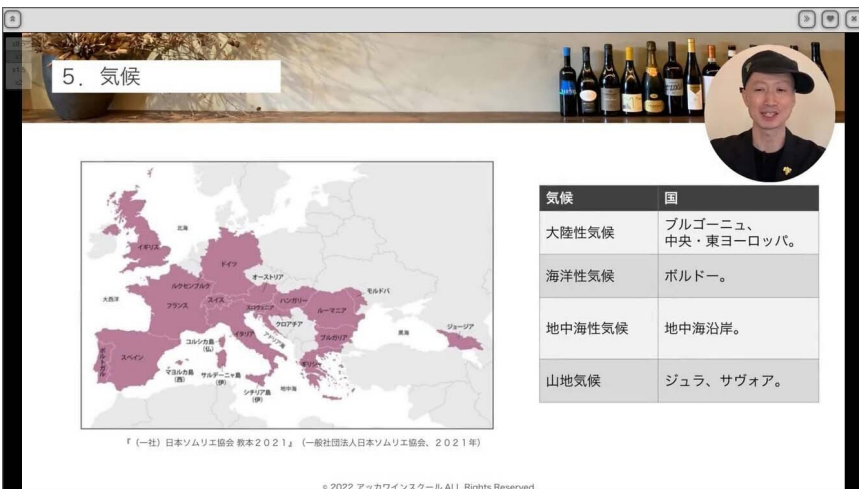
オンライン教材だからこそその学びやすさ



■ いつでも、どこでも

講座で使用する動画およびテキスト教材は、すべてeラーニングシステムから視聴いただけます。パソコンはもちろん、スマートフォンやタブレットからでも視聴が可能です。

ご自身のペースで、いつでも、どこでも学習できます。



■ わかるまで何度でも

期間中であれば、動画やテキスト教材を何度でも繰り返し視聴・閲覧することができます。

苦手な範囲の復習や、試験前の振り返りなど、理解を深めるためにご活用ください。

試験範囲をもれなく網羅した講座内容（動画教材）

こちらは2023年度のカリキュラム内容です。
2024年度の試験要綱が発表後に公開します。

オリエンテーション	【10分】 講師紹介、講座の進め方の紹介
ワイン概論	【約40分】 ブドウ、ワイン醸造に関するワイン全般
<オールドワールド> フランス	【約120分】 フランス概論、フランス国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> イタリア	【約50分】 イタリア概論、イタリア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> スペイン	【約30分】 スペイン概論、スペイン国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ポルトガル	【約10分】 ポルトガル概論、ポルトガル国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ドイツ	【約20分】 ドイツ概論、ドイツ国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> オーストリア	【約8分】 オーストリア概論、オーストリア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ルクセンブルク	【約6分】 ルクセンブルク概論、ルクセンブルク国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> 英国	【約6分】 英国概論、英国国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> スイス	【約8分】 スイス概論、スイス国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ハンガリー	【約8分】 ハンガリー概論、ハンガリー国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> スロヴェニア	【約7分】 スロヴェニア概論、スロヴェニア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> クロアチア	【約7分】 クロアチア概論、クロアチア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ルーマニア	【約6分】 ルーマニア概論、ルーマニア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> モルドバ	【約6分】 モルドバ概論、モルドバ国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ブルガリア	【約6分】 ブルガリア概論、ブルガリア国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ギリシャ	【約8分】 ギリシャ概論、ギリシャ国内全般で生産される全地域
<オールドワールド> ジョージア	【約6分】 ジョージア概論、ジョージア国内全般で生産される全地域

<オールドワールド> 日本	【約20分】 日本概論、日本国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> アメリカ	【約30分】 アメリカ概論、アメリカ国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> カナダ	【約10分】 カナダ概論、カナダ国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> アルゼンチン	【約8分】 アルゼンチン概論、アルゼンチン国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> チリ	【約8分】 チリ概論、チリ国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> ウルグアイ	【約6分】 ウルグアイ概論、ウルグアイ国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> オーストラリア	【約10分】 オーストラリア概論、オーストラリア国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> ニュージーランド	【約10分】 ニュージーランド概論、ニュージーランド国内全般で生産される全地域
<ニューワールド> 南アフリカ	【約8分】 南アフリカ概論、南アフリカ国内全般で生産される全地域
<ワインその他> テイスティング	【約8分】 ティスティングの標準、フォーム、アロマ
<ワインその他> チーズ	【約8分】 概論、ヨーロッパ各国のチーズ
<ワインその他> ワインの購入管理	【約8分】 ワインの購入、保管、販売
<ワインその他> ソムリエの職責	【約8分】 ソムリエの職責、ワインのサービス、サービス実技、ワイン備品
<ワインその他> 日本酒	【約10分】 日本酒、焼酎
<ワインその他> 酒類飲料概論	【約10分】 ビール、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ、リキュール、中国酒、カクテル、ミネラルウォーター
<テスト> 中間テスト	各セクションごとの練習問題とは別に、学習の理解度をチェックするテスト
<テスト> 模擬テスト	【全3回】 試験範囲全体の模擬試験

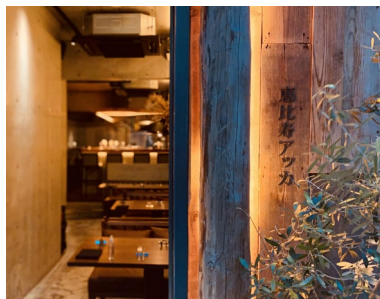
月1回の定期講義でさらに深く知る

こちらは2023年度のカリキュラム内容です。
2024年度の試験要綱が発表後に公開します。

第1回配信	ガイダンス、ワイン概論、フランス前半
第2回配信	フランス後半、イタリア
第3回配信	他ヨーロッパ、日本
第4回配信	ニューワールド、酒類概論
第5回配信	ソムリエ、全体補足

2. 講師紹介

都内に4店舗を運営する 私たちだから提供できる、 本当の知識



■ オンラインスクール担当講師

株式会社アッカ 代表取締役

林 憲二

2009年に開業し、イタリアワインと野菜のワインバー、レストラン、バルを4店舗経営（恵比寿アッカ、神楽坂アッカ、中野アッカ、高円寺アッカ）。ソムリエとして現場に立つ。自身の資格取得学習とともに、スタッフの資格取得指導にもあたる。その経験を生かし、この度ワインスクール開講に至る。

｜ 保有資格

日本ソムリエ協会 ソムリエ

日本ソムリエ協会 ソムリエ・エクセレンス

A.S.I. Sommelier Diploma (国際ソムリエ)

日本ソムリエ協会 Sake Diploma

NPO法人チーズプロフェッショナル協会 チーズプロフェッショナル

｜ コンクール実績

イタリアワインベストソムリコンクール2018 セミファイナリスト

イタリアワインベストソムリコンクール2019 準優勝

イタリアワインベストソムリコンクール2022 優勝

全日本最優秀ソムリエコンクール2020 クォーターファイナリスト



受講プラン（個人向け J.S.A. ソムリエ・ワインエキスパート試験講座）

プラン名	講座内容	受講料（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 1次試験対策講座 (オンライン型)	<ul style="list-style-type: none">すべての1次試験対策動画教材の視聴すべての練習問題の提供ポイントをまとめたガイドブック教材（印刷物）の提供月1回（計5回）の定期講義メールでの質問回答、相談 ※動画教材は3月中旬～10月末まで視聴可能 ※開始日は遅れても参加可能です	44,000円（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 2次・3次試験対策講座 (オンライン型) (2024年9月開講)	<ul style="list-style-type: none">追加動画教材の提供（白、赤、三次論述）解答用紙、模範解答送付 ※動画教材は11月末まで視聴可能	33,000円（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 1次・2次・3次試験対策講座 (オンライン型)	<ul style="list-style-type: none">1次試験対策講座の内容すべて2次・3次試験対策講座の内容すべて	70,000円（税込）

受講プラン（個人向け J.S.A. ソムリエ・ワインエキスパート試験講座）

プラン名	講座内容	受講料（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 1次試験対策講座 （ハイブリッド型）	<ul style="list-style-type: none">・ 1次試験対策講座（オンライン型）の内容全て・ 4/20, 5/25, 6/15, 7/6 に4回、恵比寿アッカにて、対面式のテイスティング（11:00～12:00）を行ないます（日程は変更の可能性あり）。振替はございません。 ※動画教材は3月中旬～10月末まで視聴可能 ※開始日は遅れても参加可能です	72,000円（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 2次・3次試験対策講座 （ハイブリッド型） （2024年9月開講）	<ul style="list-style-type: none">・ 2次・3次試験対策講座（オンライン型）の内容全て・ 4/20, 5/25, 6/15, 7/6 に4回、恵比寿アッカにて、対面式のテイスティング（11:00～12:00）を行ないます（日程は変更の可能性あり）。振替はございません。 ※動画教材は11月末まで視聴可能	60,000円（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 1次・2次・3次試験対策講座 （ハイブリッド型）	<ul style="list-style-type: none">・ 1次・2次・3次試験対策講座（オンライン型）の内容全て・ 4/20, 5/25, 6/15, 7/6 に4回、恵比寿アッカにて、対面式のテイスティング（11:00～12:00）を行ないます（日程は変更の可能性あり）。振替はございません。	98,000円（税込）

受講スケジュール

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
----	----	----	----	----	----	----	-----	-----

eLearning ソムリエ・ワインエキスパート1次試験対策講座 (3月中旬～10月まで閲覧可)

- 3月
1次試験
定期講義
- 4月
1次試験
定期講義
- 5月
1次試験
定期講義
- 6月
1次試験
定期講義
- 7月
1次試験
定期講義

eLearning 2次3次試験対策講座
(9月～11月)

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート1次試験対策講座

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート2次3次試験対策講座

運営会社概要

社名： 株式会社アッカ

所在地： 〒164-0001

東京都中野区中野5-58-2

電話番号： 03-5877-8792

URL： <https://acca-wine.co.jp/>

設立： 2017年8月1日

事業所（イタリアワインと野菜のワインバー、レストラン、バル）：

恵比寿アッカ 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-22-12

神楽坂アッカ 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-65

中野アッカ 〒164-0001 東京都中野区中野5-58-2

高円寺アッカ 〒166-0003 東京都杉並区高円寺南2-50-10

