

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



1. 講座紹介

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ヶ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



本講座運営アッカ従業員 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。

2023年JSAソムリエ試験に社員1名合格。

2024年JSAワインエキスパート試験にアルバイト1名合格。

2025年JSAソムリエ試験に社員1名合格。

※1 2025年4月以降入社の者は除く。

■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る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 清酒
蒸留酒類	ブランデー ウイスキー、スピリット（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、マディラ、ヴェルモット）、リキュール（バスピス、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（完全オンライン型）

- ・ソムリエ試験・ワインエキスパート試験1次、2次、3次対策の講座です（全てEラーニング中心のオンライン型）。
- 2次につきましては、テイスティング評価の考え方、コメントの組み立て方、設問意図の読み取り方などをEラーニングにて学習していただきます。
- ※Eラーニングのみでテイスティングは含みません。

1次・2次・3次試験対策講座（ハイブリッド型）

- ・1次・2次・3次試験対策講座（完全オンライン型）の内容に加え、4月～7月の土曜日（11:00～12:00）に4回、恵比寿アッカにて、対面式のテイスティングを行ないます。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。

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。

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。

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

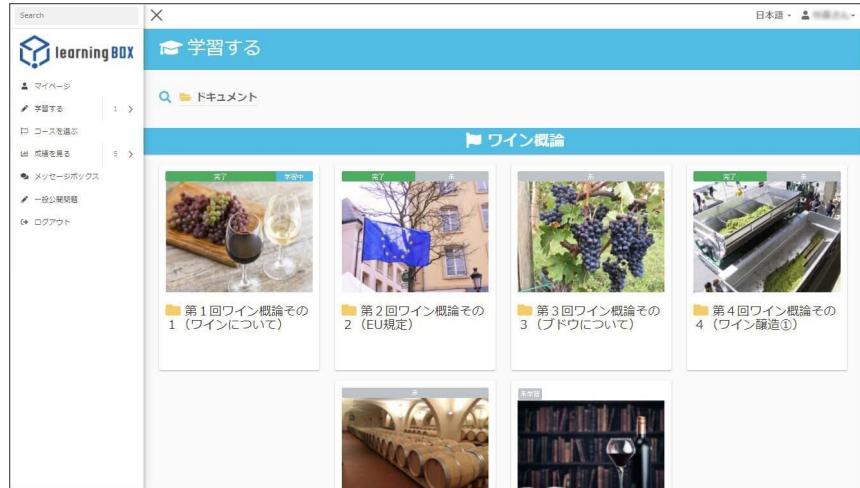
練習問題により知識が定着する

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。

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。

5. 気候

（一社）日本ソムリエ協会 教本2021』（一般社団法人日本ソムリエ協会、2021年）

© 2022 アッカワインスクール All Rights Reserved.

気候	国
大陸性気候	ブルゴーニュ、中央・東ヨーロッパ。
海洋性気候	ボルドー。
地中海性気候	地中海沿岸。
山地気候	ジュラ、サヴォア。

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）

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】テイスティングの標準、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、スピリット、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

こちらは2025年度のカリキュラム内容です。
2026年度の試験要綱が発表後に公開します。

月1回の定期講義でさらに深く知る

こちらは2025年度のカリキュラム内容です。
2026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

WSET Diploma

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 試験対策講座 (完全オンライン型)	<ul style="list-style-type: none">すべての1次・2次・3次試験対策動画教材の視聴（2次につきましては、ティスティング評価の考え方、コメントの組み立て方、設問意図の読み取り方など） <p>※Eラーニングのみでティスティングは含みません。</p> <ul style="list-style-type: none">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）の提供メールでの質問回答、相談2025年の教材のEラーニング。 <p>※動画教材は3月中旬～11月末まで視聴可能</p> <p>※開始日は遅れても参加可能です</p>	66,000円（税込）
J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート 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4～7月に4回、恵比寿アッカにて、対面式のティスティング（11:00～12:00）を行ないます。振替はございません。 <p>※動画教材は3月中旬～11月末まで視聴可能</p> <p>※開始日は遅れても参加可能です</p>	88,000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

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート試験対策講座（完全オンライン型）



4月
テイスティング



5月
テイスティング



6月
テイスティング



7月
テイスティング

J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート試験対策講座（ハイブリッド型）

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

