

# Welcome to シャルパンテ・カレッジ

「シャルパンテ・カレッジ」は、既存のワインスクールにはない新しい感覚と魅力溢れるコンテンツが詰まった「ワインスクール」です。ソムリエ・ワインエキスパートの資格を目指す方を手厚くサポートするのはもちろん、ワインを深く知りたいという方の講座も展開しております。仕事やプライベートでもっとワインを知りたい！楽しみたいという方、大歓迎！  
無料体験・説明会も随時実施しておりますのでお気軽にご来校ください！

## 一発合格を目指すなら、どこよりも高い合格率を誇るシャルパンテ・カレッジで！

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」の1回あたりの授業は約4,500円！破格の受講料となっています。『数多くのワインファンを造る』事を目的として2014年2月に開校したワインスクール・シャルパンテ・カレッジは、母体がレストラン、ワインショップ、ワイン輸入業などを運営する株式会社シャルパンテ（代表取締役 藤森 真 シニアソムリエ）。なるべく気軽に「素晴らしいワインの世界に入って欲しい」そんな想いから価格をギリギリまで下げています。シャルパンテ・カレッジは山手線の駅から徒歩1分のアクセス抜群の立地で「講師も内容も最高に素晴らしく、価格は最安値に！」を実現しています。

### ■■■■シャルパンテ・カレッジについて■■■■

#### ～5つの特徴～

##### 01 格安で、充実の内容

日本ソムリエ協会によるソムリエ・ワインエキスパート資格認定試験対策講座(全24回、講義・テイスティング約 7 種類・小テスト)の受講料を、108,000 円(税別)でご案内します。これは他のワインスクールと比べてもかなり割安な価格。かといって内容が乏しい訳ではなく、試験官経験者の現役ソムリエによる授業や、合計約170種類のワインテイスティング数は他校を圧倒しています。

##### 02 実戦を知る豪華講師陣

講師は名門フレンチに勤務する新進気鋭のソムリエから、銀座レストラン「cenaculum (チェナクルーム)」、ヴィノシティグループ各店で実績を積み上げていくソムリエ達、実践を熟知しているワインバルの女性経営者の講師、現役モデルでソムリエの人気女性講師まで、第一線で活躍する豪華顔ぶれ。試験の実情を知る講師陣が皆様の合格を全力でサポートさせていただきます。

##### 03 駅近で通いやすい

JR 神田駅東口・南口（銀座線 神田駅）から徒歩1～2分。駅から遠いスクールが多い中、駅近のシャルパンテ・カレッジは通いやすい立地です。今川橋交差点付近のSRビル10階にあります。

##### 04 復習もばっちり！

同一週なら講義の振替が可能で、カリキュラムの中間に「まとめ補講」も行いますので、復習もたくさんでき、途中入校も可能です。他校には無く当校だけの特別サポートとして、同一週内の追加受講(小テスト・講義)もなんと無料受講可能(テイスティングの追加受講はプラス 税別 3,000 円)。難しい授業や理解できなかったことがあっても、同一授業を何度でも受けられます。別の講師の同一授業を受けるだけでも、理解度が格段に上がります。出張が多い方や不規則勤務の方も、欠席した講義を、まとめ補講や過去の講義のビデオで受講いただけますので、安心して通っていただけます。

##### 05 楽しい講座がいっぱい！

シャルパンテ・カレッジでは、資格取得だけでなく、今の仕事のスキルアップを目指す方、仕事とは関係なく、よりワインを楽しみたい方にも楽しんで学んでいただく講座を展開しております。ワイン初心者の方、愛好家の方、運営会社が展開するワイン居酒屋「VINOSITY (ヴィノシティ)」のお客さまにも多数受講いただいております。

### ■■■■講座案内■■■■

#### ■2017年度ソムリエ・ワインエキスパート「呼称資格認定試験 対策講座」■

「呼称資格認定試験 対策講座」がいよいよ1月末に開講！

シャルパンテ・カレッジは、じっくり学ぶ全24回の少人数制です。期間は24回で約半年とやや長いですが、じっくりと学ぶことで付け焼き刃、一夜漬けでは無くワインのA to Zがしっかりと身に付き、資格取得後は即戦力としてワインの知識や技術を活かすことができます。

担任制を採用することで、各クラスの担任講師が一人一人をしっかりとサポート。合格まで丁寧にきめ細かく指導していきます！

「毎年合格率は90%以上！本気で合格を目指すなら、皆さんの合格を全力でサポートする熱意溢れる講師が多数在籍しているシャルパンテ・カレッジで！」

## ■（一社）日本ソムリエ協会主催 呼称資格認定試験 対策講座 10のポイント

### 01 「高い合格率はなんと94%以上！」

2016年度の一次試験合格率は94.2%！

全国平均は35%、実にシャルパンテ・カレッジの合格率は全国平均の2.5倍以上！（2015年度実績 ソムリエ協会ホームページより）→リンク

[http://www.sommelier.jp/file/2015/11/27/qualified2015\\_11.pdf](http://www.sommelier.jp/file/2015/11/27/qualified2015_11.pdf)

### 02 「現役トップソムリエの講師が多数在籍」

現役ソムリエの講師陣が多数在籍！

今年度はレストランのオーナーソムリエや有名レストランのトップソムリエなどが講師を務めます。

さらには元試験官の講師も在籍しているため、本番当日の試験のポイントや様子、攻略法などを細かく指導できます！

本番での試験傾向に沿ったカリキュラムを毎年見直して組む事で『全員合格』を目標に、ソムリエ協会の教本に沿った授業を行います。本年度のカリキュラムも、前年度から変更を加え、より本番で力を発揮できるよう研究を重ねた内容になっています。

記述式による復習小テストを毎回行うことで、試験に出るポイントを繰り返し学ぶことで曖昧に覚えるのでは無くしっかりと身につけられ、さらに試験慣れをしていただき、実戦力を身につけていただきます。

### 03 「少人数制クラス」

疑問などがあれば質問もしやすい少人数制のクラスです！

担任講師制なので、同じ曜日・時間帯の授業に通っていただくことで、毎回行う復習小テストを通し、生徒一人ひとりの理解度や弱点などを分析し、それぞれの生徒さんに合ったきめ細かい丁寧な指導を行うことで、合格まで全力でサポートします。

### 04 「テイastingは業界最多の約170種類以上！」

授業毎に、試験傾向に沿ってテイastingワインをチョイス！

品種や産地の特徴などを体系的に学べます！

現役ソムリエによるテイastingレッスンは、試験に必要な分析方法や専門用語なども同時に学べ、テイasting能力は飛躍的に向上します。

半年間を掛けて毎回約7種類のワインなどのアイテム（例 ワインなど6種類+その他の酒類1種類）をテイastingする事で、卒業までに**約170種類のテイasting**を経験し、頭でも舌でも学び身につけていただくことが可能です。

### 05 「振替制度」

同一授業数はなんと13コマ！

シャルパンテ・カレッジは都合に合わせた受講が可能です！

一週間のクラスは毎日開催しており授業数が13コマと多いので、ご都合悪く登録曜日に受講できなくても、振替がしやすくなっているのもシャルパンテ・カレッジならではの。

### 06 「追加受講制度」

シャルパンテ・カレッジだけ！！繰り返し学べるウレシイ制度！

他校には無く、投稿だけの特別サポートの一つです。

自分ひとりでやっても、なかなかかかどらない復習も、**同一週内で再度同じ授業を受けることができるので**（追加受講はテイastingも受ける場合は、実費で税別3,000円が掛かります）、なんとなくしか頭に入っていなかった内容が、理解しやすくなります。

また、別の講師の授業を受けると違うアプローチで聴けるので頭に入りやすく、質問もできるので個人での復習よりはるかに効率よく学べます。

### 07 「ビデオ受講制度」

どうしても授業が受けられない、そんな時も大丈夫！

出張や旅行などで、その週に授業を受けられなかったとしても、録画してある授業を、カレッジの自習スペースにてビデオで受講していただくことが可能です。(予約制です。イヤホンをご持参ください。)

## 08「補講制度」

まとめ講座で合格まで徹底サポート!

出張が多い方や不規則勤務の方など、忙しくて一週間の間に振替出来ず受け漏れた授業があったとしても、中間期に「まとめ補講」を行い、取り漏れた授業を受けられますので安心して通っていただけます。**受講済みの方も「まとめ補講」を復習として受講頂くことが可能です。**

## 09「途中入校制度」

今からでも大丈夫!?

3月3週目と5月1週目に、それまでの授業を1日で受講できる「まとめ補講」がありますので、5月までは途中入校可能です。5月2週目からは、全12回の短期集中講座も開講します。どの授業でも、8月予定の認定試験にもまだ十分に間に合います。

## 10「受講料は業界最安値の108,000円!」

全24回の授業は毎回、授業(ソムリエ教本の中から、試験傾向の重要ポイントを絞ったオリジナルのレジュメを使用)と、テイスティング、復習小テスト(水曜午後と木曜夜の授業は小テスト無)を行います。

全24回 受講料:108,000円(税別) 講義・テイスティング約7種類・小テスト含む

**\*ワイン抜栓実技講座(隔週全9回)受講料18,000円(税別) ※ソムリエ試験受験希望者は必須です。**

～呼称資格認定試験 対策講座内容～※2015年度のカリキュラムです。2016年度は、若干変更がございます。

- 第01回 オリエンテーション、ワイン概論、原料ブドウとブドウ栽培、ワイン鑑賞とその表現方法①
- 第02回 ワインの醸造①(白・ロゼ・赤)、ワインの醸造②(スパークリングワイン・甘口)・酒類概論①(日本酒、ビール、焼酎、ウイスキー)、ワイン鑑賞とその表現方法②
- 第03回 酒類概論②(ブランデー、スピリッツ、リキュール、中国酒、ミネラルウォーター、その他)、フォーティファイドワイン、フレーバードワイン
- 第04回 日本、フランス概論
- 第05回 ボルドー地方①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、メドック&グラヴ地区)
- 第06回 ボルドー地方②(サンテミリオン・ポムロール・その他、ソーテルヌ・バルサック地区・その他の甘口ワインの A.O.C.)
- 第07回 シャンパーニュ地方、アルザス地方
- 第08回 ブルゴーニュ地方&ボージョレ地区①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、シャブリ地区、コート・ド・ニュイ地区)
- 第09回 ブルゴーニュ地方&ボージョレ地区②(コート・ド・ボヌ地区、ボージョレ地区、他)
- 第10回 ジュラ・サヴォア地方、コート・デュ・ローヌ地方、プロヴァンス地方およびコルシカ島
- 第11回 ラングドック・ルーシオン地方、南西地方、ロワール渓谷地方
- 第12回 ヴァン・ド・プリムール、ヴァン・ヌーヴォー、V.D.N、V.D.L、 フランスの地方料理
- 第13回 前半のまとめテスト
- 第14回 イタリア①(概要・歴史・文化・経済・地域・気候など、ピエモンテ州～)
- 第15回 イタリア②(ヴェネト州～サルデーニャ州)
- 第16回 スペイン
- 第17回 ドイツ、ポルトガル
- 第18回 その他ヨーロッパ(オーストリア、ハンガリー、スイス他)
- 第19回 アメリカ、カナダ
- 第20回 アルゼンチン、チリ、南アフリカ
- 第21回 オーストラリア、ニュージーランド
- 第22回 ワインの購入、管理と販売、ワインと料理
- 第23回 ワインのサービス実技(座学)、公衆衛生と食品保健
- 第24回 ※総まとめテスト

～タイムテーブル～

都合に合わせて選べる曜日!

※原則予約制となっています。

※同一内容の講座が振替可能です。

※同一内容の講座は追加受講可能です（ただし追加受講分はテイastingも受ける場合、実費3,000円（税別）が掛かります）。

※席に限りがございますので、完全予約制とさせていただきます。（前日17時までにお申し込みください）

### ★本講座★

月曜 午後 14:00～17:00  
月曜 夜 19:00～22:00

火曜 午後 14:00～17:00  
火曜 夜 19:00～22:00

水曜 午後 15:00～17:00（小テスト無し2h）  
水曜 夜 19:00～22:00

木曜 午後 14:00～17:00  
木曜 夜 19:30～21:30（小テスト無し2h）

金曜 午後 13:00～16:00

土曜 午後 15:00～18:00

日曜 午後 17:00～20:00

### ★実技講座★

月曜 18:00～19:00

火曜 18:00～19:00

水曜 18:00～19:00

土曜 14:00～15:00

日曜 16:00～17:00

### ★WEEKEND講座★

日曜 隔週 12:00～17:00（小テスト無し）

\*WEEKEND講座の授業は、忙しい方や平日に通えない方を対象に2回分の授業を行います（休憩約30分）。

※講義内容及び、担当講師は都合により予告なしに変更になる場合があります。

### 無料説明会、テイasting付体験レッスン実施中！

『ワインスクールってどんなところ？』『私でも授業内容についていけるかな？』『雰囲気や講師が知りたい』etc

そんな方のためにスクール見学と無料説明会を随時受け付けており、ワインテイasting付体験レッスン（テイasting付）も実施中です。

疑問や不安に丁寧にお答えします。

通う前に一度とりあえずスクールを見てみたい、または体験してみたいという方、ぜひ一度お気軽にお問い合わせください！

### お問合せ

[college@charpente.jp](mailto:college@charpente.jp) 03-6206-8844

※その他の講座もご用意がございます。詳細はお問い合わせください。

### ■■■講師紹介■■■

■藤森 真 (Makoto Fujimori) 1972年 東京都生まれ

〈担当講義〉ワイン研究講座（初級、中級） 他

〈保有資格〉JSA認定シニアソムリエ、DWG認定ドイツワインケナー、BSA認定ピアアドバイザー、BSA認定スピリッツアドバイザー、  
CCA認定チーズコーディネーター、JFAA認定フードアナリスト、SSI認定唎酒師、JFAA認定お醤油文化大使 他

〈勲章・賞〉ポルドーワイン最高評議委員会コマンドリー・ド・ポルドー叙勲コマンドゥール（ポルドーワイン司令官） 他

シャルパンテ・カレッジ 学長、(株)シャルパンテ 代表取締役オーナーソムリエ

都内のフレンチレストランやバー、ホテルでバーテンダーとして勤務。ソムリエを目指しホテルを退職し、1995年世界最優秀ソムリエの田崎真也氏（現・国際ソムリエ協会会長、日本ソムリエ協会会長）の経営する会社に入社。世界最優秀ソムリエ田崎真也氏の下で、店長として従事する。

その後、都内のレストラン等で支配人、多店舗管理、運営などを経験し退社。

店舗プロデュースや店舗の立て直しなどを数社で担当した後に、2010年10月株式会社シャルパンテを設立。

ワインスクール・シャルパンテ・カレッジ、銀座のフレンチレストラン・チェナクルーム、ワイン居酒屋ヴィノシティを4店舗と、ワインショップ・ヴィノシティ・ドミ3店舗、ワイン輸入業や飲食店プロデュース業、日本全国でワインの啓蒙活動及び、繁盛飲食店の造り方などの講演活動などを精力的に行っている。

<メッセージ>

「ワインを難しく感じる方がいるかもしれませんが。ソムリエは特別な嗅覚や味覚の持ち主だと思っていらっしゃる方もいます。でもそんなことはありません。私は当初、ワインが苦手でした。しかし仕事でワインに触れるにつれ次第にそのワインの魅力に惹き込まれ、気づいたらドブプリとワインに魅せられていました。料理との縁、人との縁など、ワインは様々な出会いをつなぐ不思議な飲み物です。

ワインを通して皆さんが素敵な縁に恵まれ、笑顔になれることを心より願っております。」

#### ■石田 充 (Mitsuru Ishida) 1973年 東京都生まれ

<担当講義> ワイン呼称資格認定試験講座 主任講師 (シニア、一般)、ワイン抜栓実技講座

<保有資格> JSA認定シニアソムリエ、SSI認定唎酒師

都内のレストラン、バー、カフェ等を経て、現在(株)シャルパンテ ヴィノシティグループ 統括ソムリエ

<メッセージ>

「ある時、趣味で付けていたピンバッジを見たお客様から「ソムリエさんなのですねー」と言われました。「いえ、違うんですよー！」と僕。それから何度も同じ事がありました。“じゃあソムリエになってやる！”と思い立ったのがきっかけで、今やすっかりワインの虜です。ゴールのないワインの世界を寄り道しながらうろろしています。まだまだ勉強中の毎日です。一緒に精進いたしましょう！」

#### ■横山 裕樹 (Hiroki Yokoyama) 1981年 埼玉県生まれ

<担当講義> アムール・デュ・ヴァン講座 (初級、中級) 主任講師、ワイン呼称資格認定試験講座、ワイン抜栓実技講座 他

<保有資格> JSA認定ソムリエ、調理師、HRS2級、フードコーディネーター3級

さいたま市内のホテル、フレンチレストラン勤務後、東京都内のレストラン&カフェで飲料担当に従事。現在(株)シャルパンテ ヴィノシティ・マキシム マネージャー兼シェフソムリエ

<メッセージ>

「ホテル勤務の時にフレンチレストランに配属になり、初めてワインを取り扱いました。その時の1本のワインとの出会いからワインの世界に、はまりました。ロゼワインをこよなく愛し、その味わいの幅の広さ、料理とのマリアージュを日々ご提案しております。一緒に楽しみながらワインの世界に触れ、今後のワインライフに花を咲かせていきましょう！」

#### ■山本 晃平 (Kohei Yamamoto) 1984年 兵庫県生まれ

<担当講義> ワイン研究講座、HRS取得講座 主任講師 他

<保有資格> JSA認定ソムリエ、HRS1級

<受賞歴> 第3回サービスコンクール第2位、第27回技能グランプリ金賞 (厚生労働大臣賞 受賞、レストランサービス部門)、東京都知事賞受賞

ダイワロイヤルホテルズ、ザ・リッツ・カールトン大阪、パレスホテル東京、ドミニク・ブシェ (メートル・ドテル兼シェフ・ソムリエ) を経て、銀座「cenaculum (チェナクルーム)」にて支配人兼シェフ・ソムリエとして勤務。

<メッセージ>

「好きなワインは、一癖あって誠実なワイン！ ワインに国境はありません。ワインが繋ぐ、人と人！ そんな素敵なワインの世界を一緒に学びましょう！」

#### ■寺田 泰行 (Yasuyuki Terada) 1984年 東京都生まれ

<担当講義> ワイン呼称資格認定試験講座、ワイン専門講座 (中級)、ワイン抜栓実技講座 他

<保有資格> JSA認定ソムリエ、調理師、HRS3級

<受賞歴> 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催2013年サービスコンクール総合部門優勝

2007年(株)ニュー・オータニ入社

2008年同ホテル内『トゥール・ダルジャン』に配属。現在ソムリエとして勤務

<メッセージ>

「学生時代は調理師を目指し中華料理のキッチンでアルバイト。その後、都内イタリアンレストランでウェイターの経験をし、サービスの楽しさに目覚め、最高のサービスマンを目指す。学生時代修行していたバーで一本のワインと衝撃な出会いをする。人生をも左右するワインとの出会い。感動を与えてくれるワインと出会えた時、とても幸せな気持ちになれます。皆様もそんな経験がお手伝いできたらいいなと思っています。」

■ト部 真由香 (Mayuka Urabe) 1979年 愛知県生まれ

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座、ワイン抜栓実技講座 他

〈保有資格〉JSA認定ソムリエ

株式会社jouis代表取締役社長

株式会社フォーシーズ、デリバリー事業本部・本部スタッフ時代、同社グループ三ツ星レストラン「ジョエルロブション」初代チーフソムリエ剣持春夫氏のワイン講座を受講し、ワインの奥深さに魅了され、ワインの道に進むことを決意。

2010年3月に退社、4月に株式会社jouisを設立。渋谷にピザとワインのお店をオープン。7年目を迎える今も尚、ワインや経営の勉強をしながら現場に立ち、毎日お客様とワイン談義をする、現役ソムリエ兼経営者。

<メッセージ>

「『おいしいワインとおいしい食事、大好きな仲間たちと楽しいひととき』そんな時間が好きすぎて、そんな時間を提供したくて独立しました。私にとって飲食店は、泣いて笑って、騒いでほじけて、心が触れ合い、絆が深まり、明日の活力を得られる場所。おなかだけじゃなく、心が満たされる場所・心から笑顔になれる場所です。そこにはいつも、ワインがあった。ワインには、不思議な魅力があります。ワインの事を知れば知るほど、もっと好きになります。楽しみかたも広がります。自分の感性を、人生を、より豊かにするためにワインともっと仲良くなりませんか？」

■井上 玉英 (Tamae Inoue) 1976年 長野県生まれ

〈担当講義〉呼称資格認定試験講座、ワイン抜栓実技講座 他

〈保有資格〉JSA認定ワインエキスパート、調理師

東急セミナーBE、料理本の試作校正、レシピ作成、都内の菓子店・レストラン勤務を経て、現在はフリーで活躍中。

<メッセージ>

「些細なことから始めたワインの勉強ですが、知れば知るほどこの世界に魅了されていきました。私たちの日常をより豊かに彩りを与えてくれるワイン。皆様がワインで幸せになるお手伝いが出来れば幸いです！」

■野崎 美晴 (Miharu Nozaki) 1982年 東京都生まれ

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座、ワイン抜栓実技講座 他

〈保有資格〉JSA認定ソムリエ、JSA認定ワインエキスパート、JSAワイン検定ブロンズクラス認定講師、CPA認定チーズプロフェッショナル、JVSA認定ジュニア野菜ソムリエ、調理師

国立音楽大学卒業後、服部栄養専門学校にて調理を学ぶ。卒業後、同校にて助手として勤務した後、料理研究家のアシスタントを努めつつ、地元町田のイタリアン、カフェにて、ソムリエ、パリスタとして勤務。

2016年3月に独立。地元である町田にて自身のワインショップ&ワインの角打の店『un petit peu』をオープン。(ワイン王国、町田経済新聞、酒販ニュース掲載)

“小さな幸せが降り積もると最高の幸せ”をモットーにおつまみとワインが楽しめるお店を運営、ソムリエとして活躍中。

日本ソムリエ協会出版「ワイン女子101人のおうち飲みワイン202本と最強つまみ202品」に紹介される。

合同会社WINE LIFE 代表

<メッセージ>

「ワインは性別、年齢、職業などを超えて人と人を繋いでくれる素敵な飲み物だと思っています。またワインを飲むとその産地に想いを馳せたり、世界旅行をしているような気にもなれます。日々の生活が「ワインがあるとちょっと楽しくなる」そんなワインライフのお手伝いのできたらと思います。」

■モルル 英子 (Eiko Moreul) 1978年 三重県生まれ

〈担当講義〉呼称資格認定対策講座、ワイン抜栓実技講座

〈保有資格〉JSA認定ソムリエ

ベルギーブリュッセル王立料理学校 助手、フランス ブルターニュ地方、ドルドーニュ地方 レストラン調理場勤務を経て、

帰国後は、神楽坂、銀座、表参道などでレストランサービス、調理場勤務

メゾン・ブルトンヌ・ガレット屋 オーナーソムリエ

<メッセージ>

「シャルパンテ・カレッジの1期生です。最後までしっかり面倒を見てもらって、一発合格させてもらいました！」

フランス語に強いので、ワインの製造行程なども、言葉の意味から説明して覚えやすい授業を目指します！」

■米山 真陽 (Maya Yoneyama) 1988年 新潟県生まれ

〈担当講義〉ワイン専門講座 (初級、中級) 他

〈保有資格〉JSA認定ソムリエ

軽井沢のワインショップ兼レストランにて勤務後、(株)シャルパンテに入社。フレンチレストラン「cenaculum」にてアシスタントマネージャー兼ソムリエとして勤務。

<メッセージ>

「ワインがきっかけで飲食業界に入り、より深く知ったらワインを通じての出会いや繋がりが増えました。ワインは人と同じでボトル一つ一つに個性があり、毎日表情が変わるものだと思います。そんな個性豊かなワイン達との出会いのお手伝いができればいいなと思っています。一緒に楽しく学んでいきましょう！」

■長澤 睦子 (Mutsuko Nagasawa) 1977年 長野県生まれ

〈担当講義〉チーズプロフェッショナル呼称資格認定試験講座 主任講師、アムール・デュ・ヴァン (初級)、ワイン専門講座 (中級) 他  
〈保有資格〉JSA認定シニアソムリエ、CPA認定チーズプロフェッショナル、調理師

都内の和食店、銀座のワインサロンを経て、現在ワインショップ ヴィノシティドミに勤務中  
〈メッセージ〉

「ワインを飲むと楽しくなります。幸せになります。私がワインの素晴らしさを知ったきっかけは、たった一杯のワインでした。それからワインの魅力に引き込まれ、いろいろな顔を持つワインが大好きになりました。たくさんの人に、ワインの魅力を知っていただきたいです。無限大に広がるこのワインの世界、一緒にハマりましょう！」

■伊藤 明日香 (Asuka Ito) 1985年 千葉県生まれ

〈担当講義〉ワイン研究講座 (初級、中級) 他  
〈保有資格〉JSA認定ソムリエ、CPA認定コムラード・オブ・チーズ、日本ビール検定3級取得

モデル、役者等の仕事をしながら、千葉市内のバー、都内のレストラン等を経て、現在は独立し新規店舗立ち上げ準備中。  
〈メッセージ〉

「パーティーのアルバイトをきっかけに酒類全般に興味を持ち、レストラン勤務もしていた為、自然と身近にあるワインの世界にハマっていききました。『ワインは人と人とを繋ぐ』と言いますが、触れれば触れるほど、その力を実感し、本当に楽しくなります。資格はそんな世界をより知る為の入り口なのだと思います。私もまだまだ一緒に勉強していき、ワインをきっかけに新たな世界に出会えるよう、皆さんと進んでいきたいと思えます！」

「ワインスクール シャルパンテ カレッジ」(運営:株式会社シャルパンテ)

住所: 101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-1 SRビル10F

電話: 03-6206-8844

FAX: 03-6206-8845

Mail: college@charpente.jp

Charpente College