



# Le Bois Noir ボワノワール



## ～黒木都ワインスクール～

2019年4月～9月 カリキュラム

**時間**

昼クラス 13:00～15:00

夜クラス 19:00～21:00

土曜日クラス 13:00～15:00 or 16:00～18:00

定員：4～14名

少人数制のワインとチーズのスクールです

1回からでもご参加可能ですので、お気軽にご参加ください！

\*\*\*\*\* 受講料について \*\*\*\*\*

- ◇ 当スクールはお気軽にご参加いただけるよう、入会費は不要です。
- ◇ 1回ごとのお申込みも可能です。
- ◇ 各回通しで一括お支払の方は割引となります。事情によりお休みされる方は3日前までにご連絡いただければ、同額の講座へ自由に振替可能です。また、翌期への持ち越しもできます。2日前以降のキャンセルは返金はございませんのでご了承ください。
- ◇ 1回お申込みの方もキャンセルは3日前までをお願いいたします。  
2日前以降のキャンセルは全額ご負担をお願いいたします。
- ◇ お申込みはこちらへ ⇒ [info@leboisnoir.com](mailto:info@leboisnoir.com)

**\*\*\* ワインを学ぶ：初級クラス \*\*\***

ワインの基礎を学び、ブドウ品種の比較試飲により品種の特徴を捉えます。

受講料： ¥4,500／1回 (ワイン4種、チーズ付き)

6回一括 ¥24,000 (¥4,000／1回)

**初級クラス1** <月曜日夜・火曜日昼・土曜日>

月曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

火曜日昼 13:00～15:00 講師：江口光昭

土曜日 16:00～18:00 講師：杉藤尚子

第1回 4/8(月夜)・4/9(火昼)・4/6(土)

テイスティング方法～白ブドウ1～

第2回 5/13(月夜)・5/14(火昼)・5/11(土)

ワイン用ブドウについて～黒ブドウ1～

第3回 6/10(月夜)・6/11(火昼)・6/8(土)

ワインの醸造～白ブドウ2～

第4回 7/8(月夜)・7/9(火昼)・7/6(土)

ラベルの読み方～黒ブドウ2～

第5回 8/19(月夜)・8/6(火昼)・8/10(土)

産地1・ヨーロッパ～白ブドウ3～

第6回 9/9(月夜)・9/10(火昼)・9/7(土)

産地2・ニューワールド～黒ブドウ3～

**初級クラス2** <水曜夜> 講師：黒木都

第7回 4/10(水) ワインの歴史 ～白ブドウ4～

第8回 5/15(水) ワインの取り扱い方法 ～黒ブドウ4～

第9回 6/12(水) ワインの選び方 ～白ブドウ5～

第10回 7/10(水) 各国の有名ワイン ～黒ブドウ5～

第11回 8/7(水) ワインとチーズ ～白ブドウ・ブラインド～

第12回 9/11(水) ワインとお料理 ～黒ブドウ・ブラインド～

**\*\*\* ワインを学ぶ：中級クラス \*\*\***

ワインを産地別に学びます。3クールでワインの世界一周達成です！

中級1：フランス

中級2：その他ヨーロッパ

中級3：ニューワールド

受講料：¥5,000／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥27,000（¥4,500／1回）

**中級クラス1** <木曜日夜・火曜日昼・土曜日>

木曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

火曜日昼 13:00～15:00 講師：江口光昭

土曜日 16:00～18:00 講師：杉藤尚子

- 第1回 4/11(木)・4/16(火)・4/13(土) フランス：ボルドー地方
- 第2回 5/16(木)・5/21(火)・5/18(土) フランス：ブルゴーニュ地方
- 第3回 6/13(木)・6/18(火)・6/15(土) フランス：ロワール地方
- 第4回 7/11(木)・7/16(火)・7/13(土) フランス：シャンパーニュ地方
- 第5回 8/8(木)・8/20(火)・8/17(土) フランス：コート・デュ・ローヌ地方
- 第6回 9/12(木)・9/17(火)・9/14(土) フランス：アルザス地方

**中級クラス2** <水曜日夜> 講師：黒木都

- 第7回 4/17(水) イタリア：ピエモンテ州
- 第8回 5/22(水) イタリア：トスカーナ州
- 第9回 6/19(水) イタリア：北東部
- 第10回 7/17(水) イタリア：南部と島
- 第11回 8/21(水) スペイン&ポルトガル
- 第12回 9/18(水) ドイツ&オーストリア

**中級クラス3** <木曜日夜・土曜日> 講師：黒木都

木曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：杉藤尚子

第13回 4/18(木)・4/20(土) カリフォルニア

第14回 5/23(木)・5/25(土) その他アメリカ、カナダ

第15回 6/20(木)・6/22(土) チリ、アルゼンチン

第16回 7/18(木)・7/20(土) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 8/22(木)・8/24(土) 南アフリカ、その他

第18回 9/19(木)・9/21(土) 日本

**\*\*\* ワインを学ぶ：上級クラス \*\*\***

ワインの知識をより深めるクラスです。

試験対策にも。

**上級クラス1** <月曜日夜> 講師：黒木都

醸造方法や生産者についてなど、より深い知識を学びワインを極めます。

受講料：¥5,500/1回 (ワイン4～6種類、チーズ付き)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

第1回 4/22(月) ワイン・テイस्टィング方法 ～外観・香り・味わい～

第2回 5/27(月) 白ワイン葡萄品種比較

第3回 6/24(月) 赤ワイン葡萄品種比較

第4回 7/29(月) テロワール ～気候と土壌～

第5回 9/2(月) 醸造とワインの味わい

第6回 9/30(月) ワインの熟成

**\*\*\* 2次試験対策ブラインドテイasting \*\*\***

上級者のスキルアップ 及び 資格取得を目指す方のためのクラス

受講料： ¥5,000/1回 (ワイン4~6種類)

4回一括： ¥18,000 (¥4,500/1回)

**2次試験対策ブラインドテイasting**

＜月曜日夜・金曜日夜＞ 講師：黒木都

◇月曜日クラス

第1回 4/1(月) 品種を知る 白ワイン1

第2回 6/3(月) 品種を知る 赤ワイン1

第3回 7/1(月) 品種を知る 白ワイン2

第4回 8/5(月) 品種を知る 赤ワイン2

◇金曜日クラス

第1回 4/12(金) 基本品種白ワイン

第2回 5/17(金) 基本品種赤ワイン

第3回 7/12(金) 知っておきたい応用白ワイン

第4回 8/23(金) 知っておきたい応用赤ワイン

**\*\*\* ワインの知識を深めるクラス \*\*\***

上級クラス修了の方、資格取得者の方、ワインをもっと探求したい方、  
また、幅広くいろんなワインを体験したいという方のためのクラス。

**ワイン探究クラスA** <水曜日夜・昼>

世界中のワインを様々な角度から学びます。

受講料： ¥5,500/1回 (ワイン3～6種類、チーズ&おつまみ付き)  
6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

水曜日昼 13:00～15:00 講師：黒木都

- 第1回 4/24(水) イタリアの土着品種～赤ワイン編～
- 第2回 5/29(水) マイナーだけど面白い！フランス南西地方のワイン
- 第3回 6/26(水) 今話題のポルトガルのワイン
- 第4回 7/24(水) ロワール地方のワインは夏にぴったり
- 第5回 8/28(水) シャンパーニュ、品種の違い
- 第6回 9/25(水) ジョージアの土着品種とクヴェヴリワイン

**ワイン探究クラスB** <木曜日夜> 講師：黒木都

ワインの産地や品種を再確認。いろいろな比較テイastingができます。

受講料： ¥5,500/1回 (ワイン3～6種類、チーズ&おつまみ付き)  
6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/25(木) 白ワイン用品種比較テイasting～フランス編～
- 第2回 5/30(木) 赤ワイン用品種比較テイasting～フランス編～
- 第3回 6/27(木) 白ワイン用品種比較テイasting～ヨーロッパ編～
- 第4回 7/25(木) 赤ワイン用品種比較テイasting～ヨーロッパ編～
- 第5回 8/29(木) スパークリングワイン比較テイasting
- 第6回 9/26(木) ピノ・ノワール vs ネッビオーロ

**アモーレ！イタリアワイン** <月曜日夜>

イタリアワインをプロのソムリエから学ぶ、特別講座。

5回ご参加で最後のレストランでの課外授業が受講できます！

講師：原裕信

受講料：¥5,500/1回 (ワイン数種及びおつまみ付き)

5回一括：¥25,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/15(月) イタリアワイン基本の「基本」vol.3
- 第2回 5/20(月) 「魅力」あるイタリアンスパークリングワイン vol.2
- 第3回 6/17(月) みんな大好き「トスカーナ州」vol.2
- 第4回 7/22(月) イタリアだけの「特別」なお酒たち vol.1
- 第5回 8/26(月) やっぱりおさえておきたい「ピエモンテ州」vol.2

**シャンパンが好き！** <隔月水曜日夜> 講師：黒木都

7年かけて最後までたどり着いた「シャンパンラリー」がリニューアル！  
シャンパンを楽しむクラスとして様々なメゾンを飲みつくします。

受講料：¥12,000/1回 (オードブル&チーズ付き)

3回一括 ¥33,000 (¥11,000/1回)

※プレステージが入る際はプラス料金がかかる場合がございます。

- 第10回 5/8(水) 優良ネゴシアン「ボワゼル」
- 第11回 7/3(水) 007が愛する力強いシャンパーニュ「ボランジェ」
- 第12回 9/4(水) 知る人ぞ知るこだわりのRM「セドリック・ブシャル」

**ブルゴーニュ生産者研究会** <隔月水曜日夜> 講師：黒木都

知りたくてもなかなか機会がない、そんなテーマを設けました。

ブルゴーニュのワインにもっと詳しくなりましょう。

受講料：¥8,500/1回 (ワイン4～6種類、チーズ付き)

3回一括 ¥24,000 (¥8,000/1回)

- 第1回 4/3(水) コート・ド・ボーン地区の生産者1
- 第2回 6/5(水) コート・ド・ボーン地区の生産者2
- 第3回 7/31(水) コート・ド・ボーン地区の生産者3

**\*\*\* チーズをワインとともに楽しく学ぶ \*\*\***

チーズを学ぶクラス。ワインとのマリアージュも体験します。

**チーズ基礎 1** <木曜日夜> 講師：黒木都

チーズの基礎知識を学びながら、ワインとのマリアージュも体験します。

受講料：¥5,500/1回 (チーズ6種類、ワイン2~3種類)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/4(木) チーズの基礎知識
- 第2回 5/9(木) フレッシュタイプ
- 第3回 6/6(木) 白カビタイプ
- 第4回 7/4(木) シェーヴルタイプ
- 第5回 8/1(木) ウォッシュタイプ
- 第6回 9/5(木) 青カビタイプ

**チーズとワインのマリアージュ** <火曜日夜> 講師：黒木都

今期はチーズの産地を学びつつ、ワインとのマリアージュを体験します。

受講料：¥5,500/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 4/9(火) ノルマンディーとイル・ド・フランス地方
- 第2回 5/21(火) オーヴェルニュ地方
- 第3回 6/11(火) ブルゴーニュとアルザス地方
- 第4回 7/9(火) ロワール地方~恒例! シェーヴル祭り 2019~
- 第5回 8/20(火) ピレネー地方とラングドック・ルーシヨン



\*\*\* お食事とワインを楽しむ \*\*\*

マリアージュ研究会 <不定期開催 19:00~21:00>

名古屋で活躍する料理研究家を招いてソムリエ黒木とのコラボによるお料理とワインのマリアージュを探求します。

受講料：¥8,000（お料理及びワイン）

第1回 6/14(金) bon repas 主宰 谷藤律子氏

『桑名の蛤料理とフレンチお惣菜』

第2回 9/13(金) À Table 主宰 中島和美氏

『フリュイ・フレンチ～秋の食材とフルーツでワインとマリアージュ』

料理研究家・講師 bon repas 主宰 谷藤律子氏

JSA 認定ワインエキスパート JFCA 認定フードコーディネーター

栄中日文化センター講師、桑名市民講座講師

大阪の有名調理師専門学校で、西洋料理をパリ・ホテルリッツ内リッツエスコフィエでフランス料理を学ぶ。「かんたん・オシャレ&ワインがおいしく楽しめる」オリジナルレシピを日々考案。

料理研究家・講師 À Table 主宰 中島和美氏

パリの料理学校、ル・コルドン・ブルーに学ぶ。帰国後、1994年より料理サロン「À Table」を主宰。ジャンルにとらわれないおもてなし家庭料理と、健康と美を意識したナチュラルな料理を提案している。

**\*\*\* ワインとチーズの資格を取る \*\*\***

試験対策講座です。少人数で密な講義により、深い理解を目指します。  
途中参加も可能です。その際はご希望により補講を開催いたします。

**2019年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座**

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全10回一括支払い ¥54,000

講師：金曜日 19:00～21:00 阪本かおり 黒木都

- 第1回 3/1(金) チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/15(金) チーズの製造②
- 第3回 4/5(金) フランス①
- 第4回 4/19(金) フランス②
- 第5回 5/10(金) イタリア①
- 第6回 5/24(金) イタリア②、スイス
- 第7回 6/7(金) その他ヨーロッパ
- 第8回 6/21(金) アジア、ニューワールドのチーズ、  
チーズの栄養と世界のチーズ料理
- 第9回 7/5(金) チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物
- 第10回 7/19(金) 模擬試験

※日程は試験日程次第で変更になる可能性があります。

**2019年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座 短期集中講座**

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全5回一括支払い ¥27,000

講師：水曜日 13:00～15:00 阪本かおり 黒木都

- 第1回 4/3(水) チーズの製造①
- 第2回 5/8(水) チーズの製造②
- 第3回 6/5(水) 各国のチーズ 重要ポイント①
- 第4回 7/3(水) 各国のチーズ 重要ポイント②
- 第5回 7/17(水) 栄養・販売・サービス その他

## 日本ソムリエ協会認定ワイン検定

ワイン初心者のための、ワイン検定です。

1日で講習と検定を行う、気軽に受験できる検定です。

講習、検定、認定料：¥10,286

認定講師：江口光昭

◆ワイン検定ブロンズ 4/7(日) 6/26(水) 9/29(日)

※ワイン検定のお申込みは、日本ソムリエ協会が運営するワイン検定のサイトに直接お申込みください。

## 2019年ソムリエ&ワインエキスパート1次試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000 (ワインテイスティング込み 1回3~4アイテム)

全16回一括支払い ¥77,000

講師：木曜日昼 13:00~15:30 黒木都

火曜日夜 19:00~21:30 黒木都

土曜日 13:00~15:30 今浦紀恵

第1回 3/12(火)・3/14(木)・3/9(土) オリエンテーション・酒類概論1

第2回 3/26(火)・3/28(木)・3/23(土) 酒類概論2、日本酒

第3回 4/2(火)・4/4(木)・3/30(土) 日本

第4回 4/16(火)・4/18(木)・4/13(土) フランス1

第5回 4/23(火)・4/25(木)・4/20(土) フランス2

第6回 5/7(火)・5/9(木)・5/11(土) フランス3

第7回 5/14(火)・5/16(木)・5/18(土) イタリア

第8回 5/28(火)・5/30(木)・6/1(土) スペイン・ポルトガル

第9回 6/4(火)・6/6(木)・6/8(土) ヨーロッパ1

第10回 6/18(火)・6/20(木)・6/22(土) ヨーロッパ2

第11回 6/25(火)・6/27(木)・6/29(土) ニューワールド1

第12回 7/2(火)・7/4(木)・7/6(土) ニューワールド2

第13回 7/16(火)・7/18(木)・7/20(土) テイスティング・チーズ

第14回 7/23(火)・7/25(木)・7/27(土) ワインの購入その他

第15回 7/30(火)・8/1(木)・8/3(土) 模擬試験

第16回 8/6(火)・8/8(水)・8/10(土) 直前対策講座

## 2019年ソムリエ&ワインエキスパート2次試験対策講座

木曜日昼 13:00~15:00 9/5、9/12、9/19、9/26、10/3

火曜日夜 19:00~21:00 9/3、9/10、9/17、9/24、10/1

土曜日 13:00~15:00 9/7、9/14、9/21、9/28、10/5

\*\*\*\*\* 講師紹介 \*\*\*\*\*

校長

黒木 都（くろきみやこ）

ワインバー・コリエドール オーナー  
JSA 認定 ソムリエ  
CPA 認定 チーズプロフェッショナル  
フランスチーズ鑑評騎士  
コマンドリー・ド・ボルドー  
JFCA 認定フードコーディネーター  
NHK 岐阜文化センター講師

講師

阪本 かおり（さかもとかおり）

C.P.A 認定チーズプロフェッショナル  
J.S.A 認定ワインエキスパート  
F.B.O 認定利き酒師  
WSET 認定 Advanced Certificate  
愛知大学オープンカレッジ 講師

講師

原 裕信（はらひろのぶ）

JSA 認定 シニアソムリエ

講師

今浦 紀恵（いまうらのりえ）

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  
Wine&Café non オーナー

講師

杉藤 尚子（すぎとうなおこ）

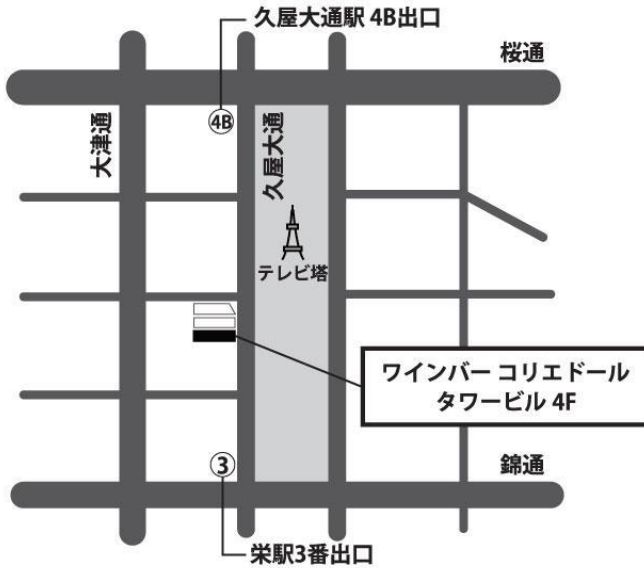
JSA 認定 ソムリエ

講師

江口 光昭（えぐちみつあき）

J.S.A 認定 シニアワインエキスパート  
WSET Level3 Award in Wines  
日本ソムリエ協会認定ワイン検定優秀講師

\*\*\*\*\* スクール開講場所 \*\*\*\*\*



## ワインバー・コリエドール

愛知県名古屋市中区錦 3-15-10 タワービル 4階

TEL : 052-971-6101

<http://www.lecollierdor.com/>

姉妹店 フランス料理キュイジーヌ・コリエドール (5階)

\*\*\* お問い合わせお申込み \*\*\*

e-mail : [info@leboisnoir.com](mailto:info@leboisnoir.com)

ホームページ <http://leboisnoir.com/>

株式会社ボワノワール

代表取締役 黒木 都