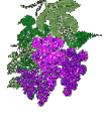




Le Bois Noir ボワノワール



～黒木都ワインスクール～

2017年10月～2018年3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。
- ◇ 各回通して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あり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

*** 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 <水曜日夜・昼>

水曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

水曜日昼 13:00~15:00 講師：江口光昭

第1回 10/18(水) テイスティング方法~白ブドウ1~

第2回 11/15(水) ワイン用ブドウについて~黒ブドウ1~

第3回 12/13(水) ワインの醸造~白ブドウ2~

第4回 1/17(水) ラベルの読み方~黒ブドウ2~

第5回 2/21(水) 産地1・ヨーロッパ~白ブドウ3~

第6回 3/14(水) 産地2・ニューワールド~黒ブドウ3~

初級クラス2 <木曜日夜・土曜日>

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7回 10/19(木)・10/7(土)

ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 11/16(木)・11/4(土)

ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 12/14(木)・12/2(土)

ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 1/18(木)・1/13(土)

各国の有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 2/8(木)・2/3(土)

ワインとチーズ ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 3/15(木)・3/3(土)

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 <月曜日夜・土曜日>

月曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：杉藤尚子

- 第1回 10/23(月)・10/21(土) フランス：ボルドー地方
- 第2回 11/20(月)・11/18(土) フランス：ブルゴーニュ地方
- 第3回 12/18(月)・12/16(土) フランス：ロワール地方
- 第4回 1/29(月)・1/27(土) フランス：シャンパーニュ地方
- 第5回 2/26(月)・2/24(土) フランス：コート・デュ・ローヌ地方
- 第6回 3/19(月)・3/24(土) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <水曜日夜・昼>

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

水曜日昼 13:00～15:00 講師：江口光昭

- 第7回 10/4(水) イタリア：ピエモンテ州
- 第8回 11/1(水) イタリア：トスカーナ州
- 第9回 12/6(水) イタリア：北東部
- 第10回 1/10(水) イタリア：南部と島
- 第11回 2/7(水) スペイン&ポルトガル
- 第12回 3/7(水) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <木曜日夜> 講師：黒木都

第13回 10/26(木) カリフォルニア

第14回 11/30(木) その他アメリカ、カナダ

第15回 12/21(木) チリ、アルゼンチン

第16回 1/25(木) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 2/22(木) 南アフリカ、その他

第18回 3/22(木) 日本

***** ワインを学ぶ：上級クラス *****

上級クラス1は2018年4月より開講いたします。

***** 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 <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 10/25(水) イタリア代表赤ワイン比較テイスティング

第2回 11/22(水) フランス vs ニューワールド シャルドネ編

第3回 12/20(水) 日本ワインをもっと知る

第4回 1/31(水) 世界のリースリング飲み比べ

第5回 2/28(水) スペインの赤ワイン、品種考察

第6回 3/28(水) 世界のスパークリングワイン

フランス専科 <月曜日夜> 講師：黒木都

フランスのワインを掘り下げていろいろな角度から研究します。

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 10/16(月) フランスの葡萄品種を知る 白ワイン基本品種
- 第2回 11/13(月) フランスの葡萄品種をもっと知る 白ワイン応用品種
- 第3回 12/11(月) フランスの葡萄品種を知る 赤ワイン基本品種
- 第4回 1/22(月) フランスの葡萄品種をもっと知る 赤ワイン応用品種
- 第5回 2/19(月) クレマン比較テイスティング
- 第6回 3/12(月) ロゼワイン徹底研究

原ソムリエのイタリアワイン講座 <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。

講師：原裕信

受講料：¥5,500/1回 (ワイン数種)

6回一括：¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第1回 10/2(月) イタリアで最も地味な？ バジリカータ州
- 第2回 11/6(月) 広大な農業地帯 プーリア州
- 第3回 12/4(月) 文化の交差点 シチリア州
- 第4回 1/15(月) エノトリアの原点 カラブリア州
- 第5回 2/5(月) 孤高の島 サルデーニャ州
- 第6回 3/5(月) 南イタリアの象徴 カンパーニア州

シャンパンが好き! <隔月火曜日夜> 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)

※プレスティージが入る際はプラス料金かかることがございます。

- 第41回 11/14(火) A「アグラパール」から再スタート!
- 第42回 1/9(火) トランプ柄の「アルマン・ド・ブリニャック」
- 第43回 3/20(火) RM「ミッシェル・アルノー」とNM「アヤラ」

ブラインドテイasting <月曜日夜もしくは火曜日夜> 講師：黒木都

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、チーズ付き)

6回一括：¥27,000 (¥4,500/1回)

- 第1回 10/30(月) テイasting基礎 白ワイン編
- 第2回 11/27(月) テイasting基礎 赤ワイン編
- 第3回 12/25(月) 白ワインの基本品種
- 第4回 1/30(火) 赤ワインの基本品種
- 第5回 2/27(火) 白ワインの応用品種
- 第6回 3/26(月) 赤ワインの応用品種

***** 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2 <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7回 10/5(木) セミハード・ハードタイプ
- 第8回 11/2(木) ブルビタイプ
- 第9回 12/7(木) フランスのチーズ産地
- 第10回 1/11(木) イタリアのチーズ産地
- 第11回 2/1(木) スペインのチーズ産地
- 第12回 3/1(木) 世界のチーズ

チーズとワインのマリアージュ <火曜日夜・土曜日>

それぞれの産地のワインに合うチーズをご紹介します。

ワインに合うチーズ選びができるようになるための講座です。

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）

火曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：阪本かおり

第1回 10/3(火)・10/14(土)

ボルドー地方のワインに合うチーズ

第2回 11/7(火)・11/11(土)

ブルゴーニュ地方のワインに合うチーズ

第3回 12/5(火)・12/9(土)

コート・デュ・ローヌ地方のワインに合うチーズ

第4回 2/6(火)・2/10(土)

カリフォルニアのワインに合うチーズ

第5回 3/6(火)・3/17(土)

トスカーナ州のワインに合うチーズ

毎年恒例チーズのイベント

『でっかいモンドールとラクレットの会』

1/23(火)・1/24(水) 19:00～21:00

定員各日 26名様 参加費 ¥8,000

☆冬限定のチーズ・モンドールの3kgの大型版と（通常は500g）

ハイジのチーズ・ラクレットを丸ごと溶かして削って食べます！

その他スイスの山のチーズとワインもたっぷりご用意♪

毎年恒例の人気イベントです。

*** お食事とワインを楽しむ ***

コリエドールのワイン会 <不定期開催 19:00~21:00>

5階フランス料理『キュージーン・コリエドール』でのスペシャルワイン会。
シェフ野々山のお料理とワインのマリアージュを楽しみます。

参加費：¥12,000（コース料理及びワイン）

第1回 11/9(木) イタリア・トスカーナ州のワインとお料理のマリアージュ

第2回 1/19(金) アルザス地方のワインとお料理のマリアージュ

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 11/17(金) bon repas 主宰 谷藤律子氏

テーマ『世界の新酒に合わせたいフランス各地のお惣菜』

第2回 2/23(金) Á Table 主宰 中島和美氏

テーマ『冬の野菜料理とワインのマリアージュ』

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 Á 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「Á 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。

ワイン試験対策準備クラス

<火曜日夜 19:00~21:00・土曜日 13:00~15:00>

ソムリエ、ワインエキスパート受験者のための準備クラス。

3月よりスタートする受験対策に向けて基礎的な知識を身に着けます。

受講料：¥5,500/1回 (テイスティング付き)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

講師 火曜日夜：黒木都 土曜日：今浦紀恵

- 第1回 10/24(火)・10/7(土) ワイン概論 1
- 第2回 11/21(火)・11/4(土) ワイン概論 2
- 第3回 12/19(火)・12/2(土) ワイン産地1 日本・フランス
- 第4回 1/16(火)・1/13(土) ワイン産地2 ヨーロッパ
- 第5回 2/20(火)・2/3(土) ワイン産地3 ニューワールド

チーズプロフェッショナル試験対策講座 <金曜日 19:00~21:00>

受講料：1回 ¥6,000 (チーズテイスティング付き)

10回一括支払い ¥54,000 (¥5,400/1回)

講師：阪本かおり

- 第1回 3/9(金) チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/23(金) チーズの製造②
- 第3回 4/6(金) フランス①
- 第4回 4/20(金) フランス②
- 第5回 5/11(金) イタリア①
- 第6回 5/25(金) イタリア②、スイス
- 第7回 6/8(金) その他ヨーロッパ
- 第8回 6/22(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 7/6(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 7/20(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。

2018年ソムリエ&ワインエキスパート試験対策

受講料：1回 ¥6,000（ワインテイasting込み 1回3～4アイテム）
全12回一括支払い ¥66,000

講師：木曜日昼・火曜日夜 黒木都

土曜日 今浦紀恵

★木曜日昼・土曜日 13:00～15:00

★火曜日夜 19:00～21:00

第1回 3/13(火)・3/15(木)・3/10(土) オリエンテーション・酒類概論1

第2回 3/27(火)・3/29(木)・3/24(土) 酒類概論2、日本酒

第3回 4/10(火)・4/12(木)・4/7(土) 日本

第4回 4/24(火)・4/26(木)・4/21(土) フランス1

第5回 5/8(火)・5/10(木)・5/12(土) フランス2

第6回 5/22(火)・5/24(木)・5/26(土) フランス3

第7回 5/29(火)・5/31(木)・6/2(土) イタリア

第8回 6/12(火)・6/14(木)・6/16(土) スペイン・ポルトガル

第9回 6/19(火)・6/21(木)・6/23(土) ヨーロッパ1

第10回 7/3(火)・7/5(木)・7/7(土) ヨーロッパ2

第11回 7/10(火)・7/12(木)・7/14(土) ニューワールド1

第12回 7/24(火)・7/26(木)・7/28(土) ニューワールド2

第13回 7/31(火)・8/2(木)・8/4(土) テイasting・チーズ

第14回 8/7(火)・8/9(木)・8/11(土) ワインの購入その他

※予備日 8/14(火)・8/16(木)・8/18(土)

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

◆シルバークラス 12/3(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。

***** 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
キュイジーヌ・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
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）

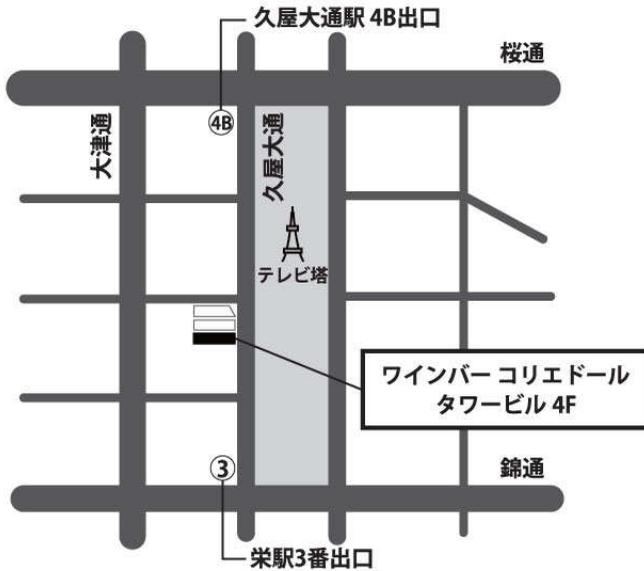
JSA 認定 ソムリエ

講師

江口 光昭（えぐちみつあき）

J.S.A 認定 ワインエキスパート
日本ソムリエ協会認定ワイン検定ブロンズ及びシルバー講師

***** 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

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