



Le Bois Noir ボワノワール

～黒木都ワインスクール～

2023年10月～2024年3月 カリキュラム

時間

平日 昼クラス 14:00～16:00

平日 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：4～12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：¥5,000／1回 （ワイン4種、チーズ付き）

6回一括 ¥27,000（¥4,500／1回）

初級クラス1 <金曜日夜>

金曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 10/20(金夜) テイスティング方法～白ブドウ1～

第2回 11/17(金夜) ワイン用ブドウについて ～黒ブドウ1～

第3回 12/15(金夜) ワインの醸造 ～白ブドウ2～

第4回 1/19(金夜) ラベルの読み方 ～黒ブドウ2～

第5回 2/16(金夜) 産地1・ヨーロッパ ～白ブドウ3～

第6回 3/15(月夜) 産地2・ニューワールド～黒ブドウ3～

初級クラス2 <火曜日昼・水曜日夜・土曜日>

火曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：谷藤律子

第7回 10/3(火昼)・10/11(水夜)・10/7(土)

ワインの歴史 ～白ブドウ4～

第8回 11/14(火昼)・11/15(水夜)・10/28(土)

ワインの取り扱い方法 ～黒ブドウ4～

第9回 12/12(火昼)・12/13(水夜)・12/2(土)

ワインの選び方 ～白ブドウ5～

第10回 1/16(火昼)・1/17(水夜)・1/13(土)

ワインの格付けと有名ワイン ～黒ブドウ5～

第11回 2/13(火昼)・2/14(水夜)・2/3(土)

ワインとチーズ～白ブドウ・ブラインド～

第12回 3/12(火昼)・3/13(水夜)・3/9(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：¥5,500／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥30,000（¥5,000／1回）

中級クラス1 ＜月曜日夜＞

月曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 10/2(月夜) フランス：ボルドー地方

第2回 11/13(月夜) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 12/4(月夜) フランス：ロワール地方

第4回 1/15(月夜) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 2/5(月夜) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 3/4(月夜) フランス：アルザス地方

中級クラス2 ＜水曜日夜＞

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第7回 10/4(水夜) イタリア：ピエモンテ州

第8回 11/8(水夜) イタリア：トスカーナ州

第9回 12/6(水夜) イタリア：北東部

第10回 1/10(水夜) イタリア：南部と島

第11回 2/7(水夜) スペイン&ポルトガル

第12回 3/6(水夜) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <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：谷藤律子

第13回 10/12(木夜)・10/21(土) カリフォルニア

第14回 11/16(木夜)・11/18(土) その他アメリカ、カナダ

第15回 12/14(木夜)・12/16(土) チリ、アルゼンチン

第16回 1/18(木夜)・1/27(土) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 2/15(木夜)・3/2(土) 南アフリカ、その他

第18回 3/14(木夜)・3/23(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

2024年4月より開講

上級クラス2 <火曜日昼・木曜日夜>

ブドウ品種の理解にクローズアップ。各ブドウ品種の特性を知り、産地違いを
テイスティングします。

火曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

木曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

受講料：¥6,000／1回 (ワイン4～6種類、チーズ付き)

5回一括 ¥27,500 (¥5,500／1回)

第1回 10/17(火昼)・10/19(木夜) カベルネ・ソーヴィニヨン種について

第2回 11/28(火昼)・11/30(木夜) メルロ種について

第3回 1/23(火昼)・1/25(木夜) ピノ・ノワール種について

第4回 2/20(火昼)・2/22(木夜) シャルドネ種について

第5回 3/26(火昼)・3/21(木夜) ソーヴィニヨン・ブラン種について

*** 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 <水曜日昼・夜>

ワインを様々な角度から探究するクラス。面白いテーマが盛りだくさんです。

受講料：¥6,000／1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥33,000（¥5,500／1回）

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

水曜日昼 14:00～16:00 講師：黒木都

- 第1回 10/25(水昼・夜) ピノ・ノワール比較テイスティング
- 第2回 11/29(水昼・夜) メルロ比較テイスティング
- 第3回 12/20(水昼・夜) シラー比較テイスティング
- 第4回 1/31(水昼・夜) サンジョヴェーゼ比較テイスティング
- 第5回 2/28(水昼・夜) グルナッシュ比較テイスティング
- 第6回 3/27(水昼・夜) ロゼワイン比較テイスティング

ワイン探究クラスB <木曜日夜> 19:00～21:00 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スティングができます。

受講料：¥6,000／1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥27,500（¥5,500／1回）

- 第1回 10/26(木夜) オレンジワインとは
- 第2回 12/21(木夜) ドイツワインの今
- 第3回 2/1(木夜) オーストラリアのワイン達
- 第4回 2/29(木夜) ニュージーランドのワイン達
- 第5回 3/28(木夜) ロゼシャンパーニュ

シャンパンが好き！ <水曜日夜> 19:00～21:00 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：¥13,000／1回（オードブル&チーズ付き）

2回一括 ¥24,000（¥12,000／1回）

※プレステージが入る際はプラス料金かかることがございます。

- 第33回 11/22(水) ル・メニル・シュル・オジェ村の「フィリップ・ゴネ」
- 第34回 2/21(水) ヴアレ・ド・ラ・マルヌのRM「ゴセ・ブラバン」

世界のワイン産地探訪 <月曜日夜・火曜日昼>

世界には多くのワイン産地が存在します。そんなワイン産地を学んでワインの幅を広げましょう。

受講料：¥6,000／1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥33,000（¥5,500／1回）

月曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

火曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

第1回 10/23(月夜)・10/24(火昼) オーストラリア

第2回 11/27(月夜)・11/21(火昼) ハンガリー

第3回 12/18(月夜)・12/19(火昼) イタリア トスカーナ州

第4回 1/29(月夜)・1/30(火昼) モルドバ

第5回 2/26(月夜)・2/27(火昼) スペインの白ワイン

第6回 3/18(月夜)・3/19(火昼) ジョージア

日本ワイン専科 <月曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

ここ数年でめきめき増えてきた日本ワイン。いろいろな産地を訪ねてきた黒木が現地の写真や生産者のお話などを交えながら、様々な日本ワインをご紹介します。

受講料：¥6,000／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥33,000（¥5,500／1回）

第1回 10/16(月夜) 北海道のワイン

第2回 11/20(月夜) 東北のワイン

第3回 12/11(月夜) 九州のワイン

第4回 1/22(月夜) 長野県のワイン

第5回 2/19(月夜) 日本のスパークリングワイン

第6回 3/11(月夜) 日本のロゼワイン

ブルゴーニュワインを飲もう！ <水曜日夜> 19:00～21:00 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：¥9,000／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

2回一括 ¥17,000（¥8,500／1回）

第1回 10/18(水夜) コート・ド・ボーヌの村名赤ワイン

第2回 1/24(水夜) シャルドネ種の地区別味わい違いを知る

おつまみと楽しむワインのマリアージュ <金曜日夜>

ワインをより楽しめるように食材とのマリアージュを体験します。
軽いおつまみと一緒に楽しくマリアージュしましょう！

受講料：¥6,000／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥27,500（¥5,500／1回）

19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 10/6(金夜) 和惣菜とワイン

第2回 11/24(金夜) 中華総菜とワイン

第3回 12/22(金夜) 洋風総菜とワイン

第4回 1/26(金夜) ソーセージとワイン

第5回 3/22(金夜) スパークリングに合わせるおつまみ選び

*** テイスティング講座 ***

ソムリエ及びワインエキスパートの受験者やスキルアップのためのテイスティング講座です。

フォローアップ・ブラインドテイスティング <土曜日> 13:00～15:00

2019年度ブラインドテイスティング・コンテスト全国2位に輝いた
今浦紀恵講師より、ブラインドテイスティングの基本フォームを学びます。
当講座は有資格者、およびエクセレンス受験者などを対象としています。
受講資格に関してはお問合せください。

受講料：¥5,500／1回（ワイン3～6種類）

6回一括 ¥30,000（¥5,000／1回）

講師：今浦紀恵

第1回 10/21(土) ブラインドテイスティング1

第2回 11/25(土) ブラインドテイスティング2

第3回 12/16(土) ブラインドテイスティング3

第4回 1/20(土) ブラインドテイスティング4

第5回 2/17(土) ブラインドテイスティング5

第6回 3/9(土) ブラインドテイスティング6

*** 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> 19:00~21:00 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：¥6,000/1回 (チーズ6種類、ワイン2~3種類)

6回一括 ¥33,000 (¥5,500/1回)

第7回 10/5(木夜) セミハード・ハードタイプ

第8回 11/9(木夜) ブルビタイプ

第9回 12/7(木夜) フランスのチーズ産地

第10回 1/11(木夜) イタリアのチーズ産地

第11回 2/8(木夜) スペインのチーズ産地

第12回 3/7(木夜) 世界のチーズ

チーズとワインのマリアージュ <火曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

チーズを様々な角度から勉強し、ワインとのマリアージュを体験します。

受講料：¥6,000/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

6回一括 ¥33,000 (¥5,500/1回)

第1回 10/17(火夜) オーヴェルニュ地方

第2回 11/14(火夜) ノルマンディー地方とイル・ド・フランス地方

第3回 12/12(火夜) アルザス地方とブルゴーニュ地方

第4回 1/16(火夜) ピレネー地方とラングドック・ルーション

第5回 2/13(火夜) ジュラ地方とサヴォワ地方

第6回 3/5(火夜) 日本の白カビ食べ比べ

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 2024』

1/30(火夜)・2/27(火夜) 19:00~21:00

定員各日 26名様 参加費 ¥9,000

☆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♪

毎年恒例の人気のイベントです。

世界のチーズを巡る <土曜日> 16:00~18:00 講師：阪本かおり
世界のチーズを様々な角度からアプローチしてテイastingします。
お酒が飲めない方にはソフトドリンクをご用意します。

受講料：¥6,000／1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

6回一括 ¥33,000 (¥5,500／1回)

- 第1回 10/14(土) 日本のナチュラルチーズ～日本のご当地チーズを巡る旅～
- 第2回 11/11(土) イギリスチーズを楽しむ～チェダーチーズの故郷～
- 第3回 12/9(土) スペインチーズ～熟成土のチーズたち～
- 第4回 1/20(土) フランスチーズ～熟成土のチーズたち～
- 第5回 2/17(土) イタリアチーズを楽しむ～郷土色豊かなチーズたち～
- 第6回 3/16(土) 日本酒&日本チーズ～ペアリング探究～

*** 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。

各先生によるレシピ付きで、調理方法なども学べます。

受講料：¥9,000 (お料理及びワイン)

- 第1回 11/10(金)・12/1(金) Á Table 主宰 中島和美先生
『北フランスの伝統料理』
- 第2回 2/9(金)・3/1(金) bon repas 主宰 谷藤律子先生
『南仏&北イタリアの料理』

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・エクセレンス

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。

ソムリエ&ワインエキスパート試験対策準備クラス <火曜日夜・土曜日>

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。

当講座を受講された方は3月からスタートの「JSA1 次試験対策講座」に割引価格が適用されます。

火曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 13:00～15:00 講師：今浦紀恵

受講料：¥6,000／1回 （テキスト付き）

5回一括 ¥27,500（¥5,500／1回）

第1回 12/5(火夜)・12/9(土) ワイン概論

第2回 1/9(火夜)・1/13(土) 酒類概論

第3回 1/23(火夜)・1/27(土) ワイン産地1

第4回 2/6(火夜)・2/10(土) ワイン産地2

第5回 2/20(火夜)・2/24(土) ワイン産地3

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：¥15,000

認定講師：江口光昭

◆ワイン検定シルバークラス 11/4(土)・5(日)・6(月)

※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。

2024 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 ￥6,500（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 ￥88,000

講師：木曜日昼 14:00～16:30 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(火夜)・3/14(木昼)・3/16(土) ワイン概論
- 第 2 回 3/19(火夜)・3/21(木昼)・3/23(土) 酒類概論
- 第 3 回 3/26(火夜)・3/28(木昼)・3/30(土) 日本
- 第 4 回 4/9(火夜)・4/11(木昼)・4/13(土) フランス1
- 第 5 回 4/16(火夜)・4/18(木昼)・4/20(土) フランス2
- 第 6 回 4/23(火夜)・4/25(木昼)・4/27(土) フランス3
- 第 7 回 5/7(火夜)・5/9(木昼)・5/11(土) イタリア
- 第 8 回 5/14(火夜)・5/16(木昼)・5/18(土) スペイン・ポルトガル
- 第 9 回 5/21(火夜)・5/23(木昼)・5/25(土) ヨーロッパ1
- 第 10 回 6/4(火夜)・6/6(木昼)・6/8(土) ヨーロッパ2
- 第 11 回 6/11(火夜)・6/13(木昼)・6/15(土) ヨーロッパ3
- 第 12 回 6/18(火夜)・6/20(木昼)・6/22(土) ニューワールド1
- 第 13 回 7/2(火夜)・7/4(木昼)・7/6(土) ニューワールド2
- 第 14 回 7/9(火夜)・7/11(木昼)・7/13(土) ニューワールド3
- 第 15 回 7/16(火夜)・7/18(木昼)・7/20(土)

テイスティング、チーズ、ワインの購入、日本酒・焼酎

- 第 16 回 7/23(火夜)・7/25(木昼)・7/27(土) 模擬試験

2024 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（チーズテイスティング付き）

全 10 回一括支払い ￥54,000

水曜日昼 14:00～16:30

講師：阪本かおり 黒木都

第1回 3/6(水昼) チーズの文化史、製造1

第2回 3/13(水昼) チーズの製造2

第3回 4/3(水昼) フランス1

第4回 4/17(水昼) フランス2

第5回 5/8(水昼) イタリア1

第6回 5/22(水昼) イタリア2、スイス

第7回 6/5(水昼) その他ヨーロッパ

第8回 6/19(水昼) 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 7/3(水昼) チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物

第10回 7/17(水昼) 模擬試験

***** 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

J.S.A.認定 ソムリエ・エクセレンス

C.P.A.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 名古屋・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

WSET 認定 Advanced Certificate

J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA

朝日カルチャーセンター 講師

講師

今浦 紀恵（いまうらのりえ）

J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンス

C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル

Wine&Café non オーナー

WSET LEVEL 3 AWARD IN WINES

J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA

日本ソムリエ協会主催 2019 ワインブラインドコンテスト準優勝

講師

谷藤 律子（やとうりつこ）

bon repas 主宰

J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス

（日本ソムリエ協会 三重支部役員）

J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA

JFCA 認定フードコーディネーター

桑名市民講座講師

講師

江口 光昭（えぐちみつあき）

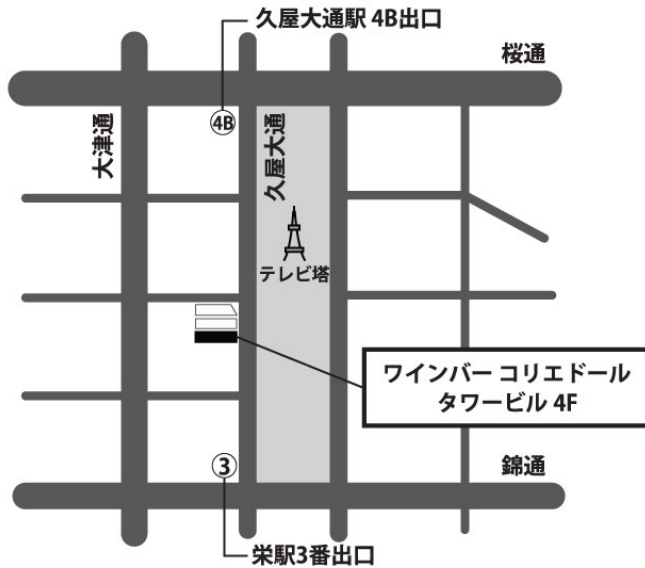
J.S.A.認定 ソムリエ

J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス

WSET Level 3 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/>

*** 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