



Le Bois Noir ボワノワール ～黒木都ワインスクール～

2025 年 10 月～2026 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。

*** お問い合わせお申込み ***

e-mail : info@leboisnoir.com

ホームページ <http://leboisnoir.com/>

*** スクール開講場所 ***

ワインバー・コリエドール

*** 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 ＜水曜日夜＞

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 10/1(水夜) テイスティング方法 ～白ブドウ1～

第2回 11/5(水夜) ワイン用ブドウについて ～黒ブドウ1～

第3回 12/3(水夜) ワインの醸造 ～白ブドウ2～

第4回 1/7(水夜) ラベルの読み方 ～黒ブドウ2～

第5回 2/4(水夜) 産地1・ヨーロッパ ～白ブドウ3～

第6回 3/4(水夜) 産地2・ニューワールド ～黒ブドウ3～

初級クラス2 ＜水曜日昼・木曜日夜・土曜日＞

水曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

木曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：谷藤律子

第7回 10/15(水昼)・10/16(木夜)・10/25(土)

ワインの歴史 ～白ブドウ4～

第8回 11/12(水昼)・11/20(木夜)・11/22(土)

ワインの取り扱い方法 ～黒ブドウ4～

第9回 12/10(水昼)・12/18(木夜)・12/20(土)

ワインの選び方 ～白ブドウ5～

第10回 1/14(水昼)・1/22(木夜)・1/24(土)

ワインの格付けと有名ワイン ～黒ブドウ5～

第11回 2/4(水昼)・2/19(木夜)・2/21(土)

ワインとチーズ ～白ブドウ・ブラインド～

第12回 3/11(水昼)・3/19(木夜)・3/21(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 <水曜日夜> 水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 10/8(水夜) フランス：ボルドー地方

第2回 11/12(水夜) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 12/10(水夜) フランス：ロワール地方

第4回 1/14(水夜) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 2/18(水夜) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 3/11(水夜) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <火曜日昼・木曜日夜・土曜日>

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

土曜日 16:00～18:00 講師：谷藤律子

第7回 10/14(火昼)・10/9(木夜)・10/4(土) イタリア：ピエモンテ州

第8回 11/11(火昼)・11/13(木夜)・11/8(土) イタリア：トスカーナ州

第9回 12/9(火昼)・12/11(木夜)・12/6(土) イタリア：北東部

第10回 1/13(火昼)・1/15(木夜)・1/10(土) イタリア：南部と島

第11回 2/3(火昼)・2/12(木夜)・2/7(土) スペイン&ポルトガル

第12回 3/10(火昼)・3/12(木夜)・3/7(土) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <金曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

金曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第13回 10/17(金夜) カリフォルニア

第14回 11/14(金夜) その他アメリカ、カナダ

第15回 12/12(金夜) チリ、アルゼンチン

第16回 1/16(金夜) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 2/13(金夜) 南アフリカ、その他

第18回 3/13(金夜) 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2 <月曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都
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。

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 10/6(月夜) カベルネ・ソーヴィニヨン種について
- 第2回 11/10(月夜) メルロ種について
- 第3回 12/1(月夜) ピノ・ノワール種について
- 第4回 1/5(月夜) シャルドネ種について
- 第5回 2/2(月夜) ソーヴィニヨン・ブラン種について
- 第6回 3/2(月夜) シラー種について

*** 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

受講料：¥6,000／1回（ワイン3～6種類）
6回一括 ¥33,000（¥5,500／1回）

<土曜日> 13:00～15:00 講師：今浦紀恵

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。

- 第1回 10/18(土) ブラインドテイスティング1
- 第2回 11/22(土) ブラインドテイスティング2
- 第3回 12/13(土) ブラインドテイスティング3
- 第4回 1/17(土) ブラインドテイスティング4
- 第5回 2/14(土) ブラインドテイスティング5
- 第6回 3/21(土) ブラインドテイスティング6

*** 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>

今期はフランスのワインを深堀して再発見しましょう！

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）

水曜日昼 14:00～16:00 講師：黒木都

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

- 第1回 10/29(水) フランスのシャルドネ種比較テイスティング
- 第2回 11/26(水) フランスのピノ・ノワール種比較テイスティング
- 第3回 12/24(水) アルザスのワインでメリークリスマス♪
- 第4回 1/28(水) ボルドー 左岸 vs 右岸
- 第5回 2/25(水) ローヌ シラー vs グルナッシュ
- 第6回 3/25(水) フランスのロゼワイン

ワイン探究クラスB <木曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

今期はイタリアのワインに注目。いろいろな産地のワインをテイスティング
しましょう！

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）

- 第1回 10/30(木夜) イタリアのスプマンテ
- 第2回 11/27(木夜) 知っておきたい赤ワイン
- 第3回 12/25(木夜) 知っておきたい白ワイン
- 第4回 1/29(木夜) やっぱりピエモンテ！
- 第5回 2/26(木夜) さすがのトスカーナ！
- 第6回 3/26(木夜) 実はすごい、カンパーニア

ハイクオリティワイン <月曜日夜・火曜日昼>

いろんな国のワインを知ってもっとワインの世界を広げましょう！

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

受講料：¥8,500／1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥48,000（¥8,000／1回）

第1回 10/27(月夜)・10/28(火昼) ボルドー垂直～熟成の違いを知る～

第2回 11/17(月夜)・11/18(火昼) ブルゴーニュ赤村名比較

第3回 12/15(月夜)・12/16(火昼) ブルゴーニュ白村名比較

第4回 1/19(月夜)・1/20(火昼) バローロとバルバレスコ

第5回 2/9(月夜)・2/10(火昼) オーストリアの格付けワイン

第6回 3/16(月夜)・3/17(火昼) ローヌの実力～赤ワイン編～

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）

※プレスティ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43回 11/19(水夜) モンターニュ・ド・ランスのNM「ルノーブル」

第44回 1/21(水夜) モンターニュ・ド・ランスのCM「マイィ」

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：¥9,500／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

3回一括 ¥27,000（¥9,000／1回）

第1回 10/15(水夜) コート・ド・ボーヌの白ワイン

第2回 12/17(水夜) コート・ド・ニュイの赤ワイン

第3回 3/18(水夜) 格付けによる味わいの違いを知る

日本ワイン専科 <月曜日夜 or 火曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都
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 10/28(火夜) 日本ワイン最北の地
- 第2回 11/25(火夜) 新酒まつり 2025
- 第3回 12/22(月夜) 日本のスパークリングワイン
- 第4回 1/26(月夜) マスカット・ベリーA比較テイスティング
- 第5回 2/16(月夜) 日本のオレンジワイン
- 第6回 3/23(月夜) 日本のロゼワイン

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：¥6,500／1回（ワイン数種&おつまみ付き）

3回一括 ¥18,000（¥6,000／1回）

19:00～21:00 講師：黒木都

- 第1回 10/10(金夜) ピノ・ノワール種に合わせるおつまみ
- 第2回 1/23(金夜) シラー種に合わせるおつまみ
- 第3回 3/27(金夜) カベルネ・ソーヴィニヨンに合わせるおつまみ

***** 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：¥6,500／1回（チーズ6種類、ワイン2～3種類）

6回一括 ¥36,000（¥6,000／1回）

- 第7回 10/2(木夜) セミハード・ハードタイプ
- 第8回 11/6(木夜) ブルビタイプ
- 第9回 12/4(木夜) フランスのチーズ産地
- 第10回 1/8(木夜) イタリアのチーズ産地
- 第11回 2/5(木夜) スペインのチーズ産地
- 第12回 3/5(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。
今期はチーズを産地ごとに学びます。

受講料：¥6,500／1回 （チーズ数種類、ワイン数種類）
6回一括 ¥36,000（¥6,000／1回）

- 第1回 10/14(火夜) ノルマンディーとイル・ド・フランス地方
- 第2回 11/11(火夜) オーヴェルニュ地方
- 第3回 12/9(火夜) ブルゴーニュとアルザス地方
- 第4回 1/13(火夜) ピレネーとラングドック・ルーション
- 第5回 2/10(火夜) ジュラとサヴォワ地方
- 第6回 3/17(火夜) 北海道のチーズを知る

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 2026』

1/27(火夜)・2/6(金夜) 19:00～21:00

定員各日 26名様 参加費 ¥10,000

☆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。

チーズで巡る世界の旅 <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स्टینگ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。
各国チーズ料理も1品ご用意しております。

受講料：¥6,500／1回 （チーズ数種類、ワイン数種類）
6回一括 ¥36,000（¥6,000／1回）

- 第1回 10/11(土) イギリス ～テリトリアルチーズ&モダンブリティッシュチーズを楽しみます～
- 第2回 11/15(土) フランスで愛される「コンテ」の魅力に迫る
～コンテ協会よりオリジナルグッズのプレゼント付き～
- 第3回 12/13(土) 年末年始を彩る華やかなアレンジチーズたち
～定番チーズをより華やかに楽しめるチーズをご紹介～
- 第4回 1/17(土) フランス ～人気の定番チーズからレアな逸品まで魅力溢れるフランスチーズを食べつくします～
- 第5回 2/14(土) イタリア ～郷土食豊かなイタリアチーズをエリアごとに理解を深め楽しみます～
- 第6回 3/14(土) 日本チーズ ～チーズを楽しみながら日本一周!!～

*** お食事とワインを楽しむ ***

マリージュ研究会 <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 11/21(金)・12/5(金) Á Table 主宰 中島和美先生
『北欧の家庭料理』

第2回 2/20(金)・3/6(金) bon repas 主宰 谷藤律子先生
『春を楽しむかんたんフレンチ』

*** ワインのイベント ***

いろいろなクラスの生徒さん方の交流のための企画。

是非ふるってご参加ください！

ブラインドテイasting大会 <19:00~21:00>

ワインの品種と産地を当てて、景品をゲットしましょう！

参加資格はありません。どなたでもご参加いただけます！

参加費：¥5,000（おつまみとワイン）

定員：26名

第1回 11/28(金) ブラインドテイasting大会

ボワノワール格付けチェック！ <19:00~21:00>

高いワインなのか、お値打ちワインなのか、、

黒木チョイスのワインで運試ししてみませんか？

優勝者には賞品を差し上げます！

参加費：¥5,000（おつまみとワイン）

定員：16名

第1回 1/30(金) ボワノワール格付けチェック

***** 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)

6回一括 ¥33,000 (¥5,500／1回)

第1回 12/2(火夜)・12/6(土) ワイン概論

第2回 12/16(火夜)・12/20(土) 酒類概論・飲料概論

第3回 1/6(火夜)・1/10(土) ワイン産地1

第4回 1/20(火夜)・1/24(土) ワイン産地2

第5回 2/3(火夜)・2/7(土) ワイン産地3

第6回 2/17(火夜)・2/21(土) ワイン産地4

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

11/20(木)・23(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。

2026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：火曜日夜 19:00～21:30 黒木都
木曜日昼 14:00～16:30 黒木都
土曜日 13:00～15:30 今浦紀恵

※火曜日夜、および、木曜日昼は zoom でのリモート受講も可能です。

第0回 2/24(火夜)・2/26(木昼)・2/28(土) オリエンテーション

第1回 3/3(火夜)・3/5(木昼)・3/7(土) ワイン概論

第2回 3/10(火夜)・3/12(木昼)・3/14(土) 酒類概論・飲料概論

第3回 3/24(火夜)・3/26(木昼)・3/28(土) 日本

第4回 3/31(火夜)・4/2(木昼)・4/4(土) フランス1

第5回 4/7(火夜)・4/9(木昼)・4/11(土) フランス2

第6回 4/21(火夜)・4/23(木昼)・4/25(土) フランス3

第7回 4/28(火夜)・4/30(木昼)・5/2(土) イタリア

第8回 5/12(火夜)・5/14(木昼)・5/16(土) スペイン・ポルトガル

第9回 5/19(火夜)・5/21(木昼)・5/23(土) ヨーロッパ1

第10回 5/26(火夜)・5/28(木昼)・5/30(土) ヨーロッパ2

第11回 6/9(火夜)・6/11(木昼)・6/13(土) ヨーロッパ3

第12回 6/16(火夜)・6/18(木昼)・6/20(土) ニューワールド1

第13回 6/23(火夜)・6/25(木昼)・6/27(土) ニューワールド2

第14回 7/7(火夜)・7/9(木昼)・7/11(土) ニューワールド3

第15回 7/14(火夜)・7/16(木昼)・7/18(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 7/21(火夜)・7/23(木昼)・7/25(土) 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 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 三重支部委員）
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