



Le Bois Noir ボワノワール

～黒木都ワインスクール～

2026 年 4 月～9 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 <水曜日昼・金曜日夜・土曜日>

水曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

金曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00～18:00 講師：谷藤律子

第1回 4/15(水昼)・4/10(金夜)・4/11(土)

テイasting方法 ～白ブドウ1～

第2回 5/20(水昼)・5/15(金夜)・5/16(土)

ワイン用ブドウについて ～黒ブドウ1～

第3回 6/17(水昼)・6/12(金夜)・6/20(土)

ワインの醸造 ～白ブドウ2～

第4回 7/15(水昼)・7/17(金夜)・7/11(土)

ラベルの読み方 ～黒ブドウ2～

第5回 8/19(水昼)・8/7(金夜)・8/8(土)

産地1・ヨーロッパ ～白ブドウ3～

第6回 9/16(水昼)・9/11(金夜)・9/12(土)

産地2・ニューワールド ～黒ブドウ3～

初級クラス2 <水曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

第7回 4/1(水夜) ワインの歴史 ～白ブドウ4～

第8回 5/13(水夜) ワインの取り扱い方法 ～黒ブドウ4～

第9回 6/3(水夜) ワインの選び方 ～白ブドウ5～

第10回 7/1(水夜) ワインの格付けと有名ワイン ～黒ブドウ5～

第11回 7/29(水夜) ワインとチーズ ～白ブドウ・ブラインド～

第12回 9/2(水夜) 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 <水曜日昼・木曜日夜>

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

第1回 4/8(水昼)・4/16(木夜) フランス：ボルドー地方

第2回 5/13(水昼)・5/21(木夜) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 6/3(水昼)・6/18(木夜) フランス：ロワール地方

第4回 7/8(水昼)・7/16(木夜) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 8/5(水昼)・8/20(木夜) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 9/9(水昼)・9/17(木夜) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <水曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

第7回 4/8(水夜) イタリア：ピエモンテ州

第8回 5/20(水夜) イタリア：トスカーナ州

第9回 6/10(水夜) イタリア：北東部

第10回 7/8(水夜) イタリア：南部と島

第11回 8/5(水夜) スペイン&ポルトガル

第12回 9/9(水夜) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <火曜日昼・木曜日夜・土曜日> 19:00～21:00

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13回 4/7(火昼)・4/9(木夜)・4/18(土) カリフォルニア

第14回 5/12(火昼)・5/14(木夜)・5/23(土) その他アメリカ、カナダ

第15回 6/2(火昼)・6/11(木夜)・6/27(土) チリ、アルゼンチン

第16回 7/7(火昼)・7/9(木夜)・7/18(土) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 8/4(火昼)・8/6(木夜)・8/22(土) 南アフリカ、その他

第18回 9/8(火昼)・9/10(木夜)・9/19(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> 19:00～21:00 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：¥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 4/6(月夜) ワイン・テイスティングを再確認
- 第2回 5/11(月夜) 白ワイン葡萄品種比較
- 第3回 6/8(月夜) 赤ワイン葡萄品種比較
- 第4回 7/6(月夜) テロワール ～産地による味わいの違い～
- 第5回 8/3(月夜) 醸造によるワインの味わいの違い
- 第6回 9/7(月夜) 熟成によるワインの味わいの違い

*** 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 講師：今浦紀恵

受講料：¥6,000／1回（ワイン3～6種類）

6回一括 ¥33,000（¥5,500／1回）

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 4/18(土) ブラインドテイスティング1
- 第2回 5/9(土) ブラインドテイスティング2
- 第3回 6/6(土) ブラインドテイスティング3
- 第4回 7/4(土) ブラインドテイスティング4
- 第5回 8/1(土) ブラインドテイスティング5
- 第6回 8/29(土) ブラインドテイスティング6

ソムリエ&ワインエキスパート2次試験対策準備クラス

＜月曜日夜・金曜日夜＞ 19:00～21:00 講師：黒木都

どんどん難しくなる、ソムリエおよびワインエキスパートの2次試験に向けてブラインドテイastingで訓練を重ねましょう！

受講料：¥5,500／1回（ワイン6種類）

6回以上一括払い ¥5,000／1回

第1回	4/17(金)	白ワイン1	第7回	6/19(金)	白ワイン4
第2回	4/27(月)	赤ワイン1	第8回	6/29(月)	赤ワイン4
第3回	5/1(金)	白ワイン2	第9回	7/3(金)	白ワイン5
第4回	5/22(金)	赤ワイン2	第10回	7/24(金)	赤ワイン5
第5回	6/1(月)	白ワイン3	第11回	8/10(月)	白ワイン6
第6回	6/5(金)	赤ワイン3	第12回	8/21(金)	赤ワイン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＞

久々の品種比較シリーズ。今回は白ブドウをテーマにいろいろな国のワインを飲み比べます。

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	4/22(水)	甲州比較テイasting
第2回	5/27(水)	シュナン・ブラン比較テイasting
第3回	6/24(水)	リースリング比較テイasting
第4回	7/22(水)	ピノ・グリ比較テイasting
第5回	8/26(水)	アルバリョーニョ比較テイasting
第6回	9/30(水)	ソーヴィニヨン・ブラン比較テイasting

ワイン探究クラスB <木曜日夜> 19:00～21:00 講師：黒木都

今期はスパークリングワイン徹底研究。これからの季節にぴったりな 1 本を見つけましょう。

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 4/23(木夜) フランスのクレマン飲み比べ
- 第 2 回 5/28(木夜) スペインの上質 CAVA
- 第 3 回 6/25(木夜) ニューワールドのスパークリングワイン
- 第 4 回 7/23(木夜) 日本のスパークリング
- 第 5 回 8/27(木夜) ヨーロッパの泡たち
- 第 6 回 9/24(木夜) レッツ！ブラインド！国を当てよう！

ハイクオリティワイン <月曜日夜・火曜日昼>

ちょっと贅沢なワインの飲み比べをしましょう！

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 4/13(月夜)・4/14(火昼) シャンパーニュ飲み比べ
- 第 2 回 5/18(月夜)・5/19(火昼) ニューワールドのボルドーブレンド
- 第 3 回 6/15(月夜)・6/16(火昼) ローヌの実力～白ワイン編～
- 第 4 回 7/13(月夜)・7/14(火昼) ボルドー地方の白ワインが面白い
- 第 5 回 8/17(月夜)・8/18(火昼) イギリスのスパークリングワイン
- 第 6 回 9/14(月夜)・9/15(火昼) ブルゴーニュの赤ワイン格付け比較

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）

3 回一括 ¥36,000（¥12,000／1 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 45 回 4/15(水夜) ラドゥセット男爵の「コンテス・ラフォン」
- 第 46 回 7/15(水夜) ピエリー村の「エルヴェ・マルロー」
- 第 42 回 9/16(水夜) モンターニュ・ド・ランスの「ニコラ・マイヤール」

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）

2回一括 ¥18,000（¥9,000／1回）

第1回 6/17(水夜) シャブリ垂直テイスティング～ヴィンテージを知る～

第2回 8/19(水夜) ヴォーヌ・ロマネ村の実力とは

日本ワイン専科 <月曜日夜> 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 4/20(月夜) 日本の白ワイン用品種

第2回 5/25(月夜) 日本の赤ワイン用品種

第3回 6/22(月夜) 東北のワイン

第4回 7/27(月夜) 山梨県のワイナリー

第5回 8/24(月夜) 長野県のワイナリー

第6回 9/28(月夜) 瀬戸内のワイン

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 5/29(金夜) 和食とワインの美味しい関係

第2回 7/31(金夜) 中華とワインの美味しい関係

第3回 9/18(金夜) イタリア料理にはイタリアワイン？

*** 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> 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1回 4/2(木夜) チーズの基礎知識

第2回 4/30(木夜) フレッシュタイプ

第3回 6/4(木夜) 白カビタイプ

第4回 7/2(木夜) シェーヴルタイプ

第5回 7/30(木夜) ウォッシュタイプ

第6回 9/3(木夜) 青カビタイプ

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：¥6,500／1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

4回一括 ¥24,000 (¥6,000／1回)

第1回 4/14(火夜) 春に食べたい！羊のミルクのチーズ達

第2回 6/2(火夜) 日本のハードタイプ食べ比べ

第3回 6/30(火夜) スパークリングワインに合わせるチーズアレンジ

第4回 8/25(火夜) ヨーロッパのチーズ食べ比べ

世界のチーズを巡る旅 <土曜日> 16:00～18:00 講師：阪本かおり

【タイプ別チーズ探求】

製造方法の違いや熟成違いの比較テイastingなど国内外問わずバラエティ豊かなチーズをお楽しみいただきます。

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 4/4(土) 白カビタイプのチーズ

第2回 5/2(土) 青カビタイプのチーズ

第3回 6/6(土) ウォッシュタイプのチーズ

第4回 7/4(土) ハードタイプのチーズ

第5回 8/1(土) フレッシュタイプのチーズ

第6回 9/5(土) シェーヴル&ブルビ

チーズのイベント

『シェーヴル祭り 2026』 7/28(火夜) 19:00~21:00

参加費 ¥8,000 (チーズ数種類、ワイン数種類)

定員：16名

☆毎年恒例のチーズクラスを今年からイベントにしました！

たらふくシェーヴルチーズを食べてワインも堪能しましょう♪

*** 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究します。

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 6/26(金)・7/10(金) bon repas 主宰 谷藤律子先生
『酸で楽しむ夏レシピ』

第1回 8/28(金)・9/4(金) Á Table 主宰 中島和美先生
『ハーブとスパイスと地中海料理』

*** 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。

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：¥11,000

認定講師：江口光昭

◆ワイン検定ブロンズクラス 2026年度

4/5(日)・6(月) 9/2(水)・9/6(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

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

2026 年ソムリエ&ワインエキスパート 2 次試験対策講座

白ワイン 2 種、赤ワイン 2 種、その他飲料 2 種のブラインドテイasting
マークシート選択肢の練習

★各回のワインはすべて異なるものをご用意いたします。

受講料：1 次試験対策から受講の方 1 回 ￥5,500

2 次試験対策から受講の方 1 回 ￥6,500

セット価格：日程は自由に選べます

4 回以上ご受講の方は合計回数の 10%OFF（ご一括払いの方のみ）

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

第 1 回 9/1(火夜)・9/3(木昼)・9/5(土)

第 2 回 9/8(火夜)・9/10(木昼)・9/12(土)

第 3 回 9/15(火夜)・9/17(木昼)・9/19(土)

第 4 回 9/24(木昼)・9/26(土)

第 5 回 9/29(火夜)・10/1(木昼)・10/3(土)

第 6 回 10/6(火夜)・10/8(木昼)・10/10(土)

◆特設クラス その他の飲料（ハードリカー及びリキュール等）

10/2(金) 予約制フリーテイasting

1 次試験対策講座から受講者の方 ￥4,000

2 次試験対策講座から受講者の方 ￥5,000

特設クラスのみの方 ￥6,000

※要予約。お一人 1 時間半で入れ替え制。

教本に記載の飲料を全てをご用意します。

講師（黒木）が常駐いたしますので、お気軽にご質問ください。

***** 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
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

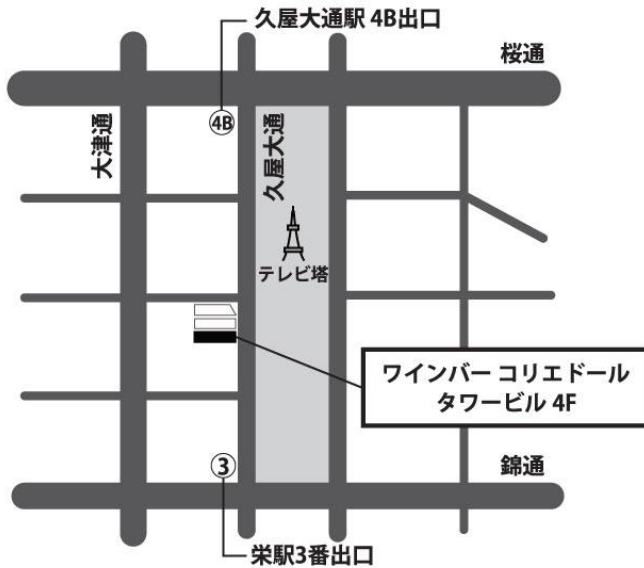
講師

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