

# ソムリエ・WA・WEに 合格する勉強法

継続して学習が出来る仕組みと暗記法  
試験に一発合格するコツをお伝えします。



Copyright 2009 s-produce  
All rights reserved

# ソムリエ・WA・WEに合格する勉強法

まえがき

私の主宰するソムリエコーチングには様々な受験者が相談にこられます。

- ・2回も受験したけど受からなかった
- ・スクールに通ったけど結局合格できなかった
- ・試験を受けてみたいけどどうやって勉強していいかわからない
- ・いつかは取ろうと思っているけどまだ今の自分では無理ではないか
- ・なんとしても来年は合格したい

いろいろな悩みや相談があります。

この試験は簡単には合格は出来ない試験ですし、難しそうだからと挑戦しなければいつまでも手に入らない資格です。

私自身、当時飲食店で働く者として、いつかは取ってみたいと思っていましたが、試験合格までは、難しくて別世界の人が取る資格ではないかと、中々手を出しませんでした。でも試験内容を深く知る事と、勉強が続かない『だらしのない自分』を仕組みによって学習を継続させる事により無事一発で合格することが出来たのです。

その経験を基に始めたコーチング個別指導では、新たにコーチングというのコミュニケーションスキルを使い、昨年は上記のような相談にこられた受講者全員合格していただいた成功体験があります。

『試験を受けてみたいからちょっと見てみようかな』という思いから本書をご覧いただいているのだとしたら、すでにあなたは『なりたい』、『とりたい』と思っているだけの他の人々を大きくリードしています。

なぜなら『なりたい』『とりたい』という気持ちだけではなく、これを読もうとすでに具体的に行動されているからです。

始められない、続けられないという方は是非最後までご覧頂き、学習の継続のコツを掴んでいただければと思います。これがあなたの人生を好転させる一つの機会になることが出来るとしたらソムリエコーチとしてはこれほど嬉しい事はありません。

S-produce

代表 ソムリエコーチ 東浦 真也

日本ソムリエ協会認定ソムリエ

GCS認定プロフェッショナルコーチ



Copyright 2009 s-produce

All rights reserved



# 目次

- ソムリエ・WA(ワインアドバイザー)・WE(ワインエキスパート)呼称資格とは
- ソムリエとは
- 資格の種類
- どんな試験?どんな問題?
- 勉強を始める前に
- 必要な教材
- 何を覚えるの
- この試験は記憶の試験
- でもどうやって覚えるの
- 忘れない仕組みを作る
- 覚えることを洗い出す
- 忘れたことを忘れてる!!
- 単語帳の活用
- 勉強する時間
- 試験まで勉強を続ける方法
- 仕組みを作る
- 最後に



■ソムリエ・WA(ワインアドバイザー)・WE(ワインエキスパート)呼称資格とは



社団法人 日本ソムリエ協会 (J.S.A.)

ソムリエ・WA(ワインアドバイザー)・WE(ワインエキスパート)呼称資格とは社団法人日本ソムリエ協会(JSA)が認定する呼称資格です。

全日本ソムリエ連盟 (ANSA) が認定する「ソムリエ / ワインコーディネーター / プロフェッショナルソムリエ」の資格もありますが、日本ソムリエ協会の資格と異なり実務経験は要求されません。

こちらでは以降、JSAのソムリエ・WA(ワインアドバイザー)・WE(ワインエキスパート)呼称資格試験を基準に紹介していきたいと思います。



Copyright 2009 s-produce  
All rights reserved

## ■ソムリエとは

ソムリエについて、社団法人 日本ソムリエ協会より下記のように定義されています。

”ソムリエ”とはワインを中心とする酒類、飲料、食全般の専門的知識を有し、その仕入保存、在庫・品質管理、サービス方法等に留意し、個々のお客様の求めに応じる。また酒類及び料理選択の際には適切な助言をおこない食事内容を健全で豊かなものにし且、食事環境を清潔、衛生的で快適な雰囲気にするを目的として、良質の物的・人的サービスの提供を行うことにより経営の安定化、及び飲食の快適性、安全性、文化性の維持向上を推進するものである。その活動の場は飲食提供を行う場であり、ワインを中心とする飲料のサービスを専門的に携わる者の「職業」を言う。

厚生労働省 職業分類(小分類371-13 ソムリエ)のとおり認定された独自の職業である。

通称として既に様々な「〇〇〇ソムリエ」として使用されているが、正式な場に於いての“呼称”としては成立しない。



## ■資格の種類

日本ソムリエ協会が認定する呼称資格にはそれぞれの職種に対して3つの呼称があります。それぞれの資格に上下関係はなくソムリエ/ワインアドバイザー/ワインエキスパートにランク分けはされていません。ソムリエ/ワインアドバイザーは職種の違いで、ワインエキスパートはソムリエ/ワインアドバイザーに該当する職に就いていらっしゃる方の資格です。試験問題もほぼ共通で出題されるため、難易度の差もほとんどありません。

### ソムリエ

第一次試験日において、ワイン及びアルコール飲料を提供する飲食サービス業を通算5年以上経験し、現在も従事し、協会が実施する資格試験に合格した方

【会員】※会員歴が3年以上の方、第一次試験日において、ワイン及びアルコール飲料を提供する飲食サービス業を通算3年以上経験し、現在も従事し、協会が実施する資格試験に合格した協会会員

《注意事項》アルコール飲料を扱わない飲食サービス従事者は受験資格がありません。飲食サービス業の内容は、洋食にとどまらず、ワインおよびアルコール飲料、料理を提供するものが含まれます。

### ワインアドバイザー

第一次試験日において、以下の業務経験が通算3年以上あり、現在も従事し、協会が実施する資格試験に合格した方

【会員】※会員歴が2年以上の方、第一次試験日において、以下の業務経験が通算2年以上あり、現在も従事し、協会が実施する資格試験に合格した協会会員

《業務経験》

◎酒類製造及び販売、(コンサルタントなどの)流通業

◎アルコール飲料を含む飲食に関する専門学校や料理教室などの教育機関における講師

※調理従事者はソムリエまたはワインエキスパートのみ受験できます。

### ワインエキスパート

ワインの品質判定に的確なる見識をお持ちの20歳以上の方で、協会が実施する資格試験に合格した方職種、経験は不問、ソムリエ、ワインアドバイザー職種に就かれていて、受験に必要な経験年数に満たない方 ※いずれの資格も年齢20歳以上の方を対象 試験実施日において各呼称とも全ての条件を満たしている事

※詳しい受験資格については開催年の募集要項をご確認ください。



## ■どんな試験？どんな問題？

### 一次試験(筆記試験)

一次試験はマークシート式の選択問題です。ワインの問題だけでなく公衆衛生法規や食品保健等からも出題されます。またワイン以外のお酒、日本酒や焼酎も近年出題されています。アルコール飲料以外ではミネラルウォーターなども出題がありました。出題範囲は毎年6月頃に発表されますが、酒類飲料概論、公衆衛生・食品保健、フランス、ドイツ、イタリアは必ず出題されています。基本的にはソムリエ協会が毎年出版している日本ソムリエ協会 教本から出題されます。例年100問程度の出題があり合格ラインは7割程度といわれていますが、2009年は出題は70問と変更されています。

### 二次試験(口答試問・利き酒)

二次試験は読み上げによる口答試問が15問、利き酒(3種のワインとその他のお酒)が例年出題されます。口答試問は音声テープにより読み上げられ、マークシートに回答をします。問題は二回読み上げられますので、しっかりと聞き取り回答します。メモは取れますので迷ったときは後回しにして読み上げられる問題に集中しましょう。

利き酒は例年3種類のスティルワインとその他のお酒が出題されます。赤が二種類、白が一種類の場合もありますしその逆もあります。各々外観、香り、味わい、余韻・後味、産出国、ヴィンテージ、ぶどう品種、銘柄、料理との相性等をマークシート方式で選択します。選択個数は限定されているのでそれ以上に選択するとその問題は0点となるので要注意です。その他のお酒はリキュールやスピリッツ、オー・ド・ヴィー、酒精強化ワインなどが出題されます。今までにシェリーやカンパリ、コニャック、アルマニャック、キルシュや焼酎なども出題されています。解答はは銘柄、アルコール度数などマークシート方式で選択します。

### サービス実技試験

ソムリエに限りサービスの実技試験があります。例年3人程度の審査員の前で5人同時にサービス実技を行います。内容はワインの抜栓からデキャンターージュを実際のサービス同様行います。プレゼン、ホストテイasting、グラスや器材のピックアップなど順序を覚える必要があります。



## ■勉強を始める前に

一次試験は例年8月の終わりに行われます。

募集要項の手配や受験の申し込みなど時期を把握しておきましょう。

申し込みから受験の流れ

- ① 葉書・FAX・資料請求フォーム（WEB）で募集要項購入用払い込み用紙を請求
- ② 送られてきた払い込み用紙で、要項代金を郵便局にて振込み
- ③ 募集要項が送られてくるので、受験・受講の申し込みを行う。
- ④ 受講・受験票、教本が配送される。
- ⑤ 講習会受講（当日）認定一次試験受験
- ⑥ 可否の通知
- ⑦ 認定二次試験受験
- ⑧ 認定登録手続き

## ■□2009年度の場合□■

— 募集要項のご購入について —

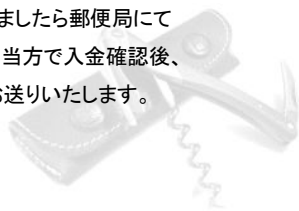
講習会・試験をお申込みの方は募集要項をご購入

（7月14日で販売終了）

募集要項 1部 900円（消費税、宅配便送料含む）

- ①「募集要項のご案内および払込取扱票」をご請求ください。
- ②7日前後で「募集要項のご案内および払込取扱票」到着。
- ③「募集要項のご案内および払込取扱票」が届きましたら郵便局にて  
900円×必要部数分の料金をご入金ください。当方で入金確認後、  
1週間～10日前後で募集要項を宅配便にてお送りいたします。

■□■□■□■□■□■□



## ■ 必要な教材

### 教本は必須

試験はソムリエ協会教本から出題されますので  
教本は購入の必要があります。  
最新版はその年の5月終わりごろになるので  
通常は前年度版を購入します。



### 教本は難しい！！

教本から出題されるのですが、最初にこれを見ると文字も多く中々馴染めません。

そこで各スクールが出しているテキストやソムリエ・WA・WE勉強会やアイフォン・メモリポデータで配布している要点を纏めた小冊子から入る方がわかりやすいのでお勧めです。



■何を覚えるの？

覚える範囲は広範囲

体系的にしっかりと順を追って勉強していきましょう！！

まずは毎年出題される酒類飲料概論、フランス・ドイツ・イタリア、スペインから学習をはじめましょう。特にフランスのA.O.Cや格付け、イタリアのD.O.C.Gなどは必須ですので早い段階から覚えると後が楽で良いと思います。

この試験は覚える項目だけでも全部合わせれば約2000項目ほどあります。ただし出題される範囲も発表されますので実際はそれほど多くありません。しかし、少なくともありませんので出来るだけ早くから主要国を中心に勉強を始める方が有利です。



## ■この試験は記憶の試験

この試験は暗記する項目が非常に多い試験です。格付け、A.O.C、歴史、人物名、ぶどう品種や法律など覚える事がいっぱいです。スクールに通っても、机に向かってどれだけ勉強しても最終的にはどれだけ覚えているか、試験の問題に答えられるかが合否を大きく決定づけます。

教本や小冊子で項目別の全体的な流れを掴んだら空いた時間をつかってどんどん暗記していきましょう。

# 覚える事はいっぱい

歴史・風土

土地・気候

ワインの法律

地方の特徴



## ■でもどうやって覚えるの

試験範囲を考えると試験までに全部で1500項目ほど暗記しなければなりません。こんなに沢山あったら覚えきれない、暗記が苦手で・・・と不安になるかも知れません。でも安心してください、暗記はほとんどの人が苦手です。しかも人間はエビングハウス氏の実験にあるように普通に覚えてただけでは、どんどん忘れていく生き物ということが実証されています。

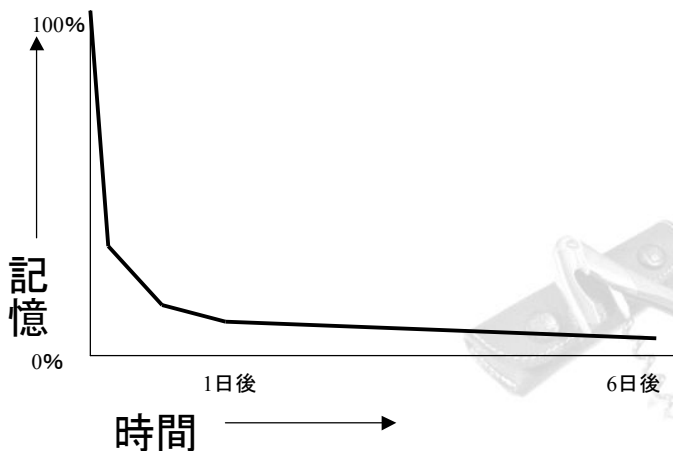
## エビングハウスの忘却曲線とは？

エビングハウス氏の実験によると、人間の記憶は20分後におよそ42%を忘れ、1時間後でおよそ56%、9時間後でおよそ64%を忘れ、その後少しゆるやかに6日後にはおよそ76%を忘れてしまうそうです。完璧に覚えたつもりでも、その後復習をしなければ6日後には24%しか残っていないということになります。

恐ろしいですね。これでは中々覚えれないのも納得できます。

しかしこのエビングハウスの忘却曲線を逆手にとって利用すれば忘れない仕組みが完成します。

## 忘却曲線のグラフ



## ■ 忘れない仕組みを作る

例えばランダムに取り出した8桁の数字を覚えるとします。

ちなみにメモは取れません。覚える数字は『**46815923**』です。

どうですか？もう覚えましたか？

短期的に覚えるのは簡単ですよ、でもこれを20分後覚えている自信ありますか？

もちろんたった8文字の数字ですから集中して頭の中にそれだけ考えていけば覚えておくことが可能かもしれません。しかし、1時間後、半日後、一日後、一週間後、時間がたつにつれどんどん忘れてしまいますよね。

これが**エビングハウスの忘却曲線**です。

でも例えばこれが電話番号だとして頻繁にかけていればどうでしょうか？

（最近のリダイヤルですが...）

今かけて、30分後にかけて、一時間後にかけて...

何日かした頃にはこの番号覚えてしまいますよね。

簡単ですがこれが**忘れない仕組み**です。

一夜漬けの暗記とは違い、繰り返しすることによって頭に記憶をすり込んでいきます。

繰り返すことで、まるで鍾乳石ように頭の中に記憶の結晶として残してしまうのです。

『仕組みは簡単だけど実際にするのは大変じゃないの？』と思われるかも知れません。

しかし空いた時間を有効に使えば忘れていく前に頭に留めて行くことが可能です。

次項では、ソムリエ・WA・WE呼称試験に応用した実際の方法をご紹介します。



## ■覚えることを洗い出す

まずは教本から覚えることを洗い出して整理します。その洗い出した項目をこれから覚えていきます。最初は少しずつで結構ですので毎日行うことがポイントです。

例えばここでは**メドックの格付け**を覚えることにします。最初は一級から覚えます。たった5つですので簡単に覚えることが出来るようになると思います。次に覚えたら確認です。確認は答えがのっている教本やその他のテキスト、ノートでは意味がありません。

答えがのっていないもので確認し、頭の中で回答する(もしくは記述する)事により、はじめて効果があります。もし、その時回答できないものがあっても、わからなかった事を認識できるので頭にも残りやすくなります。

これは答えがのっている教本やノートで確認すると、わかったつもりになりますので非常に危険です。この『わかったつもり』が本番の試験では命取りになります。

その次に2級を覚えます。一気に14個も増えましたが大丈夫です。すでに一度上記のパターンで5つを覚えた成功実績がありますので同じように続ければ覚えることができます。そして2級を覚えているか確認をしますが、ここからは先ほどと少し違いがあります。

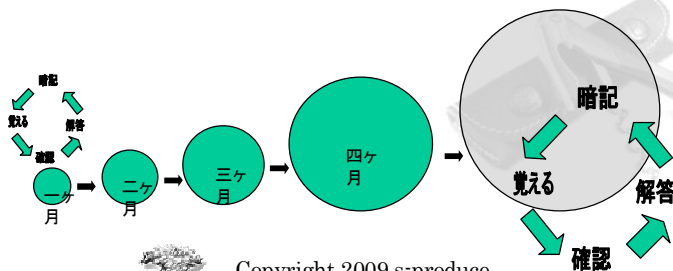
それは前の範囲まで確認することです。メドックの1級を覚えたら確認し頭の中で回答、暗記となりましたが、2級を覚えたら1級も含めて確認、回答、暗記し、継続した記憶と暗記をしていきます。このように暗記する範囲を徐々に広げ確認作業を繰り返し行うことで覚えたことを忘れずに試験まで継続して暗記、記憶することが可能になります。

これを繰り返せば表面に書き込まれた薄い暗記ではなく脳の中に記憶の結晶として残りますのでその後、多少確認の頻度を少なくしても忘れてしまうことはありません。

メドックの格付けはオーブリアンを含めて61シャトー、最初は小さな記憶の塊も徐々に進めて行く事で雪だるま式にどんどん膨れてきます。

**覚えることを洗い出す→覚える→確認する→解答する→暗記する。**

この**記憶のサイクル**を作ることが長期にわたって学習を続けるこの試験には非常に効果的です。



Copyright 2009 s-produce  
All rights reserved

## ■ 忘れたことを忘れてる！！

覚える項目は細かく出していくと1900項目を越えます。(実際は出題される範囲によるのでそこまでは多くありませんが) ここまで覚えることが多くなると、どれを忘れたかわからなくなる状態が出てきます。

『忘れたことを忘れてる』状態に陥ってしまいます。

ここでも教本を見直したり、ノートを見直したりしていると『ああそうだった』と、気づくのは良いのですがそれではわかつたつもりになってしまいます。

暗記項目をしっかりと確認し、本当に自分は何を忘れているのか、なにがわからないのか確認することが重要になります。

そこで有効なのが**単語帳**です。

## 単語帳の良いところ

- ・答えが見えない (ノートや教本だと答えを見ながら確認するようなもの)
- ・覚えることが網羅されている(必要のある洗い出したデータしかのっていない)
- ・繰り返し確認できる (試験まで何度も繰り返すことで蓄積された記憶になる)

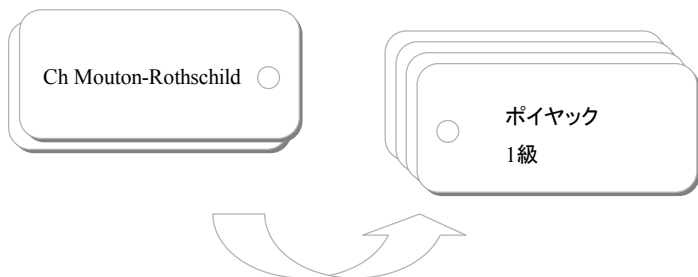
覚える範囲が広くなればなるほどどこを忘れたかわからなくなるので定期的に単語帳で確認することにより自分の弱点が客観的に理解できます。



## ■単語帳の活用

覚えることを洗い出す→覚える→確認する→解答する→暗記する、この記憶のサイクルで必要不可欠なのが単語帳です。表面に問題(例えばCh Mouton Rothschild)があり裏面に解答がある(ポイヤック 1級)あの単語帳です。これなら答えが見えていませんので自分自身、覚えているかいないか、はっきりとわかります。また繰り返し確認することも可能ですし、範囲を広げてどんどん増やしていくことも可能です。

覚えることの洗い出しも作成の時点で出来ていますので、定期的の確認することにより『忘れたことを忘れてる』状態も防ぐことが可能になります。



2000項目も洗い出し作成するのは大変！！ そんな方におすすめ

## 下記は電子単語帳メモリポと 아이폰を使った単語帳

これならかさばらずポケットのやカバンに納まりいつでも取り出せます。

メモリポで使える単語帳 ソムリエ資格試験対策

<http://www.sommeliershiken.com/download.html>



アイフォンで使える単語帳 ソムリエ資格試験対策

<http://www.sommeliershiken.com/downloadiphone.html>



## ■勉強する時間

忙しいあなたにもある集中できる時間

自分自身にどれ位勉強する時間があるのだろうか？ 日々の仕事に追われ中々勉強時間を捻出できないとお考えの方も多いのではないのでしょうか？

### やる気に任せて勉強しない！！

仕事を終えてから夜に勉強。当初一日1時間と決めた勉強も最初は2時間、3時間とやる気のある時はどんどんと勉強を進めます。しかし、それが何日か続いたところからか、残業や食事、飲み会の誘いなどで時間を奪われ、外部要因の影響で習慣化して勉強できる時間はどんどん干渉されていきます。また疲れてからの勉強は非効率ですし、お酒を飲んでからの勉強なんてもってのほか。夜仕事が終わってからの勉強は終わりの時間に制約がないので意欲のあるときは長く、疲れているときは短くとムラが出てしまいます。これは本人のやる気に依存した勉強習慣になるのでよほど意志の強い方で無いと長続きしません。大事なものは気合や根性に依存せずに続ける習慣をつけることです。

### 早寝早起き！！ 夜勉強するくらいなら早く寝よう！！

効率的な勉強時間は朝

夜の勉強と違い朝の勉強は出来る時間が限られているので集中して勉強することができます。朝は脳自体も疲れていないので吸収もよく暗記には最適です。またその後の通勤時間で覚えたこと(学習したこと)を確認、復習することができるので※エビングハウスの忘却曲線に対応した、しっかりと記憶に残る暗記をすることができます。

出来れば休憩時間や帰りの通勤時間も使うとより効果的です。

※エビングハウスの忘却曲線参照



## ■試験まで勉強を続ける方法

### 『がんばる』に頼るのをやめる

最初は『がんばろう!!』と意志の力で勉強を始めてもやる気を継続する事はとても大変です。この試験は覚える範囲も多く、長い勉強期間が必要とされます。しかし、仕事をしながら何ヶ月もコツコツと勉強するのはかなり意志の強い方でも努力が必要です。多くの方がこの継続に挫折して受験どころか受けることさえなりません。自分のやる気(意志)だけに頼ると、このやる気が萎えた時に学習は停止してしまいます。

### 小学校は卒業できた!!

皆さん小学校は卒業されていますよね? 当たり前だよと怒られるかもしれませんが 意志の弱い(大人に比べてです)子供が6年間も通い続けていけるには理由があります。最初は朝、親にて叩き起こされて登校していた子供も 行かなくてはいけないという強制力(この場合は親)によって毎朝起きるようになり、何時しかそれがあたりまえになって、6年間(中学を入れると9年間)もほぼ毎日学校にいて勉強します。これは学校に行こう!! という意志ではなく最初は強制力です。それが徐々にあたりまえという習慣化することによって続く訳です。

### 外部からの強制力を使って習慣化する!!

一人では中々続かない方でも外部からの強制力に頼れば簡単に継続が可能!

### コーチを付ける

スクールと違いマンツーマンでセッションするコーチは非常に有効です。近年ではダイエットやビジネス、資格取得などスポーツ以外でもコーチをつける方が多くなってきました。2週間に一度などセッションの約束をすることで確実に継続した学習が可能となり スクールのようにその場だけの勉強ではなく、どのように学習していけばよいか自分自身で必要な項目に『気づき』を得ることができます。そして与えられた課題をこなすのではなく、自己発信的に学習を遂行しようとする意識が高まりますのでセッション以外の時間も有効に活用できるようになります。

また自身の行動が第三者に評価されることにより自己成長(成果)を確認できるのでさらに学習が楽しくなり吸収もどんどん加速します。

仕組みをつくり習慣化することに力を注ぐことがソムリエ試験学習継続のポイントです。



## ■ 仕組みを作る

### 自分の学習を習慣化する

例えば朝1時間早く起きる習慣をつける。もちろん最初は辛いかもしれませんが一週間も続ければ早起き自体は習慣化できます。その一時間を有効に使い学習の時間に当てます。朝は睡眠の後ですので脳の吸収もよく学習に最適です。また、起きてから2時間あたりで脳が活性化しますので朝の一時間で覚える内容を整理して通勤時間や休憩時間など空いた時間を使い暗記するのにも有効的です。

### 継続の強制力は外部から

意志の強さに関係なく『やらざるをえない仕組み』を自分の外側につくってしまいましょう。コーチをつけて定期的にセッションを行うなど 決められた期間毎に人と一緒に行くことにより学習する意欲を継続できます。人との予定は約束になります。なかなか継続できない人でも約束を破る人は少ないでしょう。2週間後に先週どんな勉強をしたか、また来週から何をどのようにするかなど自らの『気づき』から発表(コミット)することにより具体的にやる事が決まります。また、それをコーチと約束することにより、発表(コミット)した内容を遂行しようとする意識が高まります。

自分では中々気づきにくい自分自身の行動を第三者に評価されることによって自己成長(成果)を確認できます。成長した自分を知ることにより毎回の学習が楽しくなり吸収もどんどん加速します。最初は強制力だった事も型にはまると楽に継続する事ができるようになります。

### 予定を入れよう！！

人を巻き込んで勉強するにも限界があります。2週間に一度くらいは約束を出来たとしても 毎日では中々難しいですね。そんな時は自分自身に予定を入れてしまいましょう。今度コーチとセッション(約束の勉強)を行うまでの2週間でここまでは覚えておこう、また覚え方はこうしよう等と予定を作ります。漠然と勉強しよう！！となると、ついっただけでしまう勉強も今日やる事が決まっていれば、やらなければ明日以降に持ち越しになります。予定としてしっかりとやることを決めると習慣として学習継続が可能です。



## ソムリエ・WA・WE 資格試験対策 個別指導講座/コーチング 2011 年度

2009年 2010年度受験者全員合格！(一次)11月～1月の間なら自由にスタートできる個別指導講座です。

## ソムリエコーチの勉強が継続できる個別指導・コーチング

～勉強を続ける仕組みを作れば、しっかりと身につく学習ができる～

ソムリエコーチはあなたが呼称資格に合格するまで全力で支援いたします！

## カリキュラム

初心者から日本ソムリエ協会呼称認定資格試験合格を目指す講座です。  
ゆったりとしたペースで試験まで進むので、安心して受講できます。

第1回 酒類飲料概論 第2回 酒類飲料概論 第3回 フランスワイン(1)  
第4回 フランスワイン(2) 第5回 フランスワイン(3) 第6回 フランスワイン(4)  
第7回 フランスワイン(5) 第8回 ドイツワイン(1) 第9回 ドイツワイン(2)  
第10回 イタリアワイン 第11回 その他欧州 第12回 米・カナダ・アルゼンチン・チリのワイン  
第13回 オーストラリア・ニュージーランドのワイン 第14回 アフリカ・日本、ワイン購入、管理、販売  
第15回 ワインの鑑賞表現方法、ワインと料理、実技 第16回 公衆衛生・食品保護

## 開催概要

内容	ご希望の日時 60分 / 月2回 (60分の講座、コーチング)
回数	全16回 月2回 約8ヶ月 (期間の調整は可能です。)
開催月	ご希望のタイミングでスタートが可能。
定員	10名 (授業はマンツーマンの個別指導です。)
事務費	10,000円 (初期事務手数料・初回30分オリエンテーション用)
授業料	月額19,800円
教材	・各カリキュラムごとの小冊子(PDF)・カリキュラムごとの暗記データ(iPhone用・メモリオ用)・メールサポート随時
授業方法	Skypeもしくは電話による個別授業 面談 東京都内山手線近郊エリア (面談の場合30%の割増)
別途	日本ソムリエ協会 教本を各自ご購入ください。

## →→→ お申し込みはこちらから ←←←

お申し込みの方は、ご希望のセミナーとコースに印をつけ、お名前をご記入ください。  
スタッフに直接お渡しいただくか、ファックスでご予約を承ります。FAX03-6423-1300

## ソムリエ・WA・WE 資格試験対策 個別指導講座/コーチング 2011 年度

お名前	
電話番号	E-mail



## ■最後に

最後までお読みいただきまして本当にありがとうございました。

これを読んでいただいた方は、試験に興味があったり、次回受験をしようと考えている方だと思います。『自分には無理』、『いつかチャンスがあれば』と考えて足踏みをするより、これを期に是非チャレンジして下さい。大事なのは最初の一步です。動き出せば自然と結果はついてきます。まだまだこれに書ききれなかった事や方法、合格のコツなどもあります。それがそれは個別にお伝えできればと思います。いつでもご相談してください。

わたくしソムリエコーチはあなたの『なりたい』を全力で応援いたします。

2009年12月

## ソムリエコーチ 東浦 真也

S-produce 代表

日本ソムリエ協会認定ソムリエ

GCS認定プロフェッショナルコーチ

大阪の外資系ホテル入社、F&B部門(料飲部)でフレンチ、エグゼクティブラウンジ、パトラー、スカイラウンジ、カフェテリアなどに様々なスタイルのサービスを経験、飲食店サポート事業会社を経てメールマガジンやWEBで数多くのソムリエ・WA・WEの試験合格をサポート。その経験を基に1000人の合格者輩出を目標に個別指導/コーチングを行う。プライベートでは少年野球のコーチを勤め、ワイン愛好家のSNS『ワインライフ』の主宰を勤める。

HP <http://www.s-produce.rgr.jp/>

Mail [higashiura@s-produce.rgr.jp](mailto:higashiura@s-produce.rgr.jp)

Blog <http://ameblo.jp/sproduce/>

## 参考資料

アイフォンで使える単語帳 ソムリエ資格試験対策

<http://www.sommeliershiken.com/downloadiphone.html>

メモリポで使える単語帳 ソムリエ資格試験対策

<http://www.sommeliershiken.com/download.html>

ソムリエ・WA・WE資格試験対策 個別指導/コーチング

<http://www.s-produce.rgr.jp/sessioninfo1.htm>



Copyright 2009 s-produce  
All rights reserved

