

合格率

90%

2017年度実績
2次試験では98%!

Sake Diploma 開講

認定試験対策講座

テイasting技術
が身につくから

利ける!

当校はココが違う!

世界3位によるテイasting指導

2012年世界利き酒コンクール3位入賞、名誉利き酒師受章の日本酒ディレクター田中順子による、毎回徹底したテイasting指導。最短距離でスペックを判別し、解答するための、田中順子独自メソッドと、出題傾向を分析したアイテムセレクトにより、確かなテイasting技術が身に付きます。

やる気を引き出すカリキュラム

原料である酒米や麹、仕込み水などの充実したサンプルをご用意しています。テキストの言葉だけでなく、実際に酒造りに携わる杜氏さんの話を聞いたりしながら、楽しんで生きた日本酒知識を学べるカリキュラムになっています。

オリジナル教材

当校と協力体制のある蔵元や日本酒業界関係者と共に、綿密に分析した試験に出やすいポイントをお伝えします。授業では毎回テイasting、小テスト(模擬試験)を行います。また中間テストなど、随時理解度を確認しながら進めていきます。

フォロー万全の少人数制

10名程度の少人数制で授業を行います。特にテイastingでは、疑問点をすぐに質問できることはとても重要です。講義中も不明点を残すことなく、自宅では復習に専念していただけます。また、開講中に何かあればFacebookなどでいつでも質問できます。

木曜夜コース

19:00~21:00

全10回

お仕事帰りの方向けのスケジュール

3/15	3/29
4/12	4/26
5/10	5/24
6/14	6/28
7/12	7/26

土曜昼コース

11:00~13:00

全10回

週末昼間に集中したい方向けのスケジュール

3/10	3/31
4/14	4/28
5/12	5/26
6/09	6/23
7/14	7/28

今だけ 早割キャンペーン

受講料 全10回 70,200円を

65,000円

2/16(金)までにお申込の方限定!

SakeDiploma受験は

〒460-0008 名古屋市中区3-12-14
プリンセス遠山ビル5F ELLAS 内

☎090-6570-7430

【受付時間】10:00~20:00 年末年始除く

◆ ELLAS ◆

日本酒講座のサケズキッチン

検索

<http://sakeskitchen.com/>



定期講座のご見学も受付中! お気軽にお問い合わせください。