



AccademiadeiVini  
Japan WineSommelier



プロとしての道、そして新しい文化に触れるチャンスです

## Lezione Gratuita 無料体験レッスン

2014年3月ついに、AIS ソムリエ養成コース最終レベルの第3 レベルが開催

AIS イタリアソムリエ協会のソムリエコースでは、3 レベルからなるカリキュラムを受講し、最終試験に合格すると、イタリアの国家資格でもある「ソムリエ」の称号を名乗る事ができます。

今回開催される 3 レベルは、その中でも「食とワインの組み合わせ」を理論的に学んでいく魅力的な内容。この機会に、体験してみませんか。

data	orario / 時間	lezione/レッスン	出席希望
3/21 (金)	10:00-11:00	食の分析の仕方	
	11:00-12:30	料理とワインの合わせ方	
	14:00-16:00	卵料理/ 調味料、ハーブスパイス	
3/22 (土)	10:00-12:30	穀物類	
	14:00-16:00	魚介類	
	16:30-19:00	キノコ類、トリュフ、野菜類	
3/23 (日)	10:00-12:30	肉類/ハム等加工品	
	14:00-16:00	チーズ	
	16:30-19:00	デザート、フルーツ、ジェラート、チョコレート	

1 レッスン（または1コマ2 レッスン）に1回参加可能です。

※各レッスン定員がございますのでご注意ください。

お申し込み希望の方は下記に必要事項をご記入下さい

お名前	
お電話番号	
E-MAIL	

コース会場 \*イタリア文化会館ではありませんのでご注意ください

在日イタリア商工会議所 東京都港区三田4-1-27 FBR 三田9階 TEL 03-6809-5802

<http://www.iccj.or.jp/ja/location-map>

お申し込み方法

表に出席希望のレッスンをご記入の上、お名前、お電話番号、E-mailと共に、下記のいずれかの方法でお申し込み下さい。また、各レッスン定員に限りがございますので、事務局より受付確認のメールをさせて頂きます。

FAX +39 05539098910

E-MAIL [jpcorsi@accademiadeivini.com](mailto:jpcorsi@accademiadeivini.com)

お電話 070-5559-2012 (松崎) 、 090-1833-9230 (龜山)