

アッカワインスクール J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート対策講座

# アッカワインスクール・スタートガイド



# 目次

1. 講座概要
2. Eラーニング
  - (1) ログイン
  - (2) 講義動画閲覧
  - (3) スライド資料学習
  - (4) 練習問題演習
  - (5) メッセージボックス
3. Live講義
4. テイスティング講義



# 1. 講座概要

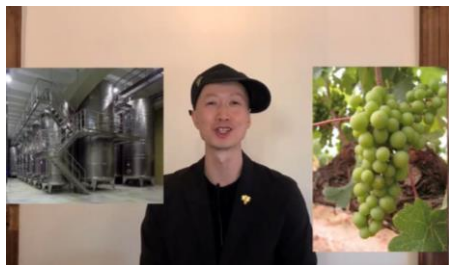


## スキマ時間を使い、ソムリエ/ワインエキスパート合格を目指すオンライン講座

Eラーニング 自分のペースで学習



①動画閲覧



1. 酒類分類

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒（ワイン、シードル） 穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー 果実以外 ウイスキー、スピリッツ（ウォッカ、ジン、ラム）、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
醸成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒（ポート、シェリー、マディラ、フェンキート）、リキュール（バニリス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット）、梅酒、梅酒



2. ワインの特性

有機酸

ブドウに由来する酸	発酵・醸成する酸
クエン酸 1.5～5.0mg/L	リンゴ酸 0.5～1.5mg/L
クエン酸 0～5.0	酒石酸 0.1～3.0
クエン酸 0～0.5	酢酸 0.3～0.8

芳香成分 酢酸エチル、シネリアンなどによって異質化  
芳香成分は含まれる。 酢酸エチル・ブチル酸・ヘキシル酸・オクタノール（酢酸）

酒石 ... 酒石酸とカリウムが結合。無害。



- Madeiraの分類を選んでください
- Fortified wine
  - Spardling wine
  - Flavored wine
  - Still wine
  - 分からない

②スライド資料学習

③練習問題演習

月1回のLive講義（録画閲覧可）  
合計3回のテイスティング講義（法人様一部除く）

2. ワインの特性

- ・アルコール発酵 ... 糖 → エチルアルコール+二酸化炭素
- Joseph Louis Gay-Lussac ジョセフ・ルイ・ガイリュッサック ... この化学式を提唱
- Louis Pasteur ルイ・パストゥール ... 酵母によりアルコール発酵が起こることを解明
- ・1kgのブドウからの果汁 600mℓ～800mℓ
- ・「仕込み水」を用いてはならない



現役ソムリエによるフォロー  
メッセージボックス活用



# 1. 講座概要



■ Eラーニングでの学習が中心（①～③を繰り返し学習していただきます）

①講義動画閲覧（10分程度の動画）

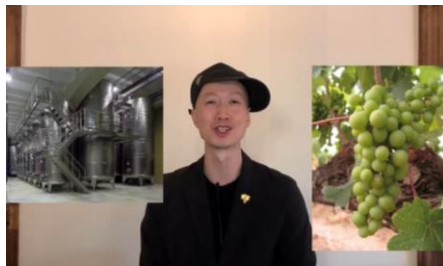
②スライド資料学習（講義動画で使用した、重要箇所まとめ資料）

③練習問題演習（2000問以上の問題。頻出問題と、解きながら学べる問題）

Eラーニング 自分のペースで学習



①動画閲覧



分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒（ワイン、シードル） 穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
醸成酒類	ウイスキー、スピリッツ（ウォッカ、ジン、ラム）、焼酎・蒸留しょうちゆう、芋焼酎・しょうちゆう
醸成酒類	合成醸造、ありん、旨味果実酒（ポート、ジュリー、マティラ、ヴェルモット）、フキネーロ、グスタイス、フレームドカシス、キュッソー、アマレット）、和歌酒、梅酒

有機炭			
ブドウ由来する糖	自然に由来する糖		
赤ワイン	1.5～2.0g/l	3.0g/l	0.5～1.5g/l
白ワイン	0～0.5	0.5	0.1～0.5
起泡ワイン	0～0.5	0.5	0.3～0.8

アルコール類：ポトリヂメス、シネシアがついて養液化  
ガラクチュロソル糖：養液ワインに含まれる。糖液糖→カルシウム塩→私産糖カルシウム（養液）

酒石…酒石酸とカリウムが結合。無害。

②スライド資料学習

Madeiraの分類を選んでください

- Fortified wine
- Spardling wine
- Flavored wine
- Still wine
- 分からない

③練習問題演習

# 1. 講座概要



- Live講義が月1回の開催で、ペースメーカー。スケジュールは「3. Live講義」に。
- テイスティング講義は2次試験の準備講座。Live講義の中で計3回。
- 現役ソムリエのフォローは、メッセージボックスを活用

月1回のLive講義（録画閲覧可）  
合計3回のテイスティング講義（法人様一部除く）



現役ソムリエによるフォロー  
メッセージボックス活用



# 1. 講座概要



・ご自身のペースで学習できますが、推奨の学習スケジュールは以下です。

Live講義のペースとも一致しております（「3. Live講義」にLive講義のスケジュール記載）。

日時	学習内容
3月14日	ソムリエ試験ガイダンス、勉強法、ワイン概論その1、その2
3月21日	ワイン概論その3
3月28日	ワイン概論その4、その5
4月4日	フランス、シャンパーニュ地方、アルザスロレーヌ地方、ブルゴーニュ地方、
4月11日	ジュラ・サヴォワ地方、ローヌ地方、プロヴァンス地方・コルシカ島、ラングドック・ルーシヨン地方、南西地方
4月18日	ボルドー地方、ロワール地方、新酒・VDN・VDL
4月25日	イタリア概論、イタリア北部

# 1. 講座概要



日時	学習内容
5月2日	イタリア中部・南部
5月9日	スペイン、ポルトガル
5月16日	ドイツ、オーストリア、ルクセンブルク、英国
5月23日	スイス、ハンガリー、スロヴェニア、クロアチア、
5月30日	ルーマニア、モルドバ、ブルガリア、ギリシャ、ジョージア
6月6日	日本
6月13日	アメリカ、カナダ
6月20日	チリ、アルゼンチン、ウルグアイ、南アフリカ
6月27日	オーストラリア、ニュージーランド
7月4日	酒類飲料概論（ワイン以外の酒類）、日本酒・焼酎
7月11日	テイスティング、ワインと料理、チーズ、ワインの購入、保管・熟成・販売、ソムリエの職責とサービス実技

## 2. Eラーニング



- Eラーニングは、パソコンでもスマートフォンでもご利用いただけます。
- 次の①～③を繰り返し、理解を深めてください。
- ②の際に、ソムリエ教本※<sup>1</sup>もご確認いただくのもよろしいかと思えます。

①講義動画閲覧（10分程度の動画）

②スライド資料学習（講義動画で使用した、重要箇所まとめ資料）

③練習問題演習（2000問以上の問題）

※<sup>1</sup> J.S.A.ソムリエ/ワインエキスパート試験申し込むと日本ソムリエ協会から送付されます。

**次ページはEラーニング ログイン方法から説明させていただきます。**

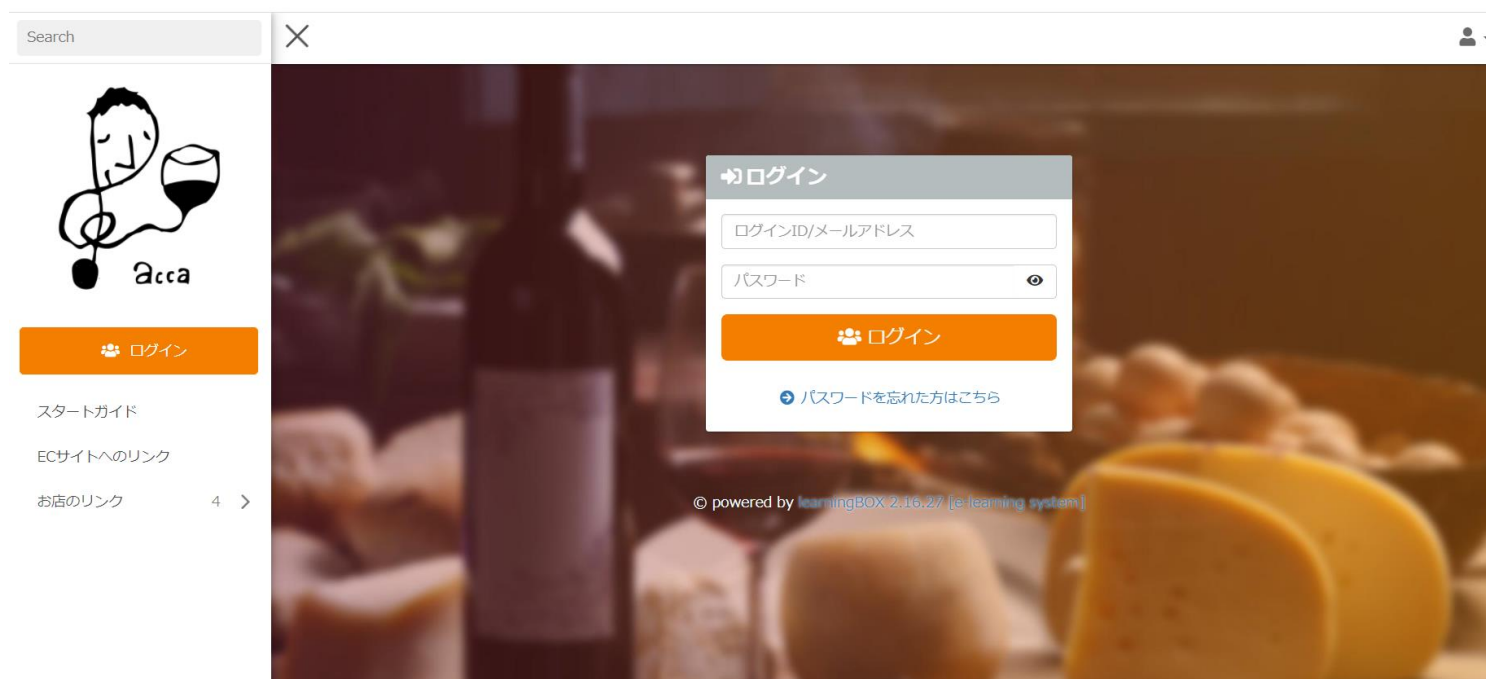
## 2. Eラーニング (1) ログイン



アッカワインスクールのサイトには下記URLからアクセスしてください。

(PCでもスマートフォンでもご利用いただけます。本資料ではPCの画面を掲載しています)

<https://acca.quizgenerator.net/>



## 2. Eラーニング (1) ログイン



ログインIDとパスワードを入力し、「ログイン」ボタンをクリックしてください。

※IDとパスワードはアッカワインスクール管理者よりメールで送付しております。

※前ページで右上のログインの方はこのページではなく、ログインできています)

A screenshot of a web browser showing the login page for 'acca'. The page has a white sidebar on the left with the 'acca' logo (a stylized face with a wine glass) and navigation links: 'ログイン', 'スタートガイド', 'ECサイトへのリンク', and 'お店のリンク'. The main content area is dark with a blurred background of wine bottles. A red rectangular box highlights the login form, which includes a 'ログイン' header, a text input field for 'ログインID/メールアドレス', a password input field with an eye icon, and an orange 'ログイン' button. At the bottom of the page, there is a small copyright notice: '© powered by learningBOX 2.16.27 [e-learning system]'.

これで アッカワインスクールを  
利用する準備は完了しました！

## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



「Learning 学習する」ボタンをクリックしてください。  
※左部分の「学習する」でもよいです。

A screenshot of the ACCA Learning Management System (LMS) interface. The interface is divided into a left sidebar and a main content area. The left sidebar contains a search bar, a profile icon, and a list of navigation items: 'マイページ' (My Page), '学習する' (Learn) with a pencil icon and '1 &gt;', '成績を見る' (View Results) with a bar chart icon and '5 &gt;', 'メッセージボックス' (Message Box), 'ログアウト' (Logout), and 'スタートガイド' (Start Guide). The '学習する' item is highlighted with a red box. The main content area has a header with 'マイページ' (My Page) and a search bar. Below the header are two large buttons: 'Learning 学習する' (blue) and 'Results 成績管理' (green). The 'Learning' button is also highlighted with a red box. Below the buttons is an orange banner with 'お知らせ' (Notice) and an information icon. The background of the interface is light gray.

## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



これから学習する項目をクリックしてください。

今回は「第1回ワイン概論その1 (ワインについて)」と仮定します。

🔍 📁 ドキュメント

### 📁 ワイン概論

<p>完了 学習中 未</p>  <p>📁 第1回ワイン概論その1 (ワインについて)</p>	<p>学習中 未</p>  <p>📁 第2回ワイン概論その2 (EU規定)</p>	<p>未</p>  <p>📁 第3回ワイン概論その3 (ブドウについて)</p>	<p>学習中 未</p>  <p>📁 第4回ワイン概論その4 (ワイン醸造①)</p>
---	--	--	---

## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



「①講義動画」をクリックしてください。



### 第1回ワイン概論その1 (ワインについて)

**学習完了**

 **①講義動画**

まずはこの講義動画での学習です。0.5倍速、1倍速、1.5倍速、2倍速と速度の選択もできます。ご自身に適切な速度でご覧ください。

  0

**学習完了**

 **②スライド資料**

次に、動画内で用いたスライド資料、ソムリエ教本での復習をおすすめします。スライド資料はこちらで閲覧できます。

  0

**学習中**

 **③練習問題**

解説の『スライド』をクリックすると、別ウィンドウで講義スライドが開きます。そちらで出題箇所周辺を復習してください。別ウィンドウを閉じなければ、毎回クリックしなくても良いです。

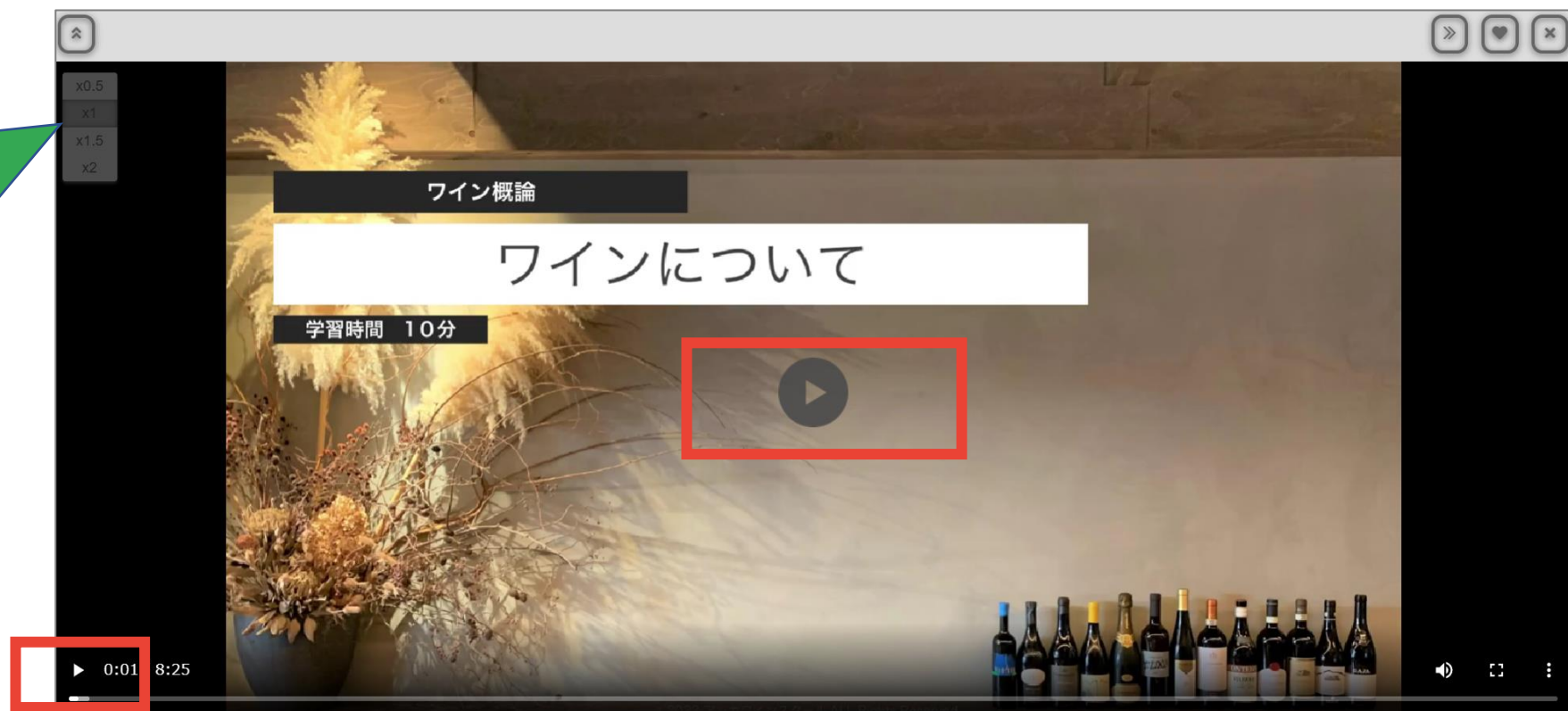
  0

## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



「再生▶」ボタンをクリックしてください。

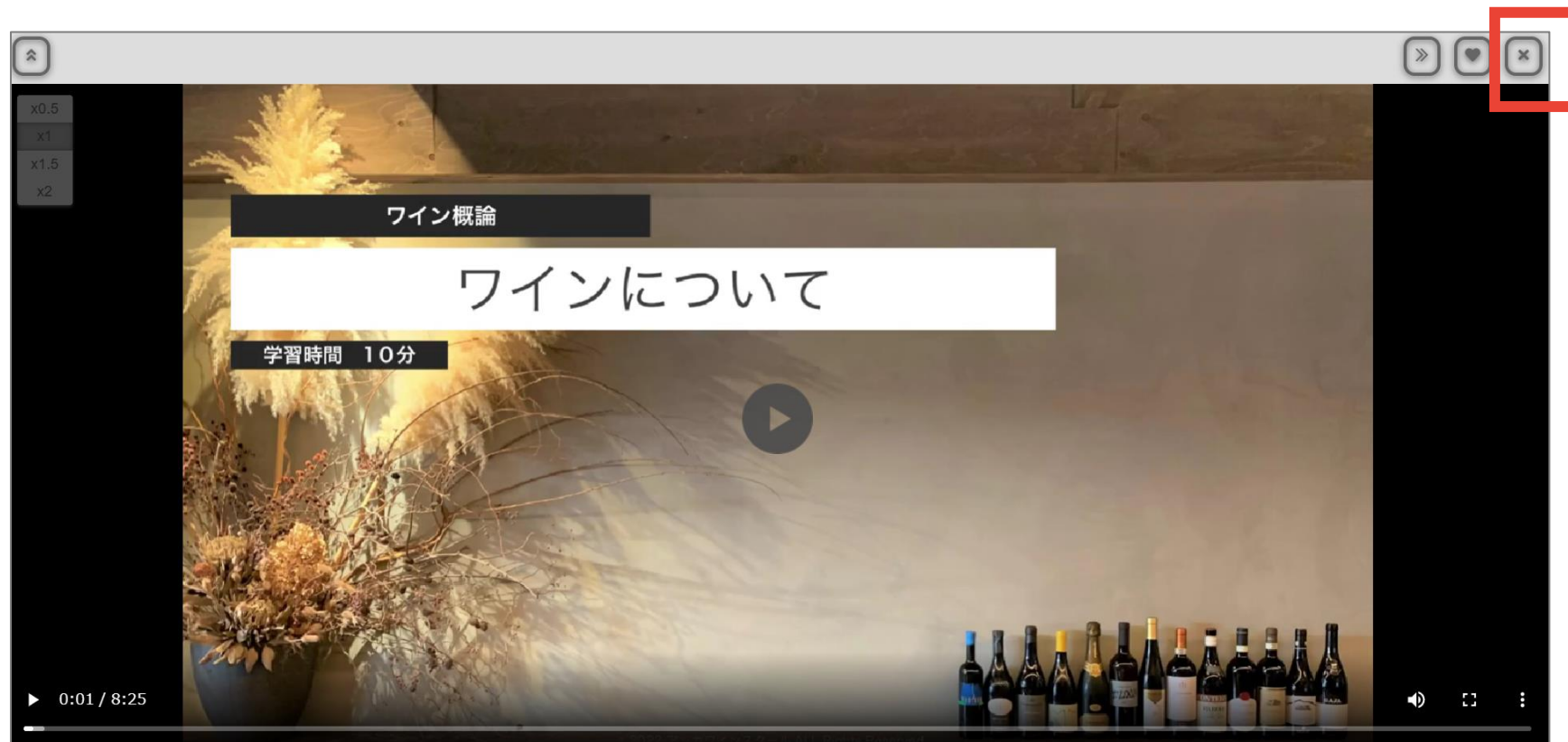
再生速度の変更もできます



## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



講義動画閲覧終了しましたら「x」ボタンをクリックしてください。



## 2. Eラーニング (2) 講義動画閲覧



スライド資料を学習する方は次ページへ。

もし、上の階層に行きたい場合は、上部のフォルダ部分（「ドキュメント」など）をクリックしてください。

A screenshot of a learning management system interface. At the top, a breadcrumb trail shows 'ドキュメント' (Documents) and '第1回 ワイン概論その1 (ワインについて)' (Lesson 1: Wine Overview Part 1 (About Wine)), with the latter highlighted by a red box. Below this is a main content area with a thumbnail image of wine and the title '第1回ワイン概論その1 (ワインについて)'. At the bottom, there are three learning activity cards: 1. '① 講義動画' (Lecture Video) with a '学習完了' (Completed) status, a play button icon, and a description about video playback speed options. 2. '② スライド資料' (Slide Material) with a '学習完了' (Completed) status, a document icon, and a description about accessing slide materials. 3. '③ 練習問題' (Practice Questions) with a '学習中' (In Progress) status, a document icon, and a description about clicking on slides to view explanations. Each card includes a progress bar and a heart icon with the number '0'.

## 2. Eラーニング (3) スライド資料学習



「②スライド資料」ボタンをクリックしてください。

※スライド資料は印刷資料としても送付しますので、そちらをご利用いただいても構いません  
(コースによっては印刷物をご提供していない場合があります)。

※印刷資料の送付は2回に分ける予定で、初回が3月中の予定です。

The screenshot shows a web interface for a course. At the top, there is a search bar and a breadcrumb trail: 'ドキュメント > 第1回ワイン概論その1 (ワインについて)'. Below this is a header section with a photo of wine and the title '第1回ワイン概論その1 (ワインについて)'. The main content area features three learning modules:

- ① 講義動画** (Completed): Includes a video icon, a play button, and text: 'まずはこの講義動画での学習です。0.5倍速、1倍速、1.5倍速、2倍速と速度の選択ができます。ご自身に適切な速度でご覧ください。' It has a progress bar and a heart icon with '0'.
- ② スライド資料** (Completed, highlighted with a red box): Includes a document icon, a play button, and text: '次に、動画内で用いたスライド資料、ソムリエ教本での復習をおすすめします。スライド資料はこちらで閲覧できます。' It has a progress bar and a heart icon with '0'.
- ③ 練習問題** (In Progress): Includes a document icon, a play button, and text: '解説の『スライド』をクリックすると、別ウインドウで講義スライドが開きます。そちらで出題箇所周辺を復習してください。別ウインドウを閉じなければ、毎回クリックしなくても良いです。' It has a progress bar and a heart icon with '0'.

## 2. Eラーニング (3) スライド資料学習



講義動画で使用したスライドが表示されますので、学習をお願いします。

スライド資料学習の後、日本ソムリエ協会のソムリエ教本も合わせて学習されると、より深い知識が身に付きます。

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒（ワイン、シードル）
	穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
	果実以外 ウイスキー、スピリッツ（ウォッカ、ジン、ラム）、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒（ポート、シェリー、マデイラ、ヴェルモット）、リキュール（バステイス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット）、粉末酒、雑酒

© 2022 アッカワインスクール ALL Rights Reserved.

## 2. Eラーニング (3) スライド資料学習



スライド資料学習終了しましたら「x」ボタンをクリックしてください。

1. 酒類分類

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒（ワイン、シードル）
	穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
	果実以外 ウイスキー、スピリッツ（ウォッカ、ジン、ラム）、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒（ポート、シェリー、マデイラ、ヴェルモット）、リキュール（バステイス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット）、粉末酒、雑酒

© 2022 アッカワインスクール ALL Rights Reserved.

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



「③練習問題」ボタンをクリックしてください。

🔍 📁 ドキュメント ▶ 📁 第1回ワイン概論その1 (ワインについて)

A wooden cutting board with a bunch of purple and green grapes, a glass of red wine, and a glass of white wine on a light-colored wooden surface.

### 第1回ワイン概論その1 (ワインについて)

**学習完了**

①講義動画

まずはこの講義動画での学習です。0.5倍速、1倍速、1.5倍速、2倍速と速度の選択もできます。ご自身に適切な速度でご覧ください。

0

**学習完了**

②スライド資料

次に、動画内で用いたスライド資料、ソムリエ教本での復習をおすすめします。スライド資料はこちらで閲覧できます。

0

**学習中**

③練習問題

解説の『スライド』をクリックすると、別ウインドウで講義スライドが開きます。そちらで出題箇所周辺を復習してください。別ウインドウを閉じなければ、毎回クリックしなくても良いです。

0

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



「開始」ボタンをクリックしてください。

A screenshot of a web application interface for a quiz. The interface is displayed in a browser window with navigation buttons (back, forward, home, close) in the top right corner. The main content area contains Japanese text instructions. At the bottom, there is a prominent blue button labeled '開始' (Start), which is highlighted with a red rectangular box. The text in the center reads: '練習問題を解き、スライド資料の理解を深めることが非常に重要です。' (It is very important to solve practice problems and deepen your understanding of the slide materials.) followed by '練習問題回答、スライド資料確認の繰り返しをお勧めします。' (We recommend repeating practice problem answers and slide material confirmation.) and '初めはスライド資料見ながら練習問題回答しても構いません。' (It is fine to answer practice problems while looking at the slide materials at first.) Below this, it says: 'スライド資料は紙ベースのもの（申込形式により、ない場合もある）でも、電子ファイルでも構いません。1問回答すると、電子ファイルのリンク先がでできます。電子ファイルをご利用の方は、そのウィンドウを消さずに学習することをおすすめします。' (Slide materials can be paper-based or electronic files. After answering one question, the link to the electronic file will be provided. We recommend using electronic files and not closing the window.)

Powered by QuizGenerator5.13.7

練習問題を解き、スライド資料の理解を深めることが非常に重要です。

練習問題回答、スライド資料確認の繰り返しをお勧めします。  
初めはスライド資料見ながら練習問題回答しても構いません。

スライド資料は紙ベースのもの（申込形式により、ない場合もある）でも、電子ファイルでも構いません。1問回答すると、電子ファイルのリンク先がでできます。電子ファイルをご利用の方は、そのウィンドウを消さずに学習することをおすすめします。

開始

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



前回演習時、中断している方は、「続きから再開する」か「最初からやり直す」かを選べます。どちらかお選びになり、ボタンをクリックしてください。

Powered by QuizGenerator5.13.7

練習問題を解き、スライド資料の理解を深めることが非常に重要です。

練習問題回答、スライド資料確認の繰り返しをお勧めします。  
初めはスライド資料見ながら練習問題回答しても構いません。

スライド資料は紙ベースのもの（申込形式により、ない場合もある）でも、電子ファイルでも構いません。1問回答すると、電子ファイルのリンク先がでできます。電子ファイルをご利用の方は、そのウィンドウを消さずに学習することをおすすめします。

続きから再開する

最初からやり直す

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



答えを選び、「提出」ボタンをクリックしてください。

4 / 58

?

中断

☰

✔ 1 ✖ 3

果実原料の醸造酒を選んでください。

- 清酒
- ワイン
- ブランデー
- ビール
- 分からない

提出

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



正解が出ます。

スライド資料で確認する場合、「スライド資料」ボタンをクリックしてください。

A screenshot of a quiz interface. At the top, it shows '4 / 58' and a '中断' button. Below that, there's a progress indicator '1' with a green checkmark and '4' with a red X. The question is '果実原料の醸造酒を選んでください。' (Please select the fermented wine made from fruit ingredients.). The options are: 清酒 (unselected), **ワイン** (selected, highlighted in green), ブランデー (unselected), ビール (unselected), and 分からない (unselected). At the bottom, there's a button labeled '「1.酒類分類」参照' with a sub-button 'スライド資料' which is highlighted with a red rectangular box. A large pink 'X' is overlaid on the right side of the interface. A '次へ' button is at the bottom right.

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



スライド資料で、問題の周辺箇所を復習してください。

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒 (ワイン、シードル)
	穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
	果実以外 ウイスキー、スピリッツ (ウォッカ、ジン、ラム)、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒 (ポート、シェリー、マデイラ、ヴェルモット)、リキュール (パステリス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット)、粉末酒、雑酒

© 2022 アッカワインスクール ALL Rights Reserved.

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



このスライド資料のタブは残したまま、タブ切り替えで「③練習問題」に戻ってもらうと、次から「スライド資料」ボタンを押さずに復習できます。

タブを切り替えるのがおすすめです。

分類	具体例
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類	果実原料 果実酒 (ワイン、シードル)
	穀物原料 清酒
蒸留酒類	果実原料 ブランデー
	果実以外 ウイスキー、スピリッツ (ウォッカ、ジン、ラム)、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒 (ポート、シェリー、マデイラ、ヴェルモット)、リキュール (バステイス、クレームドカシス、キュラソー、アマレット)、粉末酒、雑酒

© 2022 アッカワインスクール ALL Rights Reserved.

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



スライド資料を確認しない場合、「次へ」ボタンをクリックしてください。

4 / 58

中断

1 4

果実原料の醸造酒を選んでください。

- 清酒
- ワイン**
- ブランデー
- ビール
- 分からない

「1.酒類分類」参照 [スライド資料](#)

次へ

## 2. エラーニング (4) 練習問題演習



複数答えを選ぶ問題、並べ替え問題や穴埋め問題もあります。

試験では実際にはできませんが、理解が深まるため、ご用意させていただきました。

A screenshot of a quiz application interface. At the top, it shows '1 / 58' and a '中断' (Pause) button. Below that, a score indicator shows '2' in green and '3' in red. The question text is '発泡性酒類を全て選んでください。' (Please select all sparkling wine types). A list of options is shown, with a red box highlighting the first five items: 'ブランデー' (Brandy), '清酒' (Sake), 'ワイン' (Wine), '発泡酒' (Sparkling wine), and 'ビール' (Beer). The sixth option is '分からない' (Don't know). A '提出' (Submit) button is at the bottom right.

## 2. Eラーニング (4) 練習問題演習



もし、中断する場合は「中断」ボタンをクリックしてください。

A screenshot of a web-based learning interface. At the top, it shows '1 / 58' and a navigation bar with a question mark icon, a red-bordered '中断' (Interrupt) button, and a blue '提出' (Submit) button. Below the navigation bar, the question text reads '発泡性酒類を全て選んでください。' (Select all carbonated beverages). A list of options follows: 

- ブランデー
- 清酒
- ワイン
- 発泡酒
- ビール
- 分からない

At the bottom right of the question area, there is a blue '提出' (Submit) button. In the top right corner of the interface, there are icons for back, forward, and a close button, along with a score indicator '2/3'.

**③練習問題と②スライド資料を何度も繰り返し学習することが合格への近道です。**

## 2. Eラーニング (5) メッセージボックス



チューターへの質問はメッセージボックスより行うことができます。  
「メッセージボックス」ボタンをクリックしてください。

A screenshot of the Learning BOX web application. On the left is a navigation sidebar with a search bar at the top. Below the sidebar header are several menu items: 'マイページ', '学習する 1 &gt;', 'コースを選ぶ', '成績を見る 5 &gt;', 'メッセージボックス' (highlighted with a red rectangle), '一般公開問題', and 'ログアウト'. The main content area shows a document titled '第1回ワイン概論その1 (ワインについて)' with a sub-image of wine and grapes. Below this are three content cards: '① 講義動画' (marked '学習完了'), '② スライド資料' (marked '学習完了'), and '③ 練習問題' (marked '学習中'). Each card contains a brief description and a play button icon.

## 2. Eラーニング (5) メッセージボックス



ご質問用のスレッドを用意していますので、「ご質問」をクリックしてください。

A screenshot of a web interface for a message box. The header is dark grey with the text 'メッセージボックス' and a speech bubble icon. On the right of the header are two buttons: '更新' (Refresh) and '新規スレッド作成' (Create New Thread). The main content area is white and contains a single message thread highlighted with a red border. The message is titled 'ご質問' (Question) and includes the text 'ご質問はこちらをお願いします。' (Please ask your question here). Below the text is a red 'NEW' badge, a user profile icon for '林 憲二', and a timestamp '2022-02-23 19:28:46'.

## 2. Eラーニング (5) メッセージボックス



枠内に質問をご記入いただき、「メッセージ送信」ボタンをクリックしてください。

A screenshot of a web interface for asking questions. The interface is titled "ご質問" (Ask Question) and includes a "スレッド一覧へ" (Back to Thread List) button in the top right. Below the title, there is a "更新 3" (Refresh 3) button and a "退出" (Logout) button. The main content area shows a message from "林 羅二" (Hayashi Rōji) with the text "ご質問はこちらをお願いします。" (Please ask your question here.) and a timestamp "2022-02-23 19:28:46". At the bottom of the interface, there is a "戻る" (Back) button on the left and a "メッセージ送信" (Send Message) button on the right. A red rectangular box highlights the "メッセージ送信" button and the text input area below it.

## 2. Eラーニング (5) メッセージボックス



- ・後日、現役ソムリエより回答させていただきます。
- ・受講生の方から多く受けた質問については、Live講義でも補足させていただく予定です。

**Eラーニング 操作説明はこれで終了です。  
次からはLive講義の説明です。**



### 3. Live講義



• Live講義の内容は以下が中心です。

#### ①先1か月の学習箇所の概要

1つの分野を深く学習をする前に、大枠を知っていた方が理解がし易いため。

#### ②受講生の皆様から質問が多かった部分の補足説明

メッセージボックスの質問の量で補足部分を決めさせていただきます。

### 3. Live講義



Live講義の具体的なスケジュールです。進み具合で調整させていただく予定です。

日程	予定内容
3月14日	ソムリエ試験ガイダンス、勉強法、ワイン概論、フランス前半
4月11日	フランス後半、イタリア、 <b>テイスティング</b>
5月9日	その他オールドワールド、日本、 <b>テイスティング</b>
6月13日	ニューワールド、酒類飲料概論、 <b>テイスティング</b>
7月11日	その他（ワインの購入保管など）

### 3. Live講義

- Live講義はZoomで実施させていただきます。  
講義3日前までに、登録メールにご送付させていただきます。
- Live講義はリアルタイムで参加できなくても、アーカイブで復習できるようにします。閲覧可能期間などは、メールで送付させていただきます。

**Live講義の説明はこれで終了です。  
次はテイスティング講義の説明です。**

## 4. テイスティング講義



- 4/11, 5/9, 6/13 はLive講義の後半の時間を使い、テイスティングを行ないます。
- 2次試験対策の土台となる講義です。
- ワインのご送付は前日か前々日の予定です。ワインが含まれていない法人向けコースもありますので、ご確認ください。　ワインは、セラーか冷蔵庫で保管いただき、テイスティングの少し前に冷蔵庫から出しておいってください。
- 各回100mlの小瓶を4種の予定です。

## 4. テイスティング講義



- ・ワイングラスのご用意をお願いします。テイスティンググラスだととても良いです。
- ・テイスティングもリアルタイムで参加できなくても、アーカイブで復習できるようになっています。閲覧可能期間などは、メールで送付させていただきます。
- ・2次試験対策は9月以降本格的に行います。この時期は、一次試験の学習のウェイトを大きくしています。

**以上で、アッカワインスクールのスタートガイドとさせていただきます。  
ご不明点は現役ソムリエのチューター、講師にご連絡いただくと幸いです。**



ソムリエ/ワインエキスパートの合格を！  
楽しいワインライフの一步を踏み出しましょう！

