

2021年度 J.S.A.ソムリエ・ワインエキスパート二次試験対策講座一覧

日時		講座名	講師名	クラス番号
8月28日	土 11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-1
8月28日	土 13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-1
8月29日	日 13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	小澤メイス謙	1-2
8月29日	日 15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	小澤メイス謙	2-2
8月31日	火 13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-1
8月31日	火 15:20~16:40	6.串ポイントになる香りを捉える	紫貴あき	6-1
9月1日	水 13:30~14:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	吉田さおり	5-1
9月1日	水 15:20~16:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	吉田さおり	4-2
9月1日	水 20:20~21:40	14.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	大塚美咲	14-1
9月2日	木 18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	富田葉子	1-3
9月2日	木 20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	富田葉子	2-3
9月3日	金 18:30~19:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	紫貴あき	5-2
9月3日	金 20:20~21:40	6.串ポイントになる香りを捉える	紫貴あき	6-2
9月4日	土 11:00~12:20	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	大塚美咲	5-3
9月4日	土 13:30~14:50	6.串ポイントになる香りを捉える	大塚美咲	6-3
9月4日	土 18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	吉田さおり	1-4
9月4日	土 20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	吉田さおり	2-4
9月5日	日 11:00~12:20	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	大塚美咲	3-1
9月5日	日 11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	紫貴あき	1-2増設クラス
9月5日	日 13:30~14:50	15.ピラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	大塚美咲	15-1
9月5日	日 13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	紫貴あき	2-2増設クラス
9月5日	日 15:20~16:40	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	富田葉子	5-4
9月5日	日 17:10~18:30	4.「樽熟成」の香りを捉える	富田葉子	4-3
9月6日	月 13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	紫貴あき	1-5
9月6日	月 15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	紫貴あき	2-5
9月6日	月 18:30~19:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	9-1
9月6日	月 20:20~21:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	10-1
9月7日	火 13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	吉田さおり	1-6
9月7日	火 15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	吉田さおり	2-6
9月7日	火 18:30~19:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	大塚美咲	4-4
9月7日	火 20:20~21:40	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	大塚美咲	5-5
9月8日	水 13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	9-2
9月8日	水 15:20~16:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	10-2
9月8日	水 18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-7
9月8日	水 20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-7
9月9日	木 13:30~14:50	7.最頻出6品種 フランス編	富田葉子	7-1
9月9日	木 15:20~16:40	8.最頻出6品種 新世界編	富田葉子	8-1
9月9日	木 18:30~19:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	野村貴一	5-6
9月9日	木 20:20~21:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	野村貴一	4-5
9月10日	金 13:30~14:50	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	大塚美咲	11-1
9月10日	金 15:20~16:40	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	大塚美咲	16-1
9月10日	金 18:30~19:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	紫貴あき	9-3
9月10日	金 20:20~21:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	紫貴あき	10-3
9月11日	土 11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	和田大	4-6
9月11日	土 13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	吉田さおり	1-8
9月11日	土 15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	吉田さおり	2-8
9月11日	土 17:10~18:30	6.串ポイントになる香りを捉える	小澤メイス謙	6-4
9月12日	日 11:00~12:20	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	富田葉子	3-2
9月12日	日 13:30~14:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	富田葉子	5-7
9月12日	日 15:20~16:40	7.最頻出6品種 フランス編	大塚美咲	7-2
9月12日	日 17:10~18:30	8.最頻出6品種 新世界編	大塚美咲	8-2
9月13日	月 11:00~12:20	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	大塚美咲	10-4
9月13日	月 13:30~14:50	12.ロースリング産地比較&ロースリングと間違いやすいワイン	大塚美咲	12-1
9月13日	月 15:20~16:40	13.リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	大塚美咲	13-2
9月13日	月 18:30~19:50	14.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-2
9月13日	月 20:20~21:40	15.ピラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	15-2



9月14日	火	11:00~12:20	6.串ーポイントになる香りを捉える	小澤メイス謙	6-5
9月14日	火	13:30~14:50	7.最頻出6品種 フランス編	紫貴あき	7-3
9月14日	火	15:20~16:40	8.最頻出6品種 新世界編	紫貴あき	8-3
9月14日	火	18:30~19:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-9
9月14日	火	20:20~21:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-9
9月15日	水	11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	富田菓子	4-7
9月15日	水	13:30~14:50	18.ローカル品種を見極める 白ワイン編	富田菓子	18-1
9月15日	水	15:20~16:40	19.ローカル品種を見極める 赤ワイン編	富田菓子	19-1
9月15日	水	18:30~19:50	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	大塚美咲	11-2
9月15日	水	20:20~21:40	12.ロ-ヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	大塚美咲	12-2
9月16日	木	11:00~12:20	14.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	大塚美咲	14-3
9月16日	木	13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	大塚美咲	9-4
9月16日	木	15:20~16:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	大塚美咲	10-5
9月16日	木	18:30~19:50	6.串ーポイントになる香りを捉える	野村貴一	6-6
9月16日	木	20:20~21:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	野村貴一	4-8
9月17日	金	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-10
9月17日	金	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-10
9月17日	金	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	大塚美咲	9-5
9月17日	金	18:30~19:50	13.リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	紫貴あき	13-3
9月17日	金	20:20~21:40	17.日本ワイン	紫貴あき	17-1
9月18日	土	11:00~12:20	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	紫貴あき	5-8
9月18日	土	13:30~14:50	15.ピラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	紫貴あき	15-3
9月18日	土	15:20~16:40	17.日本ワイン	紫貴あき	17-2
9月18日	土	18:30~19:50	7.最頻出6品種 フランス編	大塚美咲	7-4
9月18日	土	20:20~21:40	8.最頻出6品種 新世界編	大塚美咲	8-4
9月19日	日	11:00~12:20	13.リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	和田大	13-4
9月19日	日	13:30~14:50	12.ロ-ヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	富田菓子	12-3
9月19日	日	15:20~16:40	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	富田菓子	16-2
9月19日	日	18:10~18:30	20.本番シミュレーション①	小澤メイス謙	20-1
9月19日	日	19:00~20:20	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	小澤メイス謙	9-6
9月20日	月・祝	11:00~12:20	21.本番シミュレーション②	大塚美咲	21-1
9月20日	月・祝	13:30~14:50	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	紫貴あき	11-3
9月20日	月・祝	15:20~16:40	12.ロ-ヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	紫貴あき	12-4
9月20日	月・祝	17:10~18:30	7.最頻出6品種 フランス編	吉田さおり	7-5
9月20日	月・祝	19:00~20:20	8.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	8-5
9月21日	火	11:00~12:20	22.本番シミュレーション③	小澤メイス謙	22-1
9月21日	火	13:30~14:50	14.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-4
9月21日	火	15:20~16:40	17.日本ワイン	吉田さおり	17-3
9月21日	火	17:10~18:30	18.ローカル品種を見極める 白ワイン編	大塚美咲	18-2
9月21日	火	19:00~20:20	19.ローカル品種を見極める 赤ワイン編	大塚美咲	19-2
9月22日	水	11:00~12:20	6.串ーポイントになる香りを捉える	小澤メイス謙	6-7
9月22日	水	13:30~14:50	23.本番シミュレーション④	小澤メイス謙	23-1
9月22日	水	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	9-7
9月22日	水	18:30~19:50	13.リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	吉田さおり	13-5
9月22日	水	20:20~21:40	15.ピラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	15-4
9月23日	木・祝	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	大塚美咲	1-11
9月23日	木・祝	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	大塚美咲	2-11
9月23日	木・祝	15:20~16:40	24.本番シミュレーション⑤	大塚美咲	24-1
9月23日	木・祝	17:10~18:30	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	和田大	5-9
9月23日	木・祝	19:00~20:20	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	和田大	10-6
9月24日	金	11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	大塚美咲	4-9
9月24日	金	13:30~14:50	25.本番シミュレーション⑥	大塚美咲	25-1
9月24日	金	15:20~16:40	12.ロ-ヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	吉田さおり	12-5
9月24日	金	18:30~19:50	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	吉田さおり	16-3
9月24日	金	20:20~21:40	17.日本ワイン	吉田さおり	17-4
9月25日	土	11:00~12:20	18.ローカル品種を見極める 白ワイン編	紫貴あき	18-3
9月25日	土	13:30~14:50	19.ローカル品種を見極める 赤ワイン編	紫貴あき	19-3
9月25日	土	15:20~16:40	20.本番シミュレーション①	紫貴あき	20-2
9月25日	土	17:10~18:30	7.最頻出6品種 フランス編	吉田さおり	7-6
9月25日	土	19:00~20:20	8.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	8-6



9月26日	日	11:00~12:20	6.罍ーポイントになる香りを捉える	和田大	6-8
9月26日	日	13:30~14:50	21.本番シミュレーション②	和田大	21-2
9月26日	日	15:20~16:40	13.ロースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	富田葉子	13-6
9月26日	日	17:10~18:30	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	富田葉子	11-4
9月26日	日	19:00~20:20	15.罍ラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	富田葉子	15-5
9月27日	月	11:00~12:20	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	小澤メイス謙	5-10
9月27日	月	13:30~14:50	15.罍ラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	15-6
9月27日	月	15:20~16:40	24.本番シミュレーション⑤	小澤メイス謙	24-2
9月27日	月	18:30~19:50	14.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-5
9月27日	月	20:20~21:40	23.本番シミュレーション④	吉田さおり	23-2
9月28日	火	11:00~12:20	21.本番シミュレーション②	小澤メイス謙	21-3
9月28日	火	13:30~14:50	12.ロヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	紫貴あき	12-6
9月28日	火	15:20~16:40	13.ロースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	紫貴あき	13-7
9月28日	火	18:30~19:50	12.ロヴィニヨン・ブラン産地比較&ソーヴィニヨン・ブランと間違いやすいワイン	富田葉子	12-7
9月28日	火	20:20~21:40	15.罍ラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	富田葉子	15-7
9月29日	水	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	小澤メイス謙	1-12
9月29日	水	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	小澤メイス謙	2-12
9月29日	水	15:20~16:40	24.本番シミュレーション⑤	吉田さおり	24-3
9月29日	水	18:30~19:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	9-8
9月29日	水	20:20~21:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	吉田さおり	10-7
9月30日	木	11:00~12:20	25.本番シミュレーション⑥	富田葉子	25-2
9月30日	木	13:30~14:50	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	富田葉子	11-5
9月30日	木	15:20~16:40	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	富田葉子	16-4
9月30日	木	18:30~19:50	7.最頻出6品種 フランス編	野村貴一	7-7
9月30日	木	20:20~21:40	17.日本ワイン	野村貴一	17-5
10月1日	金	13:30~14:50	18.ローカル品種を見極める 白ワイン編	吉田さおり	18-4
10月1日	金	15:20~16:40	19.ローカル品種を見極める 赤ワイン編	吉田さおり	19-4
10月1日	金	18:30~19:50	7.最頻出6品種 フランス編	紫貴あき	7-8
10月1日	金	20:20~21:40	21.本番シミュレーション②	紫貴あき	21-4
10月2日	土	11:00~12:20	8.最頻出6品種 新世界編	紫貴あき	8-7
10月2日	土	13:30~14:50	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	紫貴あき	3-3
10月2日	土	15:20~16:40	22.本番シミュレーション③	紫貴あき	22-2
10月2日	土	18:30~19:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	吉田さおり	4-10
10月2日	土	20:20~21:40	23.本番シミュレーション④	吉田さおり	23-3
10月3日	日	11:00~12:20	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	小澤メイス謙	1-13
10月3日	日	13:30~14:50	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	小澤メイス謙	2-13
10月3日	日	15:20~16:40	24.本番シミュレーション⑤	小澤メイス謙	24-4
10月3日	日	17:10~18:30	8.最頻出6品種 新世界編	小澤メイス謙	8-8
10月3日	日	19:00~20:20	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	小澤メイス謙	10-8
10月4日	月	11:00~12:20	25.本番シミュレーション⑥	小澤メイス謙	25-3
10月4日	月	13:30~14:50	1.二次対策の基本と得点テクニック 白ワイン編	吉田さおり	1-14
10月4日	月	15:20~16:40	2.二次対策の基本と得点テクニック 赤ワイン編	吉田さおり	2-14
10月4日	月	18:30~19:50	14.カベルネ・ソーヴィニヨン産地比較&カベルネ・ソーヴィニヨンと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	14-6
10月4日	月	20:20~21:40	20.本番シミュレーション①	小澤メイス謙	20-4
10月5日	火	11:00~12:20	22.本番シミュレーション③	富田葉子	22-3
10月5日	火	13:30~14:50	8.最頻出6品種 新世界編	富田葉子	8-9
10月5日	火	15:20~16:40	21.本番シミュレーション②	富田葉子	21-5
10月5日	火	18:30~19:50	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	吉田さおり	11-6
10月5日	火	20:20~21:40	15.罍ラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	15-8
10月6日	水	11:00~12:20	4.「樽熟成」の香りを捉える	小澤メイス謙	4-11
10月6日	水	13:30~14:50	22.本番シミュレーション③	吉田さおり	22-4
10月6日	水	15:20~16:40	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	吉田さおり	11-7
10月6日	水	18:30~19:50	7.最頻出6品種 フランス編	小澤メイス謙	7-9
10月6日	水	20:20~21:40	15.罍ラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	15-9
10月7日	木	11:00~12:20	21.本番シミュレーション②	小澤メイス謙	21-6
10月7日	木	13:30~14:50	17.日本ワイン	小澤メイス謙	17-6
10月7日	木	15:20~16:40	13.ロースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	13-9
10月7日	木	18:30~19:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	小澤メイス謙	5-11
10月7日	木	20:20~21:40	24.本番シミュレーション⑤	小澤メイス謙	24-5



10月8日	金	11:00~12:20	6.罍一ポイントになる香りを捉える	小澤メイス謙	6-9
10月8日	金	13:30~14:50	25.本番シミュレーション⑥	富田葉子	25-4
10月8日	金	15:20~16:40	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	富田葉子	9-9
10月8日	金	18:30~19:50	12.ローヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	12-9
10月8日	金	20:20~21:40	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	16-5
10月9日	土	11:00~12:20	20.本番シミュレーション①	富田葉子	20-5
10月9日	土	13:30~14:50	7.最頻出6品種 フランス編	富田葉子	7-10
10月9日	土	15:20~16:40	8.最頻出6品種 新世界編	林麻由美	8-10
10月9日	土	17:10~18:30	21.本番シミュレーション②	林麻由美	21-7
10月9日	土	19:00~20:20	3.二次対策の基本と得点テクニック ロゼワイン編	吉田さおり	3-4
10月10日	日	11:00~12:20	22.本番シミュレーション③	大塚美咲	22-5
10月10日	日	13:30~14:50	4.「樽熟成」の香りを捉える	大塚美咲	4-12
10月10日	日	15:20~16:40	23.本番シミュレーション④	大塚美咲	23-4
10月10日	日	17:10~18:30	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	吉田さおり	11-8
10月10日	日	19:00~20:20	15.シラー産地比較&シラーと間違いやすいワイン	吉田さおり	15-10
10月10日	日	19:00~20:20	25.本番シミュレーション⑥	吉田さおり	25-9 増設クラス
10月11日	月	11:00~12:20	7.最頻出6品種 フランス編	大塚美咲	7-11
10月11日	月	13:30~14:50	24.本番シミュレーション⑤	吉田さおり	24-6
10月11日	月	15:20~16:40	8.最頻出6品種 新世界編	吉田さおり	8-11
10月11日	月	15:20~16:40	20.本番シミュレーション①	吉田さおり	20-9 増設クラス
10月11日	月	18:30~19:50	14.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	大塚美咲	14-7
10月11日	月	20:20~21:40	25.本番シミュレーション⑥	大塚美咲	25-5
10月12日	火	11:00~12:20	20.本番シミュレーション①	富田葉子	20-6
10月12日	火	13:30~14:50	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	富田葉子	9-10
10月12日	火	15:20~16:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	富田葉子	10-9
10月12日	火	18:30~19:50	5.「スパイス」の香りを捉える(スパイス香)	吉田さおり	5-12
10月12日	火	20:20~21:40	21.本番シミュレーション②	吉田さおり	21-8
10月13日	水	11:00~12:20	22.本番シミュレーション③	小澤メイス謙	22-6
10月13日	水	13:30~14:50	14.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	吉田さおり	14-9
10月13日	水	15:20~16:40	13.リースリング産地比較&リースリングと間違いやすいワイン	吉田さおり	13-8
10月13日	水	18:30~19:50	25.本番シミュレーション⑥	富田葉子	25-6
10月13日	水	20:20~21:40	12.ローヴィニオン・ブラン産地比較&ソーヴィニオン・ブランと間違いやすいワイン	富田葉子	12-10
10月14日	木	11:00~12:20	11.シャルドネ産地比較&シャルドネと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	11-9
10月14日	木	13:30~14:50	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	小澤メイス謙	16-6
10月14日	木	15:20~16:40	20.本番シミュレーション①	小澤メイス謙	20-7
10月14日	木	18:30~19:50	6.罍一ポイントになる香りを捉える	富田葉子	6-10
10月14日	木	20:20~21:40	24.本番シミュレーション⑤	富田葉子	24-7
10月15日	金	11:00~12:20	6.罍一ポイントになる香りを捉える	小澤メイス謙	6-11
10月15日	金	11:00~12:20	24.本番シミュレーション⑤	紫貴あき	24-9 増設クラス
10月15日	金	13:30~14:50	25.本番シミュレーション⑥	紫貴あき	25-7
10月15日	金	15:20~16:40	10.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編②	紫貴あき	10-10
10月15日	金	18:30~19:50	23.本番シミュレーション④	小澤メイス謙	23-5
10月15日	金	20:20~21:40	17.日本ワイン	小澤メイス謙	17-7
10月16日	土	11:00~12:20	23.本番シミュレーション④	紫貴あき	23-6
10月16日	土	13:30~14:50	18.ローカル品種を見極める 白ワイン編	吉田さおり	18-5
10月16日	土	15:20~16:40	4.「樽熟成」の香りを捉える	紫貴あき	4-13
10月16日	土	17:10~18:30	9.最頻出6品種 新旧世界シャッフル編①	吉田さおり	9-11
10月16日	土	19:00~20:20	22.本番シミュレーション③	吉田さおり	22-7
10月17日	日	11:00~12:20	14.カベルネ・ソーヴィニオン産地比較&カベルネ・ソーヴィニオンと間違いやすいワイン	紫貴あき	14-8
10月17日	日	13:30~14:50	24.本番シミュレーション⑤	紫貴あき	24-8
10月17日	日	15:20~16:40	16.ピノ・ノワール産地比較&ピノ・ノワールと間違いやすいワイン	紫貴あき	16-7
10月17日	日	17:10~18:30	20.本番シミュレーション①	吉田さおり	20-8
10月17日	日	19:00~20:20	25.本番シミュレーション⑥	吉田さおり	25-8

