

2026年
1月～2月
開催

一般社団法人日本ソムリエ協会 例会セミナーのお知らせ

会費 会員：無料 一般：6,000円
賛助会員(3名まで)：無料

申込み 協会Webサイトよりお申込みください。

テーマ

A 比較からひも解くSAKE テイスティングの基礎

日本酒の味わいは様々な要素がその味わいに影響を与えています。主要品種や酵母、醸造方法の違いなどを比較し、さらに純米酒とアルコール添加酒の特徴を理解することで、その背景にある理論をテイスティングで感じ取れるよう理解を深めます。

B ロジックで解き明かすペアリングの美学

6種類のワインと共に、様々な食材や調味料を用意し、それらとの相性を探る、体験型の例会セミナー。相性が良いとは何なのか？合わない理由はどこにあるのか？レストランや自宅でも活用できるペアリングのロジックをトップソムリエと共に探求していきます。

C シン・スパークリングワイン

2019年に取り上げた、あの人気テーマ「世界のスパークリングワイン」の続編。前回と比べ、新たな産地の台頭に加え、ペットナットや新潮流など目白押しのスパークリングワイン。それぞれの産地や製造方法の理解に加えて、スパークリングワインならではのペアリングやサービス方法に関して、トップソムリエがわかりやすく解説します。

D ソムリエの仕事

今年の④例会は、統一テーマで開催いたします（Zoom配信はございません）。田崎名誉会長が「ソムリエの仕事」をテーマに、50支部でセミナーを行います。

イベント一覧

※ 受付開始日はホームページをご確認ください。

※ やむを得ない事情により、イベントが中止・延期、又は講師が変更になる場合がございます。ホームページ上でお知らせいたしますのでご確認ください。

※ 受付はセミナー開始の30分前から行います。

イベントNo.	開催支部	テーマ	開催日・時間	会場名・住所・TEL	講師	定員
1	千葉	A	2月23日(月) 14:00～16:00	オークラ千葉ホテル 千葉県千葉市中央区中央港1-13-3 TEL 043-248-1111	大山淳一	120名
2	兵庫	A	2月23日(月) 14:00～16:00	エスタシオン・デ・神戸 兵庫県神戸市中央区弁天町2番8号 TEL 078-371-5111	阿部誠	140名
3	奈良	A	2月24日(火) 14:00～16:00	ホテル日航奈良 奈良県奈良市三条本町8-1 TEL 0742-35-8831	阿部誠	60名
4	鹿児島	A	2月26日(木) 14:00～16:00	ホテル・レクストン鹿児島 鹿児島県鹿児島市山之口町4-20 TEL 099-222-0505	星山厚豪	40名