

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO MARZO 2016 TOKYO 夜間コースプログラム

Data/スケジュール	Orario / 時間	Lezione/レッスン
3月6日(日)	10:00-10:15	開講式/オリエンテーション
	10:15-10:30	初めてのテイasting
	10:30-11:00	オリーブオイルソムリエの役割
	11:00-12:30	オリーブオイルの歴史
	14:00-16:00	テイastingについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -テイasting表の使い方
3月7日(月)	18:00-20:00	ディフェットオイル
	20:00-21:30	-オリーブオイルの構成および化学分析について -オリーブオイルの分類、法律、証明書等の理解の仕方 -DOP,IGP とオリーブオイルの格付け
3月8日(火)	18:00-20:00	オリーブの栽培について -栽培方式、気候及び土地環境について -木の生長とその生育の仕方 -オリーブの木の生長サイクル -剪定、病気、収穫について
	20:00-21:30	フラントイオ(搾油所)での製造行程
3月9日(水)	18:00-21:30	食材のテイasting方の追求
3月10日(木)	18:00-20:00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
3月11日(金)	18:00-20:00	料理の中でのオリーブオイル、他の油脂、 料理による味わいの違い
	20:00-21:30	健康とオリーブオイル レストランでのオリーブオイル、オイルリスト
3月12日(土)	10:00-11:00	試験
	11:30-13:30	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ食事会

受講料金：290,000円 ※レッスン料金、教材、専用バッグ、最終試験受験費用等が含まれます。

※詳細は、Jsolioソムリエオリーブオイル [www.jsolio.com](http://www.jsolio.com) をご覧ください

※レッスンの順番等は、都合により変更となる場合がございますことを、予めご了承ください。