

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO PRIMAVERA 2017 TOKYO  
東京コース2017年春期

data/スケジュール	orario/時間	lezione/レッスン
3月5日 (日曜)	14,00-14,15	開講式/オリエンテーション
	14,15-14,30	初めてのテイスティング
	14:30-15:00	オリーブオイルソムリエの役割
	15:00-17:00	テイスティングについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -テイスティング表の使い方
3月11日 (土曜)	14.00-15.00	食材のテイスティング方の追求
	15.00-17.00	食事とオリーブオイルの組み合わせ
3月26日 (日曜)	14:00-15:30	ディフェットオイル
	15:30-17:00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
4月1日 (土曜)	14:00-15:30	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
	15:30-17:00	フラントイオ (搾油所) での製造行程
4月9日 (日曜)	9:00-12:00	-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
6月11日 (日曜)	9:00-9:30	オリーブオイルの歴史
	9:30-12:00	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 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
	13:30-14:30	試験
	14,00-16,00	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ試食会

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO PRIMAVERA OSAKA 2017  
大阪コース2017年春期

data/スケジュール	orario/時間	lezione/レッスン
3月12日 (日曜)	18,00-14,15	開講式/オリエンテーション
	18,15-18,30	初めてのテイスティング
	18:30-19:00	オリーブオイルソムリエの役割
	19:00-21:00	テイスティングについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -テイスティング表の使い方
3月18日 (土曜)	9.00-11.00	食材のテイスティング方の追求
	11.00-13.00	食事とオリーブオイルの組み合わせ
3月25日 (土曜)	14:00-15:30	ディフェットオイル
	15:30-17:00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
4月2日 (日曜)	14:00-15:30	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
	15:30-17:00	フラントイオ (搾油所) での製造行程
4月8日 (土曜)	14:00-17:00	-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
6月10日 (土曜)	9:00-9:30	オリーブオイルの歴史
	9:30-12:00	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 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
	13:30-14:30	試験
	14,00-16,00	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ試食会

※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。