

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO AUTUNNO2017 TOKYO
東京コース2017年秋期 改訂版

data/スケジュール	orario/時間	lezione/レッスン
9月16日 (土曜)	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
9月17日 (日曜)	10.00-12.30	ディフェットオイル
	14.00-16.00	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
	16.00-18.00	食材のテイasting方の追求 食事とオリーブオイルの組み合わせ
9月18日 (月曜・祝)	10.00-12.30	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
	14.00-16.00	フラントイオ (搾油所) での製造行程
	16.00-18.00	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
9月19日 (火曜)	10.00-12.30	-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
	14.00-16.00	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
	16.30-18.00	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ試食会
9月23日 (土曜)	18.00-19.00	試験

CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO AUTUNNO OSAKA 2017
大阪コース2017年秋期 改訂版

data/スケジュール	orario/時間	lezione/レッスン
9月28日 (木曜)	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
	16.00-18.00	ディフェットオイル
9月29日 (金曜)	10.00-12.30	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
	14.00-16.00	食材のテイasting方の追求 食事とオリーブオイルの組み合わせ
	16.00-18.00	-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
10月7日 (土曜)	10.00-12.30	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種
	14.00-16.00	フラントイオ (搾油所) での製造行程
	16.00-17.30	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
10月8日 (日曜)	12.00-13.30	料理とオリーブオイルの組み合わせを学ぶ試食会
	15.00-16.00	試験

※詳細は、Jsolioソムリエオリーブオイル 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。