



# Italian Sommelier Olive Olio

## User Manual

Manuale per i corsi di qualificazione  
professionale per sommeliers  
organizzati da Accademia dell'Olio

**i**ALIAviaggio

AccademiaDellOlio

con il patrocinio

 ItaliaGiappone



## Accademiadell'Olio

Accademia dell'Olio è una divisione della  
Associazione Culturale Italia Giappone.  
© 2017 Accademia dell'Olio. Tutti i diritti sono riservati.

User Manual  
Edizione Dicembre 2016

Secondo le leggi di copyright, questo manuale non può essere copiato, per intero o in parte, senza il consenso scritto di Accademia dell'Olio.

Accademia dell'Olio  
[www.accademiadellolio.com](http://www.accademiadellolio.com)

I nomi di altre società e prodotti qui menzionati sono marchi delle rispettive società. La citazione di prodotti è a solo scopo informativo e non costituisce alcun impegno o raccomandazione. Accademia dell'Olio declina ogni responsabilità riguardo l'uso e le prestazioni di questi prodotti.

Fotografie di proprietà di ADIS agenzia di stampa e pubbliche relazioni.

## Accademiadell'Olio

コース詳細資料の最新版は、[www.italiaviaggio.com](http://www.italiaviaggio.com) をご覧ください。

# 目次

## 第 1 章：プロとしての道、新しい文化に触れるチャンス!

- 6 Accademia dell'olioとは
- 7 オリーブオイルは果実のジュース
- 8 オリーブオイルソムリエ?
- 9 AISの歴史およびAccademia dell'olioの歴史

AccademiadellOlio

## 第 2 章：食のプロフェッショナル オリーブオイルソムリエ

- 12 コースカリキュラム
- 15 コース教師陣紹介
- 16 資格認定証について
- 17 試験について
- 18 VISA および 滞在許可証について
- 19 滞在地域の紹介

## 第 3 章：ソムリエコース概要

- 22 オリーブオイルソムリエコース
- 23 コース料金に含まれる内容

## 第 4 章：お申し込み

- 28 Q&A
- 31 お申し込み手順
- 32 規約事項
- 33 研修について
- 34 関連団体
- 35 オリーブオイルソムリエ資格取得後について
- 36 コース申込書
- 37 事前アンケート

AccademiadellOlio



AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

# 1

プロとしての道、新しい文化に触れるチャンス!

## Accademia dell'olioとは

Accademia dell'Olio (アカデミア・デル・オリオ)は、日本人の皆様にもオリーブオイルを深く知って頂くために生まれました。

日本ーイタリア両国にてイベント、セミナーなど、オリーブオイルの様々な情報をお届けする活動を行っております。

AIS(イタリアソムリエ協会)の理念のもと、エクストラオリーブオイルのテイスティングを行うコースを運営しております。コースは、オリーブオイルを理解し、探求するカリキュラムになっています。

イタリアの食生活に欠かせないワインとオリーブオイル。ワインはソムリエを中心に文化が発展してきました。反面、あまりにも日常のものになっていたオリーブオイル業界が、今見直され始めています。

Accademia dell'Olio ではAISO international認定のもと、日本人に向けて短期集中的にかつ日本人ソムリエの通訳を介し効率的に資格取得を目指す特別コースを開催しております。

ワイン・オリーブオイル文化のない日本では、きちんと理解し体験することによって、イタリア料理の文化を伝導するだけでなく、日本独自の食生活にも取り入れ、豊かな食文化を発展させることが出来るのです。

### コース開始日

Accademia dell'Olio, Italia  
1月20日, 3月20日, 7月20日, 10月20日



## オリーブオイルは果実のジュース

『モライオーロ、フラントイオ、レチーノ・・・』

実はこれ、オリーブの品種なのです。

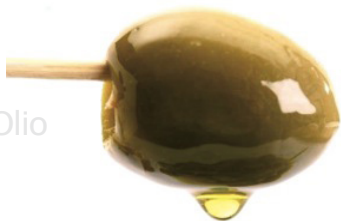
世界中のワイン生産者がそれぞれのブドウにこだわってワイン造りをしているように、オリーブオイルもその”品種”によって大きく味が変わります。

オリーブオイルの《味》・・・そう!オリーブオイルは味わうもの!

その味わいは、果実・野菜の香り、苦味、辛味・・・ “実”からできるオリーブオイルは、“種子”からできる他の植物油と違って、実に奥が深い! つまり“果実のジュース”というわけです。

エノガストロノミコ(ワインと食)文化イタリアでも見直され始めているオリーブオイル業界。オリーブオイルを五感で味わい、それぞれの料理との相性を見極める! これぞイタリアを味わう醍醐味ではないでしょうか?

AccademiadellOlio



AccademiadellOlio



## オリーブオイルソムリエ!?

Che cosa fa il "Sommelier dell'Olio"?

AccademiadellOlio

Incontri per capire il mondo dell'olio extravergine di oliva attraverso apprendimento della tecnica della degustazione e del modo di abbinare al cibo

オリーブオイルソムリエ?

エクストラバージンオリーブオイルと料理との食べ合わせは、イタリアの食文化にとって、欠かせないものです! オリーブオイルの勉強、テイスティングを通じてその理解を深め、美味しいモノを求める人々に伝える! まさに文化の伝道師としての使命を担っているのです!

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio



## AISの歴史およびAccademia dell'olioの歴史

- 1965年 7月 AIS(イタリアソムリエ協会)設立
- 1973年 4月 イタリア共和国元首令を受け、正式に政府からの 認定を受ける
- 2005年 AIS の理念のもと、Accademia dell'olio 発足。オリーブオイルソムリエ養成  
日本人向け講座を開始。
- 2006年 ワールドワイド・ソムリエ・アソシエーション (WSA) 発足。AISは創立メンバーとなる
- 2009年 日本でのオリーブオイルソムリエ養成講座を開始
- 2012年 日本のオリーブ栽培者にむけ、Olive&Oil Academyを創設。栽培者向け  
教育コースを開始する。
- 2016年 AISイタリアソムリエ協会オリーブオイルソムリエコース監修を行う。

AccademiadellOlio



AccademiadellOlio



## AccademiadellOlio

お申し込みおよびお問い合わせ

**itaLiaViaggio 事務局**

《イタリア》

-Via dell'oleandro 8 - 51016 Montecatini Terme (PT)

[info@italiaviaggio.com](mailto:info@italiaviaggio.com)

[www.italiaviaggio.com](http://www.italiaviaggio.com)

[www.aisojapan.com](http://www.aisojapan.com)

[www.jsolio.com](http://www.jsolio.com)

japan line: +81 5058066923

fax: +39 055 3909 8910

# 2

食のプロフェッショナル  
オリーブオイルソムリエ

## コースカリキュラム

### Quindici lezioni di OLIO 15レッスン

Il Corso si articola in quindici lezioni teoriche e pratiche, durante le quali si degusteranno diversi oli.

コースでは15レッスンの中で定義、そして実技を含めてオリーブオイルについて学んでいきます。テイスティングに使用するオリーブオイルはおおよそ70種です。

**Programma>** 15 lezioni

**プログラム>** 15レッスン:オリーブオイルのテイスティング

Lezione 1 L'olio nel tempo. Origini e Storia.

レッスン1 オリーブオイルの歴史

Lezione 2 Olivocoltura. Tecnica di coltivazione. Clima e terreno  
Allevamento a sestri d'impianto. Ciclo vegetativo. Potatura.  
Malattie. Raccolta.

レッスン2 オリーブの栽培について - 栽培方式について 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

Lezione 3	La Degustazione. Caratteristiche organolettiche. Analisi sensoriale. Schede di degustazione
レクソン3	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
Lezione 4	Visita al frantoio.
レクソン4	フラントイオ(搾油所)見学.
Lezione 5	Produzione. Sistemi. Conservazione. Imbottigliamento.
レクソン5	生産方法 - 保存方法 - ボトル詰め
Lezione 6	Composizione e analisi chimica. Classificazione Legislazione.
レクソン6	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.
Lezione 7	Analisi sensoriale del cibo, Abbinamento cibo-olio
レクソン7	食材の味の分析、オリーブオイルと食の組み合わせ
Lezione 8	Le cultivar. Viaggio attraverso le regioni d'Italia
レクソン8	イタリアの各州によるオリーブ品種の違い
Lezione 9	Le cultivar del Nord e del Centro Italia.
レクソン9	イタリア北部/中部のオリーブ品種
Lezione 10	Le cultivar del Sud e delle isole.

AccademiadellOlio

- レッスン10 イタリア南部/各島々のオリーブ品種
- Lezione 11 Le cultivar del mondo.  
レッスン11 世界のオリーブ品種.
- Lezione 12 L'olio in cucina. Olio e altri grassi. Tecniche di Cottura.  
L'olio giusto per ogni piatto.  
レッスン12 料理の中でのオリーブオイル - オイルとその他の脂質について調理方法及び料理に合わせたオリーブオイル
- Lezione 13 L'olio nella salute. .  
レッスン13 健康とオリーブオイル
- Lezione 14 L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli.  
レッスン14 レストランの中でのオリーブオイル - オリーブオイルリストの提案  
オリーブオイルのサービス方法について.
- Lezione 15 Test di verifica di approfondimento.  
Pranzo didattico di abbinamento cibo-olio.  
レッスン15 最終試験. お料理に合わせたオリーブオイルを味わう食事会

## コース教師陣紹介

教師:

Andreacchio Vincenzo

Andrea Voirgar

Alessandro Catola

Bellini Roberto

Fabrizio Chiti

Damerini Ugo

Delli Roberto

Kameyama Emi

Kojima Ayako

Lombardi Rossella

Marco Marcheschi

Nardoni Piero

Nakajima Yoko

Stefanacci Giuseppe

Socci Luca

Taddei Leonardo

Salvatore di Napoli

Fabio Silvestri

Fabio Pietrangeli

Leonardo Catagnano

Caterina Giuntini

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio



## 資格認定証について

コース終了時に資格取得試験が行われます。  
この試験に合格された方には『AISO international認定オリーブオイルソムリエ』の称号が与えられます。オリーブオイルのソムリエ認定証とバッジが授与されます。



※写真はイメージです。デザインが変更になる場合があります。

AccademiadellOlio



## 試験について

コース終了時にソムリエ資格取得試験を行います。

(万が一試験に不合格となった場合)

この試験に不合格となった場合は、次回もしくはそれ以降に開催される本コースにて再度受験出来ます。また、試験だけでなくレッスンの復習としてコース参加も可能です。

再試験の期限に関しては特に制限はありませんが、受験資格としてはAISO internationalの会員である必要があります。

その他、フォローアップに関しては担当者までお問い合わせ下さい。

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

## VISA および 滞在許可証について

Accademia dell'Olioよりご提案させて頂く本コースは、最高で10日間であり基本的にはVISA申請の必要はございません。

現地においてAccademia dell'Olioが皆様の身元を保証する団体として警察へ届出を行います。

お客様の都合でその前後にイタリア国内に長期滞在をされる方、語学コース等と組み合わせて長期滞在される場合は、事前にイタリア事務局までご連絡ください。必要な書類を用意させて頂きます。

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

## 滞在地域の紹介

### Montecatini Terme モンテカティーニ・テルメ

ゆるやかな丘陵とオリーブの緑に囲まれたMontecatini Terme の街は、イタリア有数の高級保養地として知られています。イタリアを代表する俳優マルチェロ・マストロヤンニ主演の映画《黒い瞳》の舞台となったMontecatiniいちの温泉施設:《Tettuccio/テトゥッチョ》では、その美しく優雅な空間でイタリア国内のみならず世界各国から訪れる湯治客を迎え入れています。

日本の温泉とは異なり、飲泉が基本となるMontecatini の温泉水は《肝臓、胃腸》に効果があるとされています。また、街の中心には緑に囲まれた大きな公園、その近辺には高級ホテルをはじめ数多くの温泉施設が点在し、飲泉のほかにも温泉療法/エステ/蒸気吸引/ファンゴ(泥)療法を行う施設もあります。

Tettuccioから流れてくる生演奏の中、ゆったりとした屋外カフェで人々はくつろぎ、プロムナードにはお洒落なお店や屋台がならび、道行く人は冷やかし半分で足をとめ・・・街のいたるところにパカンスの楽しい空間とのびやかな時間が広がっています。

交通手段のご案内:

Firenzeから列車でViareggio行きにて50分~1時間

または高速バスLAZZI にて50分

Accademiadell'Olio



AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

# 3

## ソムリエコース概要

## オリーブオイルソムリエコース

地中海の恵みであり、広大な財産であるオリーブオイル!  
品種の起源からテイasting、正しい相性まで探求していきます。  
感覚による分析、多岐にわたる分類、テイastingテクニックの習得、「食べ合わせ」というひとつの芸術に基づいた理念を体系的に学びます。1週間のイタリア滞在中に、レッスン及び日常生活の中でオリーブオイルを体験します。

開催地: フィレンツェ 郊外モンテカティーニ・テルメ

期間: 1週間

01月20日

07月20日

10月20日

料金: 2.700ユーロ

定員: ~15名

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

## コース料金に含まれる内容

- ☒ コース料金 tariffa di corso
- ☒ 専用バックとテイスティンググラス borsa e bicchieri
- ☒ 日本語テキスト materiale in giapponese
- ☒ 専用テイスティングシート・テイスティングノート scheda degustazione
- ☒ ソムリエ試験受験費用 esame
- ☒ 宿泊代金(1週間): alloggio (1 settimana)  
コース開始前日より宿泊(ツインルームをお二人でご利用いただけます。)

※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。  
ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)  
ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関しては各自ご自由にご用意頂けます。



AccademiadellO

## 《 エクストラ 》 extra

### コース料金に含まれる内容

- コース料金 *tariffa del corso*
- 専用バックとテイスティンググラス *borsa e bicchieri*
- 日本語テキスト *materiale in Giapponese*
- 専用テイスティングシート・テイスティングノート
- ソムリエ試験受験費用
- 宿泊代金(1週間): コース開始前日より宿泊 *alloggio(1 settimana)*
- 食事(朝食・昼食) ※コース授業開催時 *mangiare*  
※詳細は事前に配布されるコースプログラムをご参照ください。
- 滞在施設ーコース教室の専用送迎車 又は、お帰りの際のお車手配 (フィレンツェまで)  
*accompagnamento da alloggio a posto di corso o pic up per ritorno (Firenze)*
- 携帯電話(通話料を除く) *cellulare escluso consumi*
- 高級レストラン、プリフィクスメニューのお食事 *cena a ristorante*
- 到着時のピックアップサービス(時間の詳細はお問い合わせ下さい) *picup*
- シングルルーム *camera singola*

※開催時の人数によって滞在施設は、キッチン付きのミニアパートメント、又はホテルとなる場合もございます。  
ホテルの場合は、コース授業開催時の朝食・昼食・夕食が含まれます。(詳細は事前のご案内をご覧ください。)  
ミニアパートの場合はキッチン完備となりますのでお食事に関しては各自ご自由にご用意頂けます。

エクストラコース料金: € 3.600



## 《プライベート》 su misura

### コース料金に含まれる内容

- ☒ コース料金 tariffa del corso
- ☒ 専用バックとテイスティンググラス borsa e bicchieri
- ☒ 日本語テキスト materiale in Giapponese
- ☒ 専用テイスティングシート・テイスティングノート scheda degustazione
- ☒ ソムリエ試験受験費用 esame
- ☒ 宿泊代金(1週間):コース開始前日より宿泊 alloggio(1 settimana)
- ☒ 食事(朝食・昼食・夕食) ※コース授業開催時 mangiare
- ☒ オーダーメイドシャツ2着(ソムリエ制服)  
2 camicie su misura divisa di rappresentanza
- ☒ 専用セラー10種のワイン cantina privata 10 vini
- ☒ 日本のパソコン及び無線インターネット接続 computer giapponese / internet wi-fi
- ☒ 日本への国際電話(固定電話への通話のみ制限なし) telefonare in GP
- ☒ TV、DVD
- ☒ 携帯電話(通話料を除く) cellulare escluso consumi
- ☒ 有名レストラン、プリフィクスメニューのお食事(昼食、又は夕食1回分)  
1 cena o pranzo ristorante menù degustazione
- ☒ 滞り施設ーコース教室の専用送迎車 又は、お帰りの際のお車手配(フィレンツェまで)  
accompagnamento da alloggio a posto di corso o pic up per ritorno (Firenze)
- ☒ シングルルーム Camera singola
- ☒ 到着時のピックアップサービス(時間の詳細はお問い合わせ下さい) picup

プライベートコース料金: € 5.200

\* その他,日常生活の中でも日本語アシスタントサービスを行っております。

AccademiadellOlio



emiadellOlio

Accadem

# 4

お申し込み

## Q&A

### domande e risposte

#### 『AISO internationalって!?』

AIS(イタリアソムリエ協会)の理念に基づき、ワインと同様オリーブオイルも文化的に啓蒙するべく設立されました。

また、オリーブオイルソムリエの呼称を名乗る為には年会費の納入が義務づけられています。

#### 『Accademia dell'Olioって?』

日本人ソムリエ通訳、日本語テキストを用いてコースを開催しています。通常3~4ヶ月かかるカリキュラムを日本人に向けて短期集中的にかつ効率的に必修カリキュラムをこなします。

Accademia dell'Olio

#### 『日本では資格は取れないの?』

日本でも、同じ内容でソムリエ養成コースを実施しています。

#### 『通学頻度や時間、受講形態はどうなっているの?』

コースは、約1週間、朝から晩まで毎日テイスティングを含め約6時間ずつ。ハードの様にも聞こえますが、そこはイタリア。授業をも楽しんでしまう内容に逆に白熱して留まることはありません。

**『カリキュラムはどんな形態?』**

Accademiadell'Olio

コースは全15レッスン。朝から晩まで、毎4-6種類のテイステイングを含め約6時間ずつ勉強します。ハードのように聞こえますが、そこはイタリア! 授業をも楽しんでしまうのです。なによりも、実際に目で見て触れて吸収していく経験は何にも代え難いものです。

---

**『オリーブも語学も全くの初心者だけど、大丈夫?』**

心配はご無用です。オリーブの味を知り、そこに根付く文化を学ぶことに意義があるのです。また、語学力に関しても日本人アシスタントが付いているので、安心して授業に臨めます。イタリアでの生活面でもフォローアップしています。

---

**『講師はどんな人?』**

オリーブオイルソムリエ講師陣、また実際にオリーブオイルの生産者、栽培学者、医学博士を招いて授業を行います。ソムリエだけでなく、各界の第一線で活躍する専門家からなる多彩な教師陣はこのコースならではです。

---

**『どんな人が通っているの?』**

Accademiadell'Olio

イタリアが好き、オリーブオイルが好き。まずはそこからです。飲食関係の方々はもちろんのこと、会社勤めの方、学生、主婦の方まで、“美味しいもの好き”な方々が同じ教室で学んでいます。

---

『その後も長期で滞在したいのだけど?』

せっかくのイタリア滞在。コース終了後もご旅行を兼ねて滞在される方々は多くいらっしゃいます。ご希望があれば、短期、長期滞在ともにオーガナイズのお手伝いをさせて頂くこともできますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

---

『オリーブを勉強するとどんな良いことがあるの?』

オリーブオイルはイタリアの物・・・いえいえそんなことはありません。勿論土壌に恵まれたイタリアやスペインのものが輸入されていますが、日本でも最近では、生産が増えて来ています。昔からきんぴらや煮物、お刺身につかっている地域もあります。和食にも応用出来る万能なオリーブオイルへの理解を広めることは、人生がより悦びに満ちあふれたものになるのです!

---

『日本での特典はあるの?』

イタリアー日本、両国での様々なイベント、セミナーに参加することができます。まだまだ認知度は高いとは言えませんが、今後大きく動き始めるオリーブオイル業界にともに旋風を巻き起こしましょう!!

---

## 申し込み手順

- 1、 資料配布(本資料)
- 2、 資料をもとに、お申し込み先もしくは、担当者までご相談ください
- 3、 申込書記入
- 4、 Italiaviaggio事務局より請求書の送付  
※お支払い期限につきましては、発行される請求書をご確認ください。
- 5、 申込金(30%)または、一括でのお支払い
- 6、 Italiaviaggio事務局着金の受領書(領収書)送付
- 7、 コース各種ご案内の送付(コース開始1ヶ月前、メールにて送付いたします)
  - 滞在先のご案内
  - その他ご案内 (comunicazione del corso)
  - ピックアップの確認
- 8、 残金のお支払い ※一括にて納入済の方は結構です  
着金を確認させていただき次第、受領書(領収書)を送付いたします
- 9、 最終のご案内 (約1週間前、メールにて送付いたします)
  - ピックアップの最終確認
  - コースプログラムのご案内

※ ビザ取得を必要とする場合は、3ヶ月前頃までを目安に申し込み手続き等を行うことをお勧めいたします。

## 規約事項

### キャンセルについて

キャンセル料金設定はつぎの条件となります。

40日前:コース料金の30%

15日前: // の50%

7日前: // の70%

3日前: // の80%

以降: // の100%

### 《祝祭日の取り扱い》

コース期間中におけるイタリア国内の祝祭日については、  
イタリアのカレンダー通りの扱いとなります。

### 《コースの取り消し》

コース開始の最終決定は40日前に行います。

主催者側の都合により、コースの延期を決定する場合があります。予めご了承ください。

### 《責任所在》

イタリア滞在時における所持品の紛失などの責任は、当協会では負いかねます。  
予めご了承ください。

### 《保険》

コース参加希望者は、ご自身で海外傷害保険に加入していただくことを原則と致します。



## 研修について

ItaliaViaggioではコース終了後のプログラムについてご相談を承っております。

語学研修および、インターンシップなどについてカウンセリングしておりますので、組み合わせの滞在をご希望の方は、担当者までお問い合わせ下さい。



Accademiac

AccademiadellOlio



## 関連団体

### AIS(イタリアソムリエ協会)

Riconosciuta con decreto del presidente della repubblica in data 6/4/1973 n°539 Socio Fondatore e Membro di Worldwide Sommelier Association.

イタリアソムリエ協会は1973年4月6日に、イタリア共和国国家元首令を正式に受け(条例第539条)、2006年発足ワールドワイド・ソムリエ・アソシエーション(WSA)創立メンバーとなりました。

イタリア各州に22の州支部をもち、各地でソムリエコースが開催されています。

AccademiadellOlio

AccademiadellOlio

## オリーブオイルソムリエ資格取得後について

ソムリエの称号を持つということは、コースに参加し最終試験にて合格をしたことを意味します。ソムリエとなった後には、コミュニケーション、テイasting、オリーブオイルと食べ物の組み合わせ、コースの運営等というそれぞれのテーマに沿って組み立てられた教育コースに進む事が可能です。

また、ソムリエであるということは、コースディレクター、講師、オフィシャルテイスター、支部代表試験官になる可能性がある、ということなのです。

ソムリエとしてソムリエバッヂを身につけ活動する為には、継続的に年会費を納めている必要があります。継続的な年会費の納入がなされていない方は、ソムリエバッヂを身につけ、ソムリエの称号をかかげることはできません。

会員には、美味しく洗練されたオリーブオイルの魅力ある世界がまっています。選び抜かれたレストランでのイベントや、生産者の訪問、最高級エノガストロノミアを学ぶ旅など文化と歴史、ビジネスが絡みあい、プロフェッショナル性を活かす新たな機会が生まれます。

AccademiadellOlio





Dal 《コース開始日》: 20Gennaio (1月20日) /

20Luglio(7月20日) / 20Ottobre(10月20日)

お申し込みコース: 2017年 2018年 オリーブオイルソムリエ養成コース

スタンダード 2700ユーロ エクストラ 3600ユーロ プライベート 5200ユーロ

お申し込みコース、開始日、実施年、コース種類に印をつけてお申し込みください。

#### \*Note

このソムリエ養成コースは、AISO internationalの認定のもとAssociazione Culturale Italia-Giappone(社団法人イタリア-日本文化交流協会)が現地日本語サポートを行ない実施されます。その為コース参加者は両協会の会員となることを原則とします。下記の年会費はコース費用には含まれておりませんので、開始日にご入金ください。

- Iscrizione AISO international 年会費 € 80,00

※ソムリエの称号を維持する為には年会費の継続納入が必要となります

- Iscrizione AIS イタリアソムリエ協会 入会費 € 80,00

※イタリアソムリエ協会からの認定証が発行の為に必要となります。

- Associazione Culturale Italia-Giappone 会費 € 80,00

キャンセル:40日前/コース料金の30%

15日前/ 50%

7日前 / 70%

3日前 / 80%

以降 / 100%

Firma サイン

振込先銀行ご案内 《振込先銀行》

銀行名: Monte dei Paschi di SIENA

支店名: Montecatini Terme

口座名: Associazione Culturale Italia Giappone

口座番号: Codice I BAN: IT 87 Z 01030 7046 0000002148426

Swift: PASCITMMTTE

※銀行手数料は各自負担になります。

日本での送金の際の手数料は”振込人負担”をおすすめいたします。受け取り銀行での手数料が発生した場合、現地にてお支払いをお願い致します。

## 事前アンケート

イタリア滞在についての事前質問内容

### AccademiadellOlio

この度は、お申し込み頂き、有り難うございます。プログラム開始を前に、滞在中より快適に過ごしていただけるよう当事務局より若干の質問をさせていただきます。

お名前：

---

申し込み日： 20\_\_\_年 月 日

<到着方法について> 到着日： 20\_\_\_年 月 日

\* 飛行機（航空会社・便名 \_\_\_\_\_）  
電車・その他（ \_\_\_\_\_ ）

\* 到着時ピックアップサービス(有料): フィレンツェSMN駅・フィレンツェ空港  
到着時刻( am / pm \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_ )

<滞在先について>

\* お部屋タイプの希望: 特にナシ・希望アリ( \_\_\_\_\_ ) tipo di camera

<生活環境について>

- アレルギーはありますか? (食べ物・動物等全てを含む) allergia?

### AccademiadellOlio

- 医師の診断の元禁止されている事項は何かありますか? cosa vieta il medico?

38 - 医師の診断の元服用している薬は何かありますか? medicinale su prescrizione dal medico?

- タバコは吸いますか? fuma?

- その他: altro

<個人データについて>

AccademiadellOlio

- ご職業について: 今までの経験等も含みご記入ください。 professione

- 趣味を教えてください。 hobby

- 家族構成: famiglia

- イタリア語力について: 初級 ・ 中級 ・ 上級 conoscenza di italiano

- オリーブオイルの知識について: スクールなどに通っていた場合はご記入ください。 conoscenza del olio

- なぜソムリエの勉強をしようと思ったのですか?簡単にご記入ください。 perchè vuole diventare sommelier

AccademiadellOlio

《その他 Accademia dell'olioへのご希望がございましたらご遠慮なくご記入ください》 altre richieste

AccademiadellOlio

[www.italiaviaggio.com](http://www.italiaviaggio.com)  
[www.accademiadellolio.com](http://www.accademiadellolio.com)  
[www.aisojapan.it](http://www.aisojapan.it)  
[www.jsolio.com](http://www.jsolio.com)