



すすきの酒大学
入 学 案 内

すすきの酒大学の概要

～酒に携わるビジネスのプロフェッショナルを育成～

すすきの酒大学では、酒に携わる方々のスキル向上をめざし、酒の楽しさと奥深さを提案する事を自分自身で発見できる、豊かな知識を持つ人材の育成を目的として教育に取り組んでいます。

■設置コース

- ・和酒コース
- ・洋酒ワインコース

■育成する人材像

酒のスキルを発揮して、酒に携わるビジネスの様々なシーンで活躍する人材を育成

■達成目標

- ・酒の知識とサービス技法を学び、実践の場に応用することができる
- ・自己のキャリア形成に対する意識を持ち、常に新しい知識や技能を学び続ける意欲を持つことができる
- ・自分の意見を述べることと人の意見を聞くことができる
- ・問題を他者と協同して解決することができる

■アドミッションポリシー

～本学では次のような学生を求めています～

- ・自分のキャリアに関する未来に構想を持つ人
- ・自ら課題を設定し、意欲と情熱をもつ人
- ・自分の意見を述べる積極性と人の意見を聴く柔軟性を持つ人
- ・困難な状況でも誠実に努力していく人

すすきの酒大学の教授陣

～プロフィール～



和酒
熊谷 由二
Yuji Kumagai

1946年1月生 山羊座
日本酒学講師 認定 No. 87 / 酒匠 認定 No. 189 きき酒師
認定 No. 8634 / 焼酎アドバイザー 認定 No. 533

札幌千歳鶴醸造元日本清酒札幌支社長、食品酒類総合卸北海道リョーシヨク支社長、高砂酒造顧問、その間札幌、旭川、小樽、名寄、釧路、勤務し日本酒学講師として10年あまりメーカー、卸、小売店、スーパー、料飲店各従業員の酒に関する知識取得の勉強会を600回以上開催、希望者には日本酒ナビゲーター（旧日本酒アドバイザー）を認定しております。



洋酒
澁谷 昭
Akira Shibuya

1946年 秋田県由利本荘市生まれ
マスターソムリエ ソムリエバッチ番号 No. 28
シニアソムリエ ソムリエバッチ番号 No. 2
ソムリエ ソムリエバッチ番号 No. 133

メイユールソムリエ 日本1987-1988の称号 / フランスワインメートルソムリエの称号 / フランス国際メートル・コンセイユ・ガストロノミー協会シュヴァリエの称号 / オルドル デ コトー ド シャンパーニュ / シュヴァリエ ド オルドル デュ サカヴァン / ヴェネラブル グラッピール デュ ボージョレイ / オルドル デュ バロン ド エル / コマンドリー・ド・ボルドー札幌 / フランス食品振興会 ワインポークスマン北海道代表 顧問 / 日本ソムリエ協会 北海道支部 顧問 / 日本酒サービス研究会 顧問 / 札幌日仏協会 常任理事

すすきの酒大学のカリキュラム

～和酒を学ぶ～

①そもそも日本酒とは何か？

- イ. 時代と共に移り変わる名称
- ロ. 歴史（縄文時代～平安時代）
- ハ. 日本酒4タイプ別の手法とテイスティング

②日本酒の定義

- イ. 他の酒類と比較した日本酒の魅力とは？
- ロ. 歴史（鎌倉～室町～江戸～明治～昭和）
- ハ. 日本酒4タイプ別の手法とテイスティング

③日本酒に欠かせない5つのキーワード

- イ. 水・米・気候風土・麴・杜氏
- ロ. 日本酒の美味しい見つけ方
- ハ. 吟醸・純米・本醸造・特定名称酒の基準

④日本酒ができるまでの工程

- イ. 精米～醪～酒母～火入れ処理
- ロ. 日本酒4タイプの温度例
- ハ. 日本酒を素敵に演出する酒器

⑤日本酒と料理の美味しい関係

- イ. 4タイプの酒と相性の良い料理
- ロ. テイスティングシートの記入具体例

⑥日本酒用語集の解説

- イ. テイスティングのグラフ記入
- ロ. 日本酒の個性の捉え方
- ハ. チーズとの相性

すすきの酒大学のカリキュラム

～洋酒・ワインを学ぶ～

①飲料概論Ⅰ

- イ. 酒類（ワイン、他）
- ロ. ワイン鑑賞表現法
- ハ. ワインテイスティング（白ワイン ソーヴィニヨンブラン）

②飲料概論Ⅱ

- イ. 酒類（ウイスキー、ブランディ他）
- ロ. ワインテイスティング（白ワイン シャルドネ）

③世界のワインⅠ

- イ. フランス・ドイツ・他
- ロ. ワインテイスティング（ロゼワイン タヴェル）

④世界のワインⅡ

- イ. イタリア・スペイン・他
- ロ. ワインテイスティング（赤ワイン ピノ・ノワール）

⑤世界のワインⅢ

- イ. アメリカ・日本・他
- ロ. ワインデキャンタージュの方法
- ハ. ワインテイスティング（赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン）

⑥ワイン管理とサービス

- イ. 料理とワインの相性
- ロ. スパークリングワインの抜栓法
- ハ. ワインテイスティング（スパークリングワイン）

すすきの酒大学の実施・募集要項

～募集と卒業要件～

【募集人数計画】

平成26年度は約20名募集

【募集締切】

平成26年3月末日まで

【応募方法】

別紙受講申込用紙記入の上、事務局に提出または担当者にお渡し下さい。

【講義予定日】

1. 平成26年5月11日（日） 入学式 12:30～
2. 平成26年7月8日（火）
3. 平成26年9月9日（火）
4. 平成26年11月11日（火）
5. 平成27年1月14日（水）
6. 平成27年3月8日（日） 講義後に卒業式予定

【会場】

市民活動プラザ星園3階特別会議室（札幌市中央区南8条西2丁目）

【時間】

第1講（和酒）13:00～14:00

第2講（洋酒）14:10～16:00

※その他特別講義・課外授業が開催される場合があります。

【教材費】

3,500円（税込）各自負担

【卒業要件】

出席：5回以上

試験：ミニテスト全6回分の合計400/600点以上

【講師及び事務局】

学長 名久井 俊男

和酒 教授 熊谷 由二
助教授 坂口 義人

洋酒 教授 澁谷 昭
助教授 川村 勝

事務局 (株)ムラオカ食品内 平尾 隆・山口 文子

すすきの酒大学入学申込書

平成 年 月 日

すすきの酒大学事務局 御中

私は、すすきの酒大学の趣旨を良く理解し、受講を申し込みます。

ふりがな				生年月日	年	月	日
氏名	印			性別	男・女		
自宅住所	〒 —						
	TEL			mail			
所属	法人名						
	店舗名						
	店舗所在地	〒 —					
	TEL			FAX			
	業務の種類 (該当する番号に○)	1. エリア担当・責任者 2. ホール 3. 調理 4. 仕入れ 5. その他 ()					
以下、お持ちの資格をご記入ください。							
関連資格 (該当する番号に○印)	1 ソムリエ 2 ワインアドバイザー 3 利酒師 4 焼酎アドバイザー 5 その他 ()						

推薦者

印

学長	教授	教授	助教授	助教授	事務局