



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





Accademiadell'Olio

Accademia dell'Olio è una divisione della  
Associazione Culturale Italia Giappone.  
© 2023 Accademia dell'Olio. Tutti i diritti sono riservati.

User Manual  
Edizione Novembre 2023

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
- 35 研修について
- 36 関連団体
- 37 オリーブオイルソムリエ資格取得後について
- 38 コース申込書
- 40 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はなく、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・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)

TEL: +81 5058066923 / +39 333 967 1290 (日本語)

skype : accademiadeivini

# 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レッスンの中で座学、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。コース中は数多くの様々なオリーブオイルをテイスティングしていきます。

**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、
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
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-ス教師陣紹介

※講師の一部です。

教師:

Andreacchio Vincenzo

Andrea Voirgar

Alessandro Catola

Bellini Roberto

Fabrizio Chiti

Damerini Ugo

Delli Roberto

Kameyama Emi

Lombardi Rossella

Marco Marcheschi

Nardoni Piero

Nakajima Yoko

Stefanacci Giuseppe

Socci Luca

Taddei Leonardo

Gianluca Grassi

Maurizio Giuntini

Salvatore di Napoli

Fabio Silvestri

Fabio Pietrangeli

Leonardo Catagnano

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。

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いただきます。

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。2021年には世界遺産にも登録されています。

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Lucca-Viareggio行きにて50分～1時間

または高速バスにて50分

詳細は、スタッフまでお問い合わせください。



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)
- 滞り先でのwifi利用料無料 Wifi gratis
- お部屋のクリーニング(期間中1回) pulizia 1 volta /corso
- AIS公式サービス用サロン grembiule
- 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り施設は、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。

Accademiadell'Olivo  
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
- TV、DVD
- 滞在先でのwifi利用料無料 Wifi gratis
- お部屋のクリーニング(期間中1回) pulizia 1 volta /corso
- AIS公式サービス用サロン grembiule
- 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)
- 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 | Accademia dell'Olio | 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。

AccademiadellOlio

---

#### 『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
2. 資料をもとに相談
3. 申し込み書送付(メール・オンライン・郵送等)
4. 当校よりご請求書の送付  
※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. 入学申込金(10%)のお支払い (お申込みより2週間以内)
6. 当校より各書類の送付  
-着金の確認書  
-ビザ申請の方は入学許可証及び申請に必要な書類 (必要な場合)
7. 残金のお支払い(請求書に指定の期日をご覧ください)
8. コース各種ご案内の送付 (コース開催1ヶ月前にメールにてお知らせ致します)  
-滞在先のご案内  
-その他詳細の確認書
9. 最終確認書到着(2週間前)  
-到着時のご案内

※ 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。

AccademiadellOlio

## 規約事項

Accademia dell'olio (以下、本校)のコースお申し込みにあたり、規約事項をお読みになり、同意の上お申し込みください。

### お申し込みについて

本規約事項に同意の上、入校申込者（申込者）よりお申込書を指定の送付先へ提出ください。

コース参加にかかるオプション料金を除く費用の合計金額の10%相当を入学金としてお申し込みから2週間以内にお支払いください。入学金の支払いにより、申込者と当校の契約が成立したとみなします。入学金は、主催者側判断による不開催の場合を除き、いかなる場合も返金されません。

### コースの開催について

コース開催の最終決定は、コース開始日を起点として40日前に行います。主催者側の都合によりコース延期を決定する場合があります。あらかじめご了承ください。その際は、本校が別の時期に開催する1年以内に開催予定の同コースへの振替、またはキャンセルを承ります。その場合、キャンセル料金は発生致しません。

### キャンセル規定

申込人都合によるキャンセルの場合、コース開始日を起点として以下のキャンセル料金が発生します。

60日前まで：請求金額の30%

30日前以降：請求金額の100%

コース開始後の入校取り消しについては、いかなる場合も返金を致しません。

コース開始日を起点として40日前までにお申し出いただいた場合は、本校が別の時期に開催する1年以内に開催予定の同コースに、キャンセル料金なしで変更が可能です。

ただし、申込人都合による受講時期の変更を行なったのち、振替後のコースもキャンセルを希望される場合、キャンセル料は100%となります。

### お申し込みのキャンセルについて

キャンセルのお申し込みは、申込人から書面（文書、メール、FAX等）のお申し出をいただき、当校の受領を持って成立とします。

### 返金について

申込人都合のキャンセル、または当校都合による不開催により、返金が発生した場合、キャンセル成立日を起点として60日以内に、返金手続きを致します。



## 規約事項

### お申し込み条件

お申し込み時点で20歳未満の方は、保護者の同意の署名・捺印が必要です。

法令または公序良俗に反する行為の恐れのある方、および入学手続きの円滑な実施に、支障をきたす恐れのある方は、お申し込みをお断りする場合があります。

Accademiadell'Olio

申込人が疾病、傷害、その他の事由により、受講期間中に医療の診断または治療を必要と判断する場合は、当校の判断で必要な措置をとることがあります。これにかかる一切の費用は参加者の負担となります。

慢性疾患、健康状態を損なっている方、妊娠している方、医師などの指示により薬を常用されている方、障害をお持ちの方、アレルギー等をお持ちの方、又は現地で特別な手配が必要な方は、事前にお申し出下さい。医師の診断書を提出いただくことがあります。また、現地事情や受入機関の要請により安全面を考慮させて頂いた上、お申込をお断りさせて頂く場合もございますので予めご了承ください。

### ビザについて

一定の条件に基づき当校からイタリア入国のビザ申請に必要な書類の発行をする場合、3ヶ月前までを目安に申し込み手続きを行うことを推奨します。直前のお申し込みで、手続きに緊急を要した場合、郵送等にかかる諸経費を請求する場合があります。またビザを取得するために必要な書類を一度発行し、申込人が受領した後は申込人都合の場合、いかなる理由であってもキャンセル、当校からの返金は発生しません。

万が一、ビザの発行が拒否されたなどの理由で、申込人が受講キャンセルを希望する場合、ビザ発行の拒否を証明できるイタリアの機関（大使館や領事館）からの書面を持って、入学金・事務手数料費を除いた受講料の返金に応じる場合があります。

Accademiadell'Olio

### その他事項

コース期間中の祝祭日の取り扱いは、イタリアのカレンダーに準ずるものとし、原則授業が行われません。ただし、プログラムや当校の都合により事前告知の上で、授業が行われる場合もあります。

コース期間中、指定滞在先における、所持品の紛失・盗難などの責任は、当校では負いかねますので、予めご了承ください。

## 規約事項

### 滞在先の利用について

申込人のみが、指定滞在先を利用することができます。万が一、お客様等を招待するなどの必要性があるときは、当校へ事前に必ず申し出が必要となります。コース受講のための滞在と異なる理由で、提供された滞在先を無断で利用することは禁じられています。滞在先に備え付けの家具や備品の破損、申込人の責任による水漏れや火災等の賠償事故などは、申込人の責任となります。

### 個人情報保護について

この規約への同意を持って、申込に必要な申込人の個人情報は、イタリア規定に則って扱われることに同意するものとします。（Decreto Legislativo 196/03 e dell'art. 13 del Regolamento Europeo della Privacy n. 2016/679）

また当校から、定期的に販売促進、プロモーションなどの目的にてインフォメーションを送る場合があります。受け取りたくない場合は、いつでも受け取りキャンセルを申し出ることができます。

### 写真やビデオの利用について

当校は、コース受講中や、それにまつわる自由時間、アクティビティーなどの際に撮影する写真、ビデオ等を当校の販促目的で利用する権利を有します。

本規約に関する紛争については、イタリア・ピストイア県裁判所を管轄裁判所とします。

## 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)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、テイスティング、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

AccademiadellOlio



## コース申込書

Data(日付) 日 / 月 /

1. 各欄ご記入
2. メール(メッセージ等)にてご送信 メール:info@accademiadellolio.com  
または、お申し込み窓口となっている手続代行者様へご相談ください。
3. 請求書に従い、入学金等を指定銀行にお振込み

Sig./ Sig.ra

(Sig: 男性 / Sig.ra: 女性 お名前をローマ字で記入ください)

nato il(生年月日) : / / (日/月/年) a (出生地)

Indirizzo: (住所: 番地、町、区の順)

Città : 都市名: 〒 - Stato: Giappone

Tel: Fax: Cellulare(携帯電話):

E-mail: @

渡航時の緊急連絡先

住所:

氏名: Tel:

E-mail: @

Indirizzo in Italia:(イタリアでの住所:イタリアにコース開始前に滞在している場合はご記入ください)

Cellulare(イタリア国内での携帯電話):

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: 20\_\_\_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             | € 90,00 |
| ※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 |

---

### Firma サイン

Accademia dell'olio (以下、本校)のコースお申し込みにあたり、別紙の規約事項をお読みになり、同意の上お申し込みください。サイン入りのお申込書を持って、規約事項への同意とみなします。

AccademiadellOlio

## 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 ( )

※お決まりの場合はご記入お願いします。

\* 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?

- 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?

- 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> 差し支えない範囲でご協力ください。

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

- 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?簡単に記入ください。 perchè vuole diventare sommelier

AccademiadellOlio

-どこでこのコースをお知りになりましたか。da dove hai avuto informazione del corso

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