



Italian Sommelier Olive Olio

User Manual

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

italiaviaggio

AccademiaDellOlio

con il patrocinio





Accademia dell'Olio è una divisione della
Associazione
Culturale Italia Giappone.

© 2017 Accademia dell'Olio. Tutti i diritti sono riservati.

User Manual
Edizione 2017

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

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.

AccademiadellOlio

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

AccademiadellOlio

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

第 3 章：ソムリエコース概要

- 19 オリーブオイルソムリエコース
- 20 コース料金に含まれる内容

第 4 章：お申し込み

- 23 Q&A
- 25 申し込み手順
- 26 規約事項
- 27 関連団体
- 28 オリーブオイルソムリエ資格取得後について



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・テル・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。

AccademiadellOlio

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”?

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)

jpcorsi@accademiadellolio.com

info@italiaviaggio.com

www.italiaviaggio.com

www.aisojapan.com

www.jsolio.com

japan line: +81 05058066923

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
レッスン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

AccademiadellOlio

Lezione 4 Visita al frantoio.
レッスン4 フラントイオ(搾油所)見学.

Lezione 5 Produzione. Sistemi. Conservazione.Imbottigliamento.
レッスン5 生産方法 - 保存方法 - ボトル詰め

Lezione 6 Composizione e analisi chimica. Classificazione
Legislazione.
レッスン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-oli
レッスン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
レッスン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.
レッスン9 イタリア北部/中部のオリーブ品種

AccademiadellOlio

Lezione 10	Le cultivar del Sud e delle isole.
レッシン10	イタリア南部/各島々のオリーブ品種
Lezione 11	Le cultivar del mondo.
レッシン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.
レッシン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.
レッシン13	健康とオリーブオイル
Lezione 14	L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli.
レッシン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.
レッシン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

Claudio Cantini

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の会員であることが必要です。

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

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。

開催地: 事務局までお問い合わせください

期間: 1週間 詳細は別途カレンダーを確認

料金: 290,000円

お支払い方法: 日本またはイタリアの指定銀行まで振込をお願いいたします。

ご予約金として、30%をお申し込み日より2週間以内に
残金をお申し込みより1ヶ月以内に申し受けます。

催行最小人数: 12名

コースの取り消し

催行人数に満たない等の主催者側の都合により、コース開催の延期を決定する場合があります。その場合は、返金または他コースへコースへの振替を承ります。

AccademiadellOlio

振替

開催者都合による不開催の場合、またはお客様都合によるキャンセルの場合、コースの振替を承ることが可能です。振替時期については、事務局までご相談ください。

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



AccademiadellOlio



AccademiadellO



AccademiadellOlio

4

お申し込み

Q&A

domande

risposte

『AISO internationalって!?』

Accademiadell'Olio

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。

『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通訳がが付いているので、安心して授業に臨めます。

『講師はどんな人?』

Accademiadell'Olio

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の。

Q&A

『 AccademiadellOlio』

『どんな人が通っているの?』

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。

『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!

『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とともに旋風を巻き起こしましょう!!

AccademiadellOlio

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、 アカデミアデルオーリオ事務局
E-mail:jpcorsi@accademiadellolio.com
FAX : +81-0368002493
- 4、 申し込み受付書の指示に従いお支払い
- 5、 申込金(30%)または、一括でのお支払い
※お申し込み金 30% 2週間以内/残金 1ヶ月以内

AccademiadellOlio

規約事項

キャンセルについて

AccademiadellOlio

キャンセル料金設定はつぎの条件となります。

Accademia dell'olio事務局よりコース開催決定通知後

コース開始日の60日前 :コース料金の50%

コース開始日の30日前以降:コース料金の100%

※開催者都合による不開催の場合を除き、予約金の30%はいかなる場合も返金致しません。

※お客様都合による、キャンセルの場合ご希望に応じて申し込みコースの変更とする事も可能です。その場合、キャンセル料金は発生せず、そのまま変更後のコース料金として頂戴します。

《コースの取り消し》

催行人数に満たない等の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。取り消しの場合は、返金または他コースへの振替を承ります。

AccademiadellOlio

《変更および中止》

天候や災害等の影響にて、授業プログラムの変更および中止の措置がとられる場合があります。予めご了承ください。

《責任所在》

コース期間中の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。

《振替》

開催者都合による不開催の場合、またはお客様都合によるキャンセルの場合、コースの振替を承る事が可能です。振替時期については、受付スタッフまでご相談ください。

関連団体

AIS(イタリアソムリエ協会)

AccademiadellOlio

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。選り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

www.accademiadellolio.com
www.aisojapan.it
www.jsolio.com