



ソムリエからじゃない  
醸造家に学ぶワイン講座



Point 1

赤ワインおよび白ワインの醸造実践講座が受けられる

原料購入～発酵～熟成まで学ぶことができます。

Point 2

醸造工程に関する解説が聞ける

原料処理、アルコール発酵、増量処理、蒸餾、熟成すべての工程の知識を把握することができます。

Point 3

醸造家のこだわりに触れる講演・試飲会を実施

聴いて、飲んで、ワインを学び、楽しむことができます。

概要 Overview

- ☑ 世界で活躍する醸造家を育てる学校だから実現できた醸造家視点のプログラムです。
  - ☑ 醸造実践講座(試験製造)を通してワインの基礎知識から製法まで学べます。
  - ☑ 醸造家たちの「マイルーツ・マイルール」を知る講演でこだわりを知る・味わうことができます。
- ワインをもっと掘り下げ、もっと知る、楽しむ。日本屈指の醸造家の目線からワインを学ぶ、これまでにないワイン講座です。一日を通して、つくるワインとしての「醸造実践講座」と聴く・飲むワインとしての講演講座「醸造家たちのマイルーツ・マイルール」でワイン醸造からワイン市場の動向やトレンド、送り手たちの想いまで触れることができます。醸造家を育てる学校だから実現した学びがここにあります。

東京バイオテクノロジー専門学校は  
多くの“醸造家”を輩出しています。

7種類の試験醸造免許取得校だからすべてのお酒造りが学べる

東京バイオは専門学校で唯一  
果実酒・清酒・ビール・リキュール・焼酎・酒母・その他の醸造酒の7種の試験醸造免許を取得しています。  
酒造りや醸造分析ができる実習室で在学中に実際に醸造ができます。

お酒造りの全てを学ぶ

醸造 分析 検体付け

お酒造りを理論で学ぶだけでなく、醸造から検体付けまで現場を想定した技術・知識を習得します。

Pick up!

2021年、酒造醸造免許取得！勝者の提供により、産学協同研究における企業との酒類の商品化をこれまで以上に実現できるようになりました。

日本でお酒を醸造できるのは、酒類の醸造免許を取得した醸造家、もしくは試験醸造免許を取得した学校だけです。  
製法に詳しい専門・監製・原料・商品管理から監製を受けることの重要性を学びます。

東京バイオ卒業生 Voice



**受賞歴多数の現役社氏!**

土田醸造株式会社 社長  
星野 元常 氏

東京バイオ卒業後、多岐の受賞歴を誇る土田醸造株式会社に勤務し、社長として酒造りに従事。東京バイオでは醸造実習を担当、一級醸造家資格。



クラフトビールを通じて革新を  
起こし続ける。

RePubrew合同会社 代表  
畑 剛彦 氏

東京バイオ卒業後、20歳で合資会社を設立。茨城・三島にて醸造所兼飲食店などを展開している。

学校法人 東京福祉学園 東京認可の専門学校

**東京バイオテクノロジー専門学校**

〒144-0032 東京都大田区北橋9-1丁目3-14  
TEL: 03-3745-5000 (平日9:00-17:00) mail: info@bio.ac.jp

HP: www.bio.ac.jp

東京バイオ



Twitter @tokyo\_bio YouTube 東京バイオ Instagram tokyobio TikTok tokyobio

Tokyo College of Biotechnology



飲む贅沢、造る楽しさ、知る喜び

お酒造りの学校で  
醸造家に学ぶ  
ワイン講座

2023年9月～11月開催

ワインが好きだからもっと知る。  
造り、楽しむ。  
ソムリエからじゃない醸造家の  
視点から掘り下げ、学べる  
ワイン講座がここにあります。

