



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

原料搬入～発酵～瓶詰め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、精製処理、瓶詰、熟成すべての工程の知識を深掘りできます。

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、造り手たちの想いに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
- 帳簿付け

お酒造りを理論で学ぶだけでなく、醸造から帳簿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、酒母製造免許取得!酵母の提供により、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。

日本でお酒を製造できるのは、酒類の製造免許を取得した製造場、もしくは試験醸造免許を取得した学校だけです。  
酒税法に沿った申告・記載・原料・商品管理から記録を付けることの重要性を学びます。

東京バイオ卒業生



受賞歴多数の  
現役社氏!

土田酒造株式会社・社氏  
星野 元希 氏

東京バイオ卒業後、多数の受賞歴を誇る土田酒造株式会社に勤務し、社氏として酒造りに従事。東京バイオでは醸造実習を担当。一級酒造技能士。



クラフトビールを  
通じて革新を  
起こし続ける。

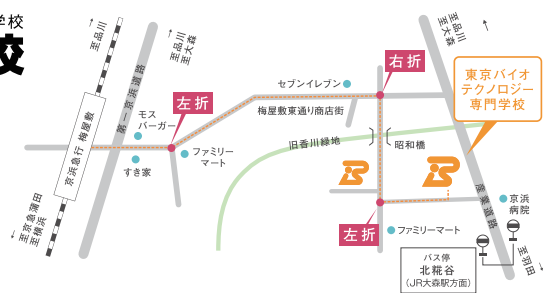
RePuBrew合同会社・代表  
畑 翔麻 氏

東京バイオ卒業後、25歳で合同会社を設立。沼津市・三島市にて醸造所兼飲食店などを展開している。

学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専門学校  
東京バイオテクノロジー専門学校

〒144-0032 東京都大田区北荻谷 1丁目 3-14  
TEL:03-3745-5000 (平日対応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



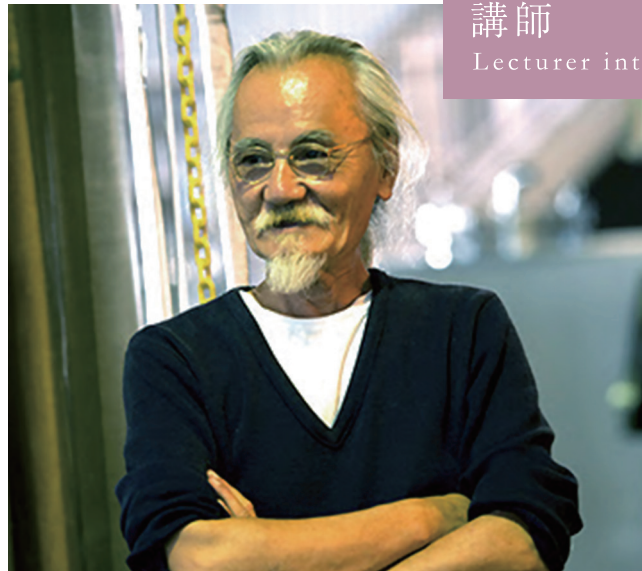
飲む贅沢、造る楽しさ、知る喜び

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。





〈メイン講師〉  
Cfa Backyard Winery 増子 敬公 先生

ワイン醸造家、エノログ(ワイン醸造技術管理士)  
東京農業大学醸造学科卒業後、国税庁醸造試験所を経て山梨県のワイナリーに勤務。その後、栃木県足利市の家業(マルキョー)に勤務する傍ら地元ワイナリー立ち上げに参画。1989年(有)ワインメーカーを設立。ワイナリーの立ち上げなど、ワインメーカー・コンサルティングを行う。2006年より、本校講師としてワイン関連の授業を担当。

〈講師アシスタント〉  
増子 春香 先生

東京農業大学短期大学部醸造学科卒業  
エノログ(ワイン醸造技術管理士)

2000年より、父である増子敬公のワインコンサルティング業務に同行しながら、ワインメーカーとしての修行を開始。日本国内数社での研修をしながら、最新ワイン文献の翻訳などを行う。



エノログとは What is Enologue

ヨーロッパにおいては薬剤師など同様の国家資格として認められている資格です。日本にはエノログに相当する国家資格がないため、一般社団法人葡萄酒技術協会エノログ部会で、海外においてエノログの国家資格を取得した者、又は、国際エノログ連盟の規定に基づき、工業高等専門学校、大学、大学院でワイン醸造に関連する科学及び技術の知識を修得し、3年以上の実務経験を持つ一般社団法人葡萄酒技術研究会会員で、エノログ部会長よりエノログとしての資質を満たし適格であると認められた者をワイン醸造技術管理士(エノログ)として認定しております。(一般社団法人葡萄酒技術研究会のHPより抜粋)

「醸造家たちのマイルーツ・マイルール」講演担当企業

北海道

株式会社宝水ワイナリー

雪国・岩見沢市の風土が  
溶け込んだ手工芸のワインを

岩見沢市宝水町のテロワールを深く理解し、土地に合った品種の選定や栽培方法と、この土地だからこそ出てくる味わいを損なうことなくワインへ反映させるための醸造方法にこだわるワイナリー



山形県

株式会社高畠ワイナリー

東北を代表とする世界水準の  
プレミアムワイナリー

山形産の果実を原料とした最新鋭のワイン醸造技術の導入など、世界の銘醸地に並ぶ「プレミアムワイナリー」をめざし、ワインだけでなく、ワインのある暮らしや経験(体験)を提供する「コトづくり」のワイナリー



長野県

マザーバインズ&グローサリーズ株式会社

ワイン造りのすべてを支援し、  
日本ワインの可能性を伝える

マザーバインズ社の日本ワインのマーケティング、販促事業会社として2013年設立。ワイン販売者と愛飲家への情報配信やワイナリーと愛飲家の距離を近め、日本ワインの普及に取り組んでいる。



※講演担当企業の一部のご紹介となります。 ※都合により担当企業は変更となる場合があります。

# ワイン醸造プログラム

## 1

### ワイン概論

- 1 ワインの定義、歴史
- 2 ワインの種類と分類
- 3 世界と日本のワイン市場(需要と供給)

## 2

### 原料ブドウ

- 1 ブドウの品種(欧州系・北米系・交配種)(赤・白ワイン用)
- 2 ブドウの栽培(垣根栽培・棚栽培)

## 3

### 白ワインの製造と発酵管理

- 1 ワイン製造に係わる微生物
- 2 白ワイン製造法
- 3 発酵管理に係わる分析法
- 4 白ワインの仕込み

## 4

### 白ワインの製造と発酵管理

- 1 白ワイン果もろみの発酵管理
- 2 果もろみの成分分析
- 3 発酵経過の評価

### option

起業を目指す人のための実務講座

- 1. 必要な設備と用具
- 2. 果実酒製造免許取得の実務
- 3. 酒税法と課税義務
- 4. 記帳義務と各種申告義務
- 5. 関連法規

受講  
申し込み  
手続き



公式HPよりお申し込み

※入校誓約(受講規則・試験醸造に伴う密造防止)を同意いただいた方のみ対象とさせていただきます。



受講料振込

※受講者名にて指定口座にお振込をお願いします。手数料につきましては振込者負担とさせていただきます。



受講証発行



受講案内送付

(スケジュール・校内案内図など)  
※白衣、実習靴は学校備品貸与



受講

お申し込みは  
ここから



## Winemaking Program

全8テーマ

— 2つの講座を通して、8つのテーマを学びます —

## 5

### 赤ワインの製造と発酵管理

- 1 マロラクティック発酵
- 2 赤ワイン製造法
- 3 赤ワインの仕込み

## 6

### 赤ワインの製造と発酵管理

- 1 赤ワイン果もろみの発酵管理
- 2 果もろみの成分分析
- 3 発酵経過の評価

## 7

### ワインのろ過・精製(ファイニング)と瓶詰め

- 1 ワインのろ過・精製(ファイニング)および瓶詰め

## 8

### ワインの官能評価法と本プログラムのまとめ

- 1 ワインの官能評価法
- 2 ワインの官能評価、プログラムを終えての感想・総括(討論)



講座1 つくるワイン ワイン醸造実践講座

醸造業界の著名なプロフェッショナル講師による基礎知識から製法まで学ぶ実践講座

講座2 聴くワイン・飲むワイン 醸造家たちのマイルーツ・マイルール

産学連携教育で培った業界とのパイプを活かしたワインメーカーによる講演&試飲会

### ワイン醸造プログラム講座

日時 9月2日(土)~11月5日(日)

9/2(土)・3(日)・16(土)・17(日)・30(土)

10/8(日)・22(日)・11/5(日)

10:00開始~16:00終了予定

全8日程 450,000円