

お酒造りの学校で醸造家に学ぶワイン醸造プログラム

<募集要項>

1. 受講資格 受講開始日時点で20歳以上の方
入校規定（受講規則、試験製造に伴う密造防止規定）にご同意いただける方
※本講座は、日本ワインの知識や醸造技術をカジュアルに楽しみたい方から、ワイナリーでのレシピ開発に向けて参考にされたい方まで幅広くご受講いただけます。
（ご自身に適切な講座設定かご不安な方はお気軽にお問合せください）
2. 募集定員 12名
3. 実施日程 7月18日(土)、19日(日)、25日(土)、8月1日(土)、12月12日(土)、12月13日(日)
【全6回】※7/18開講式（オリエンテーション含）、12/13修了証書授与式（懇親会含）
※試験製造ワイン学校保管期間（2026年12月13日～2027年12月12日）
4. 実施時間（1コマ60分制 12:00-13:00,13:10-14:10,14:20-15:20,15:30-16:30）
※授業の進行状況によっては、終了時間が延長または短縮となる可能性がございます。
5. 実施会場 東京バイオテクノロジー専門学校 醸造実習室（東京都大田区北糀谷1-3-14）
12月13日のみ、修了証書授与式・懇親会実施のため、途中でHANEDA SKY BREWING
（東京都大田区羽田空港1-1-4 羽田イノベーションシティ）へ移動いたします。
※都合により、会場が変更となる可能性がございます。
6. 入学金 50,000円（当校の社会人向けプログラムを初めて受講される方のみ必要です）
7. 受講料金 250,000円（授業料・実習費・教材費・施設設備費・懇親会費含む）
※早期割引制度をご用意しておりますので、ぜひご活用ください。
超割：6月12日迄のお振込み 受講料金から30,000円割引
早割：6月26日迄のお振込み 受講料金から15,000円割引
8. 申込〆切 2026年7月3日（※お振込み期限は7月10日迄とさせていただきます）
※募集定員になり次第締め切らせていただきます。
9. 申込方法 公式HPよりお申込みください。（<https://www.bio.ac.jp/recurrent/wine>）
※事務局にてお申込み確認後、入学金及び受講料金のお振込についてご案内いたします。
期限内（2週間程度）にて受講者名で指定口座へのお振り込みをお願いします。
※入金後、お客様のご都合によるキャンセルは一切返金いたしません。
※入金後の他講座への振替等は、一切できかねますのでご注意願います。
※当校都合による不開催につきましては受講料金を全額返金いたします。

