

イタリアで学ぶ、7日間

オリーブオイル ソムリエコース

2026年10月開講 | 収穫期限定コース

10月は、 オリーブオイルを学ぶ 最も特別な季節

10月は、1年で最も美しい「収穫と搾油」の季節。

日本の座学だけでは得がたい、

しぼりたてのオリーブオイルが放つ

「果実のジュース」のような香と味わいを
本場の空気の中で五感を使って体験します。



畑から テイスティングへ

香りは、記憶を呼び覚ます。

イタリアの大地が育んだ
オリーブの個性を
テイスティングを通して学びます。

「良いオイルは
畑の声を
聴かせてくれる」



世界遺産の温泉モンテカティーニテルメ
フィレンツェ郊外に位置するイタリア有数の保養地

ゆったりとした時間が流れる美しい大人のリゾートで
暮らすように学び、感性を磨く1週間

開催地：

イタリア・トスカーナ・モンテカティーニテルメ
フィレンツェから電車で約1時間の便利な場所です

日程：

2026年10月20日～2026年10月27日

Check-in：2026年10月19日 / Check-out：2026年10月27日

- ・生活サポート 日本語サポートがあるので安心
- ・暮らすようにイタリア生活を楽しむ
- ・学びの環境 少人数で質問しやすい環境



本コースは年3回開催しています

7月・10月・1月

その中でも10月は、収穫期にあたる特別な時期です。





【座学】

歴史から栽培・化学分析・法律まで

オリーブオイルの背景にある歴史・文化・化学・法律を体系的に学び確かな知識の土台を築きます。



【現場】

フラントイオ（搾油所）見学

本場イタリアの現場を訪れ、オイルが生まれる工程を学びます。生産者の想いやこだわりに触れることで理解がより深まります。



【実技】

数多くのオイルをテイスティング

香り・味わい・余韻を見極め、評価する力を磨きます。基準を学び、自信を持ってオイルを選べるように。



【試食】

食材や料理とのペアリング

食材や料理との相性を追求し、オリーブオイルの魅力を最大限に引き出す技術を身につけます。

本質を深く学ぶ
充実の15レッスン
日本語通訳付きで
プロの知識を無理なく吸収

知識と体験をつなぎ、
本物のプロフェッショナルへ。

取得できる資格について

一生モノの、
肩書きをその胸に。

資格取得試験に合格すると、
認定証とソムリエバッジが授与されます。
食のプロとして、新たな可能性が広がります。



7日間のタイムライン

暮らすように、深く溶け込む7日間。

ARRIVAL | モンテカティーニテルメへ

日本各地からイタリアへ。現地に集合し、滞在先へチェックイン。翌日から始まる7日間に備えます。

Day1-3 | オリーブオイルの本質を学ぶ

オリエンテーションから始まり、オリーブの歴史、栽培、製造工程、品質、欠陥、化学的な基礎までを体系的に学びます。毎日のテイスティングを通して、香りや味わいを言葉にする力を磨きます。

Day4 | 搾油所で、知識を体験へ変える

搾油所（フラントイオ）を訪問。

オリーブがオイルへと生まれ変わる工程を、現場で確かめます。

Day5-6 | 料理とのペアリングと、土地を味わう時間

料理や食材とオリーブオイルを合わせ、味わいの変化と可能性を実践的に学びます。

FreeDay | 自由行動日

期間中の日曜日は休講。

街の散策や自由時間を楽しみながら、トスカーナで暮らすような時間を過ごします。

ご希望の方は、オプションツアーにも参加できます。

Day7 | 筆記・実技試験、そして学びの締めくくり

7日間の学びを筆記と実技で確認します。

試験後は、参加者とともに食事を囲み、特別な一週間を締めくくります。

DEPARTURE | 現地解散

コース終了後は現地解散

そのままイタリア旅行を続けることも可能です。

前後の旅程についても、日本語でご相談いただけます。

プランと料金

選べる3つのプラン

スタンダードプラン

学びと滞在の基本パッケージ

宿泊施設は、参加人数などに応じて、キッチン付きミニアパートメントまたはホテルをご案内します。学びを中心に、必要な内容を過不足なくまとめたプランです。

€2,700

エクストラプラン

シングルルーム確約や送迎付きの快適プラン。

滞在中の快適さと安心感を重視したプランです。スタンダードプランの内容に加えて、シングルルームでの宿泊、滞在施設と教室間の専用送迎、到着時のピックアップサービスなどが含まれます。

€3,600

プライベートプラン

学び、食、滞在を特別に仕立てた最上位プラン

オーダーメイドのソムリエ用シャツやディナー、お部屋にワインのご用意など滞在をゆったりと楽しみたい方へおすすめのプラン。

€5,200

※宿泊施設は、開催人数や現地の状況により、キッチン付きミニアパートメントまたはホテルとなります。
ホテル利用の場合は、授業開催日の食事が含まれます。宿泊施設、送迎、食事等の詳細は、お申し込み前に個別にご案内します。

料金の詳細

含まれるもの

- ・ レッスン受講費
- ・ 日本語テキスト
- ・ グラス一式
- ・ 試験費用
- ・ 宿泊費
- ・ ホテル滞在の場合：授業開催日の全食付き。
- ・ アパート滞在の場合：キッチン付き宿泊施設（食事各自）
- ・ テイスティング教材
- ・ 授業での試食教材
- ・ 研修に伴う現地移動費

含まれないもの

- ・ 日本～イタリア往復航空券
- ・ 現地までの交通費
- ・ 自由行動時の諸経費
- ・ 食費(※ホテル滞在時は授業開催日の全食付き。)
- ・ オプショナルツアー参加費用（任意）

※別途、現地にて協会への入会・年会費（170ユーロ/Euro現金）が初日に必要となります。

FAQ

よくあるご質問

Q

語学やオリーブの知識が全くない初心者ですが大丈夫ですか？

A

心配ご無用です。

日本人アシスタント・通訳が同行し、生活面まで丁寧にフォローします。受講生の大半が未経験からのスタートです。

Q

コース終了後、そのままイタリアに延泊して旅行はできますか？

A

はい、可能です。

前後のご旅行の手配やカウンセリングも承っておりますので、お気軽にご相談ください。

Q

講師はどんな人？

A

オリーブオイルソムリエ講師をはじめ、生産者、栽培の専門家、農学博士などを招いて授業を行います。各分野の第一線で活躍する専門家から学べることも、このコースならではの特徴です。

お申し込みの流れ

- 1 公式LINEまたはメールにて、
無料カウンセリング希望とご連絡ください
- 2 オンライン・メール・お電話 お好きな方法
で、カウンセリング。内容についてのご質問、
滞在についてなどなんでもお答えします。
- 3 ご納得いただいた上で、正式なお申し込みへ
- 4 所定のお申し込みフォームにご記入後ご提出
ください。ご登録受付後、お支払い等のお手
続きをお知らせいたします。

＼ 2026年10月期・少人数制 ／

人気の秋シーズンにつき、お早めのご相談をお勧めします。

1月・7月のご相談、具体的な日程が未定な場合も
ご相談ください。

LINEで
相談

メール



info@accademiadellolio.com



LINEで相談する

まずは、日本語でお気軽にご相談ください。



INFO@ACCADEMIADELLOLIO.COM

