



2018年7月2日

# アカデミー・デュ・ヴァン ワイン・インストラクター オーディション 結果発表

先日開催されたワイン・インストラクター オーディションの入賞者が決定しました。  
厳しい試験と審査をパスして入賞した8名の方々は、  
2018年秋から、東京、大阪、名古屋のアカデミー・デュ・ヴァンで、講師としてご活躍いただきます。

- グランプリ 該当者なし
- 準グランプリ 和田 大さん、武元 貴久さん
- 入賞 伊田 明弘さん、内田 一樹さん、塚田 雄大さん  
ユニコン 由起子さん、清水 良晃さん、小木曾 勝さん



準グランプリに輝いた2名には  
賞品として2013 Château Mouton  
Rothschildが贈呈されます。

## ●入賞者プロフィール● \*敬称略



東京

### 和田 大 Masaru Wada

J.S.A.ワインエキスパートコンクール 第6回優勝・第5回準優勝  
J.S.A.ブラインドテイスティングコンテスト 第1回ファイナリスト  
J.S.A.ブラインドテイスティングコンテスト金沢大会 優勝  
その他各種ブラインド大会等での優勝・入賞実績多数  
各種業界誌における寄稿、Value Bordeaux ほか各種品評会にテイスターとして参画

戦略系コンサルティングファーム・投資銀行・上場企業役員等を経て現在、複数の企業を経営。企業経営の傍ら各種ワイン関連コンクールに出場し、全国大会優勝ほか数多の成果を収める。2014年からはJ.S.A.資格試験の受験指導にあたり、高確率の合格実績を継続している。ビジネス経験から培った論理的かつ簡潔な説明には定評があり、また的確かつ精緻なテイスティングコメントはトップソムリエからも高い評価を受けている。



大阪

### 武元 貴久 Takahisa Takemoto

J.S.A.認定ワインエキスパート  
WSET®Level 3 Award in Wines  
外資系製薬会社勤務

大学在学中にフランスに一年間留学し、ワインに出会いました。南仏のとあるワイナリーを訪れたのがきっかけでした。もっと知りたい、深く学んでみたいと思いワインエキスパートの受験を決意。2016年ワインエキスパート取得。さらに知識を深めたいという思いから、2017年WSET Level3認定。気づけば、ワイン中心の生活に。本棚はワイン関連の本や雑誌で埋め尽くされ、朝のコーヒー、夜の食卓にワインが欠かせなくなりました。そんな中、ワインインストラクターオーディションの募集を知り、思い切って挑戦。自分の実力を試してみたいという思いからでした。結果、準グランプリをいただくことができました。ワインは人と人を繋ぐコミュニケーションツールだと思っています。ワインに触れてから、日々の生活が豊かになり、仕事もうまく進むようになりました。そんなワインの魅力を一人でも多くの方と共有したいと思っています。

\*\*\*\*\*



東京

### 伊田 明弘 Akihiro Ida

J.S.A.認定シニアソムリエ  
EDOAO 認定ギリシャワイン公認エデュケーター

留学先のカリフォルニアでワインの楽しさに出会い、ワインの世界に惹き込まれました。帰国後はレストラン・キハチ銀座店でソムリエとしてワインの仕事に就き、料理とワインの素晴らしさを伝える喜びを味わうことができました。

その後はワイン輸入卸売業に転職。バイヤー、ブランドマネージャー、営業などの仕事を通じ、ワイン生産者からワイン作りの哲学や信念を直接学ぶことができました。またフランス、イタリア、カリフォルニア、スペインなどのワイン生産地を訪問。ぶどう畑やワイナリーを直接見ることで、より深く実践的なワインの知識を得ることができました。

一方ではサントリーホールなどで演奏する「歌うソムリエ」として、音楽家としての視点からワインと音楽の共通点を通じ、楽しく、わかりやすく、「毎日使える」ワインの知識をお伝えします。

本や映像だけでは知りえない本当のワインの楽しさを是非教室で！



東京

### 内田 一樹 Kazuki Uchida

J.S.A.認定シニアソムリエ、ワインエキスパート、ワイン検定講師  
WSET® International Higher Certificate  
A+オーストラリアワイン・トレード・スペシャリスト  
南アフリカ・ワインスペシャリスト  
C.P.A.認定チーズプロフェッショナル  
唎酒師

大手酒類卸売・小売会社でワイン・日本酒のオリジナル商品開発責任者として、フランス・イタリア・チリ・スペインのワイン、北海道ワイン・長野シードル、各地の日本酒などの開発をすすめています。

また、新設ワイナリーの支援をはじめ、現在、長野県東御市の千曲川ワインアカデミーでブドウ栽培・ワイン醸造の研究をすすめています。あわせて、2014年から首都圏各地でワインカルチャーの講師をはじめ、現在は講師育成とコンテンツ作りを行なっています。

ワイン造りは「天・地・人」によって行なわれます。世界各地で様々なワインが造られています。世界各地のワインを五感で感じていただき、その向こう側にある「天・地・人」の物語を知ること、ワインの本質に迫っていききたいと思っています。とは言え「ワインは楽しく飲むもの」、ワインの物語とともに、よりワインを深く味わっていきましょう。



東京

## 塚田 雄大 Yuta Tsukada

J.S.A.認定シニアソムリエ  
C.P.A.認定チーズプロフェッショナル  
飲食人

ワイン、チーズを中心に扱う様々な業態の飲食店の、企画、運営を経て、現在 Bistro flatcafé (立川/ビストロ)、テパトモカ(立川/ビストロ)、Petit(西荻窪/ビストロ)、Petit Marche L'ATELIER(西荻窪/デリカテッセン)を運営する飲食企業、(株)ソーシャルエピセ 役員。

初めまして。

皆様に誇れるような華やかなキャリアはありませんが、街場のビストロで、毎日サービスの現場に出ています。好きな言葉は雑草魂です。ワインライフは楽しいのが一番。ほんの少しの学びと理解で、ワインライフは見違えるほど楽しく、一層充実したものとなります。そんなお手伝いができればと思っています。ワインや、ワインにまつわる様々なことを、どなたでもわかりやすく、丁寧に、楽しくお話しいたします。



大阪

## ユニコン 由起子 Yukiko Yunicon

J.S.A.認定シニアワインエキスパート  
J.S.A.ワイン検定ブロンズ/シルバー講師  
J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA  
J.S.A.出版「ワイン女子 101 人のうち飲みワイン 202 本と最強つまみ 202 品」ワイン女子 No.96

TVCM やグラフィックの広告クリエイターとして活躍する傍ら、ワインの底知れない魅力に取り憑かれワインの世界へ。2011 年より、プライベートサロン<ユニコン帝塚山サロン>をオープン。

「ワインできれいになる」をコンセプトに、感性・感覚、コミュニケーション力を高める自分磨きレッスンを展開。デパートのイベントや企業のワインセミナーにも活動の幅を広げ、クリエイターならではの独自の視点からワインの新しい魅力や楽しみ方を提案しています。

ユニコン帝塚山サロン主宰、株式会社ユニコン代表



大阪

## 清水 良晃 Yoshiteru Shimizu

J.S.A.認定ソムリエ  
WSET® Level 3 Wine and Spirits  
MC Sommellerie (フランス国家ソムリエ資格 Level 5)

Natural Wine Shop&Bar Histoï 店主

京都大学在学中にワインに目覚め渡仏、ボルドーでソムリエ資格を取得しつつ市内のレストランやシャトー・プーユでのスタージュを経験。大学卒業後パリで1年間ソムリエ修行を経て帰国、大阪・京都・東京のレストランにて支配人を歴任。

2018年に独立し、一瓶のワインに込められた土地や作り手の物語を楽しむ店「ナチュラルワインショップ&バル イストワ」をオープン。

世界各国のナチュラルワインを中心にラインナップし、その普及に努めている。



名古屋

## 小木曾 勝 Masaru Ogiso

J.S.A.認定シニアソムリエ  
ご縁をつなぐワインの店 小木曾や 代表  
第7回 J.S.A.ワインアドバイザー全国選手権大会 第3位  
第8回 J.S.A.ワインアドバイザー全国選手権大会 第2位  
第10回 J.S.A.ワインアドバイザー全国選手権大会 第4位

愛知県の3つの酒類販売会社で業務用営業、小売販売、ワインバイヤー、輸入業務を経験。その経験から、"人は何かを買うために生きているわけではない。よい人と出会い、よい人生を送るために生きている"ということによりやく気付き、2017年にワインショップ「ご縁をつなぐワインの店 小木曾や」を開店。一期一会を大切に、日々お客様に合ったワインを選び続けています。

これまで、何百円から何百万まで、世界各国のワインを幅広く扱ってきた経験から、ワインの良いところも悪いところも含めて、美味しく楽しむコツをより具体的にお伝えします。