

ワインコーディネーター入門

ENOTECA

本日のスケジュール

自己紹介・チームビルド 13:40～13:55

チームビルド発表 13:55～14:25

第一部(ワイン入門セミナー)

14:25～14:55 ワインライフを楽しもう！

第二部(ワイン×マーケティング)

14:55～15:45 日本にもっとワインを広めるには？

休憩 15:45～15:55

第三部(ワイン販売ロープレ)

15:55～17:10 ワインをもっと日本に広めるには？

第四部(先輩社員との質疑応答)

17:10～17:40

17:40終了予定

自己紹介&チームビルド

■自己紹介

①名前、②参加地域、③趣味特技、④好きなワインと飲用頻度

相手がメモを取りやすいスピードで話す
記録&記憶に残るプレゼンを！



■チームビルド(ディスカッション)

「なぜ就職をするのか？何の目的のために働くのか？」



■リーダー(発表者)を決める

ここまで制限時間15分間！

チームビルド発表

「なぜ就職をするのか？何の目的のために働くのか？」

各チーム発表



チームビルドまとめ

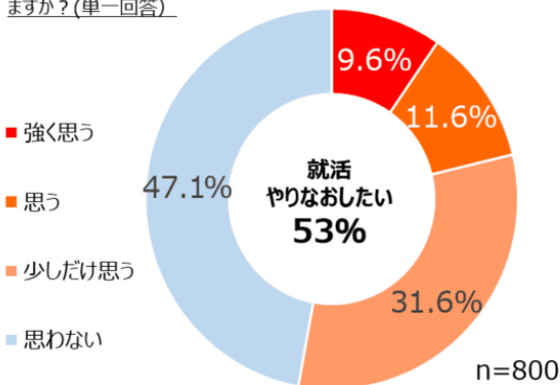
就活で大事なことは、

軸をできるだけ**早く**、**具体的に**、**絞る**

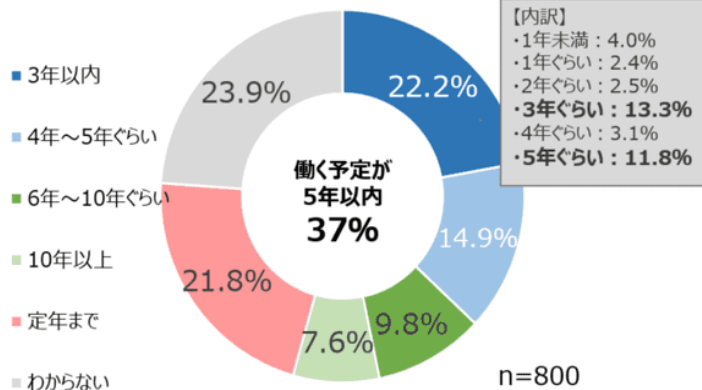
一方で、入社3年以内に
30%が離職している現実

マイナビ「2019年新入社員1か月後の意識調査」より

Q.もしも、もう一度、就活時代に戻れるならば、就活をやりなおしたいと思いますか？(単一回答)

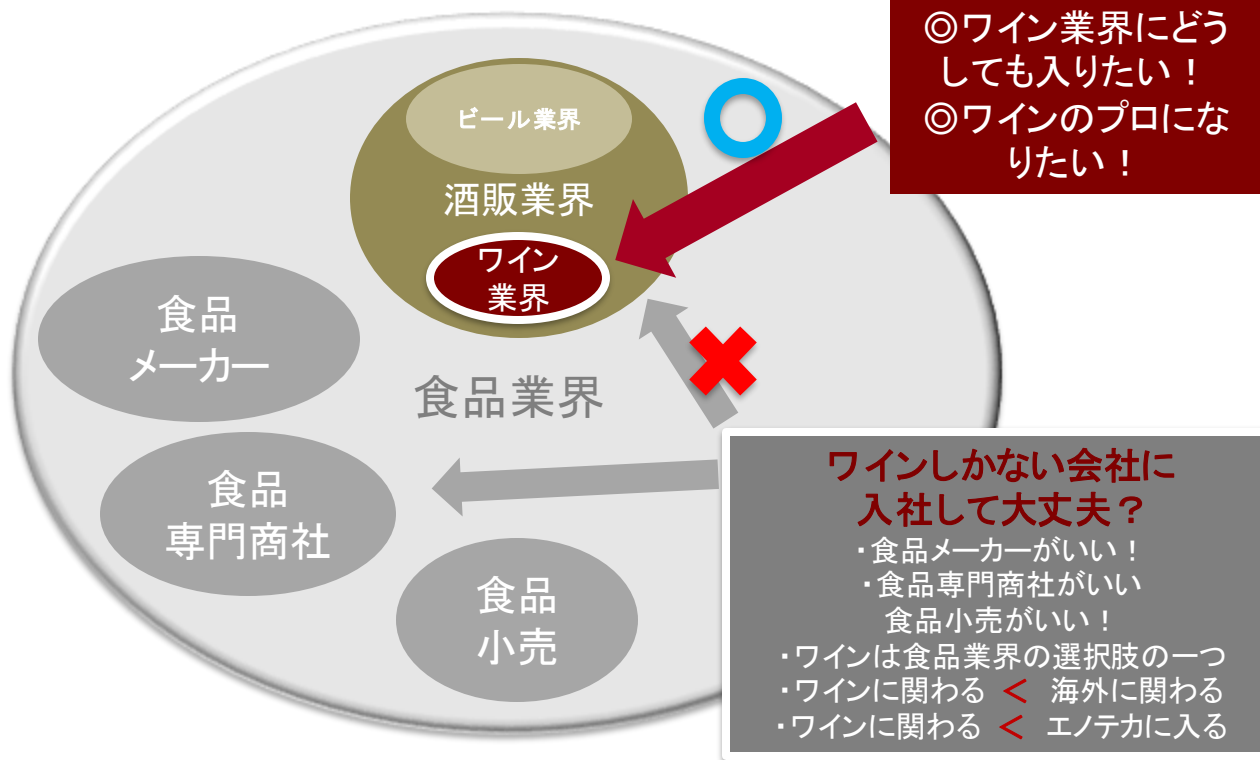


Q.あなたは、今の会社で何年ぐらい働くと思いますか？(単一回答)



ENOTECAが求める人物像

「ワインしかない会社」入社するという意味



第一部

ワイン入門セミナー

「ワインライフを楽しもう！」

自分好みのワインを見つけて、
ワインのある生活を実践しよう！
ワイン業界への就活は
ワインを飲むことから始まる！



ワインとは？



ENOTECA
For All Wine Lovers

ワインとは

「ワインはブドウを原料としたお酒」

正確には、ブドウも含め、果実類を原料とした醸造酒の総称です。

◆色による分類

白ワイン
BLANC



ロゼワイン
ROSE



赤ワイン
ROUGE



◆製法による分類

スティルワイン
(非発泡性)



スパークリング
ワイン(発泡性)



ワインの魅力とは？



ENOTECA
For All Wine Lovers

ワインの魅力



多彩な味わい

世界にはブドウ品種が300種類以上あることに加え、ブドウは栽培される環境によっても味わいが大きく異なります。その他にも作り手、収穫年、熟成などの条件によりその味わいのバリエーションは無限大といっても過言ではないでしょう。



素敵な出会い

ワインは人と人を繋ぐ不思議なお酒です。パーティーや宴席など、人が集まる場には欠かせません。ワインを通して、コミュニティが自然と広がり、素敵な出会いを数多くもたらしてくれます。



豊かなライフスタイル

ワインとの出会いをきっかけに、自然と食にも一層の興味を持ち、レストランやバーに足を踏む機会が多くなります。そして、そのために、ファッションを気を遣うなど、知らず知らずのうちに、自身のライフスタイルが豊かになっていくのがわかります。

ワインはどうやって選べばよい？



ENOTECA
For All Wine Lovers

ワイン選びのポイント

◆ワイン選びの基本2カ条

ブドウ品種で選ぶ

ワイン用のブドウには多くの品種があり、それぞれに違った特色があります。ワイン選びにおいて、重要なポイントとなるブドウの品種の種類や違いをまずは覚えましょう。

生産地で選ぶ

ワインは北半球から南半球まで世界中で生産されています。どの産地のワインであるかということは、ワイン選びの大切な要素のひとつとなります。ワイン生産地としてよく見られる国別ポイントを覚えておきましょう。

◆相手にワインを選んでもらうには？

1. 味の好みを伝える（軽い、重い、酸味少ない、渋み強いなど）
2. タイプ(赤・白・泡など)、生産地、葡萄品種を伝える
3. 飲むシチュエーションを伝える（昼or夜、人数、料理など）
4. 予算を伝える（複数本の場合は全体の予算）



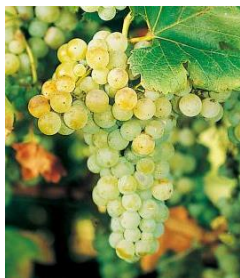
⇒ 要望を上手に伝えるために飲んだワインを記録しておくといいでしょう。

ブドウ品種で選ぶ（白編）

＜世界で栽培されている代表的な白ブドウ品種をご紹介します＞

①シャルドネ

まろやか



ブドウ自体に際立った個性がないというニュートラルさが、産地の特性や醸造テクニックを表現しやすく、世界で最も人気を集める白ワイン用ブドウ品種。ブルゴーニュの偉大な白ワインとなるブドウ品種。木樽を用いマロラクティック発酵を施した濃厚な風味をもつワインまで多種多様な表情を魅せる、変化自在のブドウです。

②ソーヴィニヨン・ブラン

爽やか



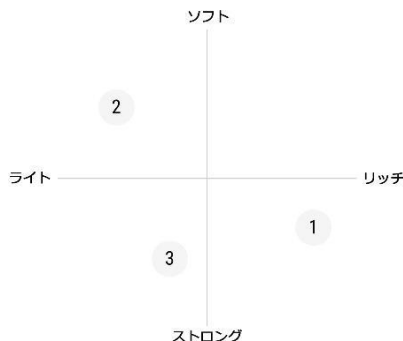
鮮烈なアロマとシャープで爽やかな酸に人気が集まっているブドウ品種。フランスのロワール地方のサンセルやプイイ・フュメ、ボルドー産が有名です。ステンレスタンクで醸造することでそのフレッシュな香りを生かしたワインが多く、生き生きとした果実味を存分に味わうことができます。

③リースリング

芳醇



ドイツやフランスのアルザスなどに代表されるブドウ品種。冷涼な地域を好み、伸びのある酸とミネラルが特徴の上品な風味をもつことから「最も高貴なブドウ品種」と形容されることもあります。栽培される地域によって全く異なる風味を生み出します。辛口タイプから、貴腐の極甘口まで幅広い表情を見せます。



ブドウ品種で選ぶ（赤編）

＜世界で栽培されている代表的な黒ブドウ品種をご紹介します＞

①カベルネ・ソーヴィニヨン

重厚



若いうちはパワフルなタンニンが特徴で、熟成させることで他にはない優美で複雑な風味を生む高級な赤ワインの代名詞的品種。晩熟のため、温暖な気候で栽培され、代表的な産地ボルドー地方ではメルロなどをブレンドすることで、強い酸味やタンニンを和らげ見事な調和を生み出します。

②ピノ・ノワール

華やか



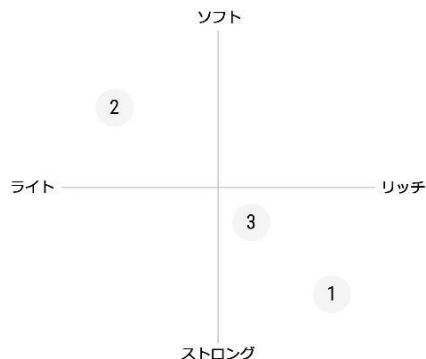
最も気まぐれなブドウ」と言われるように冷涼な一部に地域でしか栽培が難しい一方で、その土地の個性であるテロワールを表現するのに長けており、多くの生産者が憧れる品種でもあります。若いうちはチャーミングな香りが特徴で、熟成させるとキノコや獣を思わせる妖艶な香りが表れてきます。

③メルロ

まろやか



近年カベルネ・ソーヴィニヨンを凌ぐ勢いの人気を誇る品種であり、ボルドーで群を抜いて栽培されています。ボルドー地方の右岸地域のものが有名ですが、冷涼な地域でも栽培しやすく世界各国に産地が広がっています。カベルネ・ソーヴィニヨンと比べて果粒が大きく皮が薄いためタンニンが比較的少なく、ふくよかで早くから楽しめる親しみやすいワインが生まれるため世界中で人気。



生産地で選ぶ

ワインの原料となる葡萄は農産物のため、栽培される環境によって、出来が大きく異なります。更に、その葡萄を使用してワインを造る際には人の手が加わり、生産者の個性、つまり国民性も少なからず反映されますので、結果として、国毎の味の傾向が生まれます。

フランス - 端正で実直 -

お薦めのシーンは、大切な人やワイン好きの方とゆっくりと時間変化を感じながら楽しめるシチュエーションです。また、有名な銘柄が多く、全体的に品質も安定しているため、贈答用などワイン選びで失敗したくない時に選ぶとよいでしょう。



スペイン - 無垢で豪快 -

お薦めのシーンは、昔からの友人や同僚などと、ワイワイガヤガヤと豪快に盛り上がりたいシチュエーションです。また、少し濃い目に味付けをした魚介系のタパスやスパイシーなお肉料理の皿を用意すれば、本場の雰囲気も楽しめます。



イタリア - 多彩で陽気 -

お薦めのシーンは、大切な家族や仲間たちと明るく語らいながら、リラックスして楽しめるシチュエーションです。また、土着品種を含めると多彩なバリエーションがあるため、普段とは一味違った新しいワインと出会いたい時にもお薦めです。



チリ - 柔和で堅実 -

お薦めのシーンは、アウトドアのバーベキューやワイン初心者の方と一緒に気軽に楽しみたいシチュエーションです。また、常に品質が安定しているため、いつもの決まった味わいを普段通りにリラックスして楽しめる安心感を持っています。



見ただ目で選ぶ

ワイン選びにおいて、ボトルやラベルの見た目もワイン選びの重要なポイントの一つとなります。その理由は、ワインの生産者にボトルやラベルデザインのコンセプトについて、詳しく話を聞いてみると、見た目とワインの味わいにギャップが生じないように心掛けてデザインしているとの声が非常に多く、ワインのブランドイメージを担う見た目のデザインを生産者はとても重要視しています。



スタイリッシュな
ボトルデザイン



可愛い
ラベル



見た目にも爽やかな
ラベルとボトル



美しい見た目と
ボトルの形状



ゴージャスな
ラベル



風格のある
デザイン



ワイングラスを選ぶ

ワインに合わせてブドウ別のグラスを選べば、よりワインの個性を楽しむことができます。
気軽にワインを楽しみたい場合には、ブドウの品種を問わない万能タイプを選ぶという選択肢もあります。



シャルドネ



ソーヴィニヨン・
ブラン、
リースリング



カベルネ・
ソーヴィニヨン、
メルロ



ピノ・ノワール、
ネッビオーロ



万能タイプ

料理とのマリアージュ

▼マリアージュの意味は？

マリアージュとは、フランス語で“結婚”を意味し、お互いの個性を一層高め合うという意味から、ワインと料理の相性が良い組み合わせに対して用いられる言葉です。



▼相性が良い組み合わせとは？

料理にワインを合わせると料理の良さが引き立ち、ワインも進み、別々で楽しむよりも美味しく感じられることを指します。どちらかの味わいが勝っているのではなく、料理とワインが自然と寄り添うような組み合わせが、理想的です。

～美味しい方程式～

素材の色とワインの色を合わせる【色のマリアージュ】

「メイン食材の色」と「ワインの色合い」を合わせるのがポイントです。赤ワインなら、たとえば赤身の牛肉、白ワインなら白身の鶏肉やお魚、ロゼワインならピンク色のサーモンといったように、同じ色の素材を持ってくるだけで、ワインと料理がすんなり合います。



本日のセミナーで
ワインの魅力を感じていただけましたか？



次のステップは・・・
実際にワインを買って飲んでとにかく楽しむことです！

第二部

ワイン×マーケティング

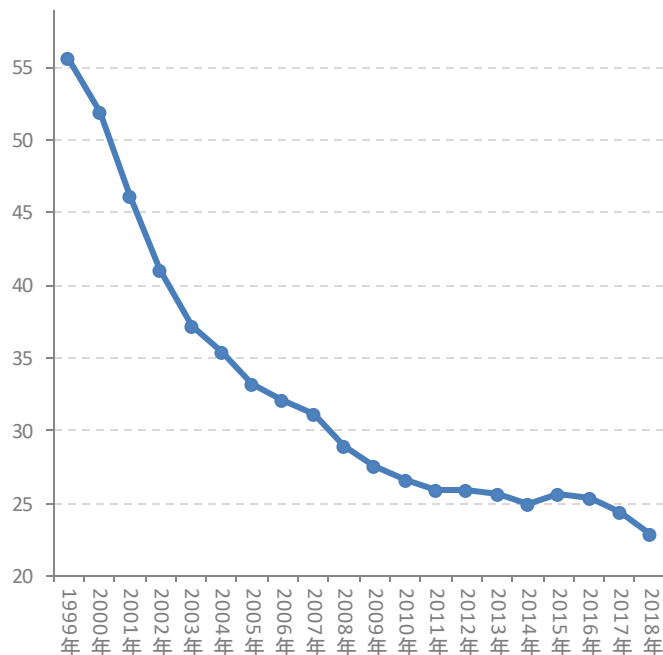
「日本にもっとワインを広めるには？」

魅力あるワインをもっと日本に広めるためには、何が必要か。

各種データをもとに、アイデアを提案しよう！



年々縮小する日本のビール市場



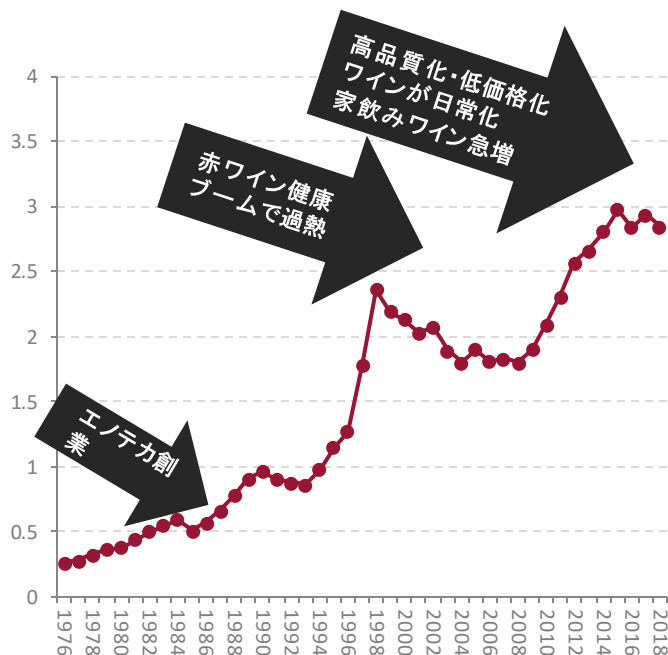
嗜好性の変化や
若い世代のお酒離れ
が加速

日本の成人一人あたりの
ビール消費量[ℓ](2018年度)

年間22.9 ℓ

※国税庁調べ
※発泡酒、雑種含まず

年々拡大する日本のワイン市場



食生活の欧米化による ワインの消費拡大

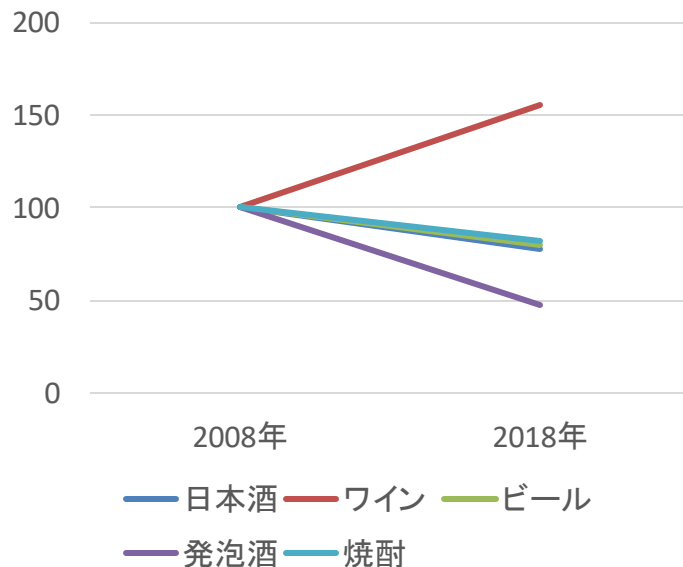
日本の成人一人あたりの
ワイン消費量[L](2018年度)

年間2.8 L

※国税庁発表資料
※年度は4月～3月

存在感を増すワイン

消費量の増加率比較(単位%)



嗜好性の変化や
洋食に合うお酒が増加

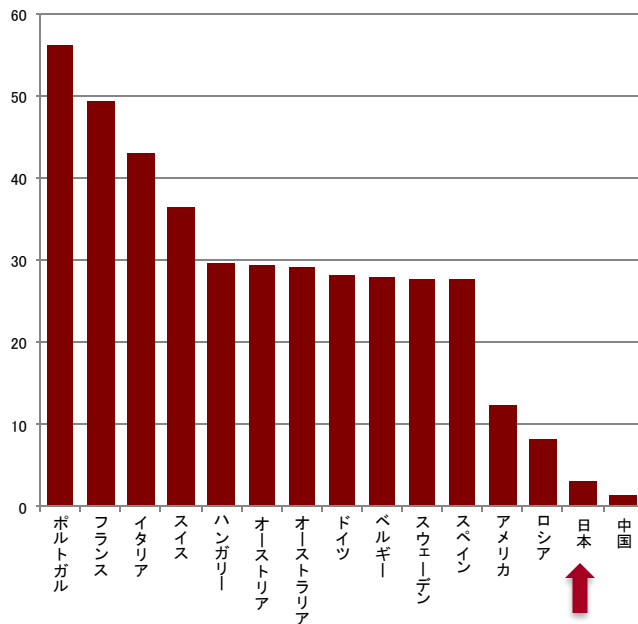
2008年を100%として
2018年と消費量を比較

ワインの消費量
は155.2%

※ 国税庁発表資料

でも、日本のワイン市場拡大はまだこれから

国別のワイン消費量



**世界中で
愛されているワイン**

成人一人あたりの
ワイン消費量[ℓ] (2019年)

年間3.2 ℓ

※国際ブドウ・ワイン機構調べ

フランス49.5 ℓ

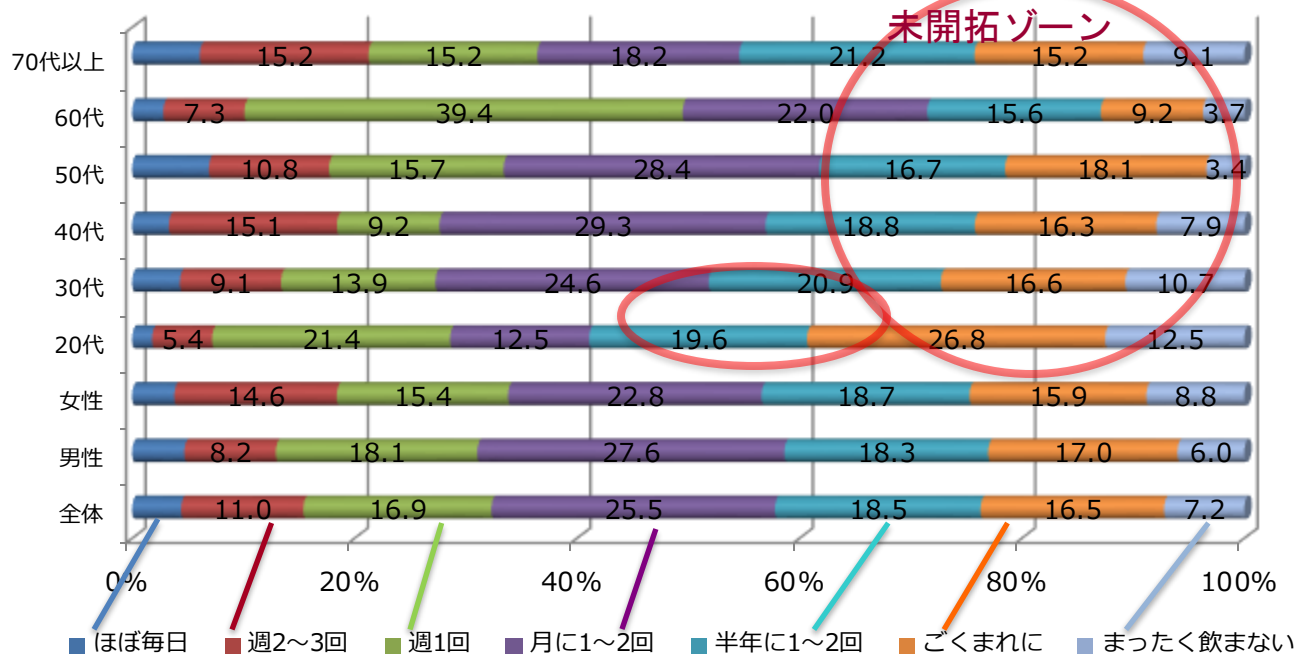
イタリア43.0ℓ

アメリカ12.3 ℓ

日本のワイン市場拡大はまだこれから 飲用頻度は「月に1回以上」が約6割を占める

ENOTECA®
For All Wine Lovers

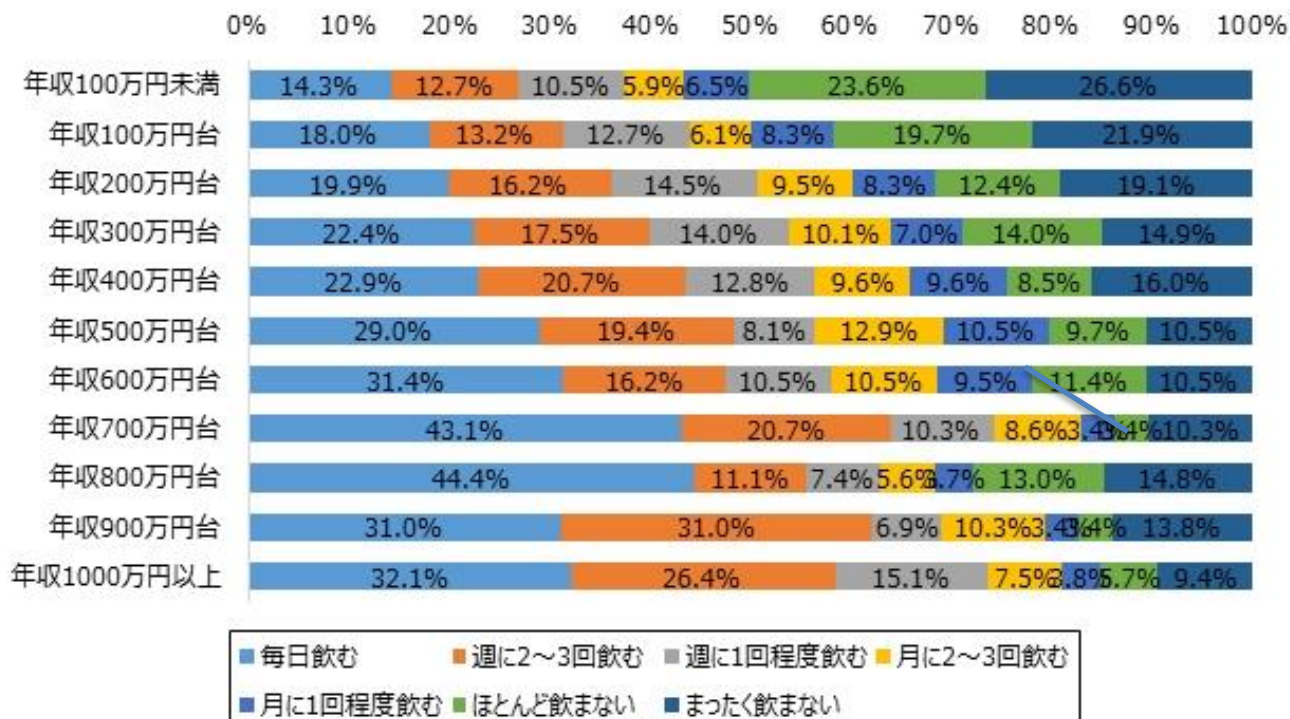
ワイン飲用頻度調査



日本のワイン市場拡大はまだこれから 年収別ワイン飲用頻度調査

ENOTECA®
For All Wine Lovers

年収別ワイン飲用頻度調査



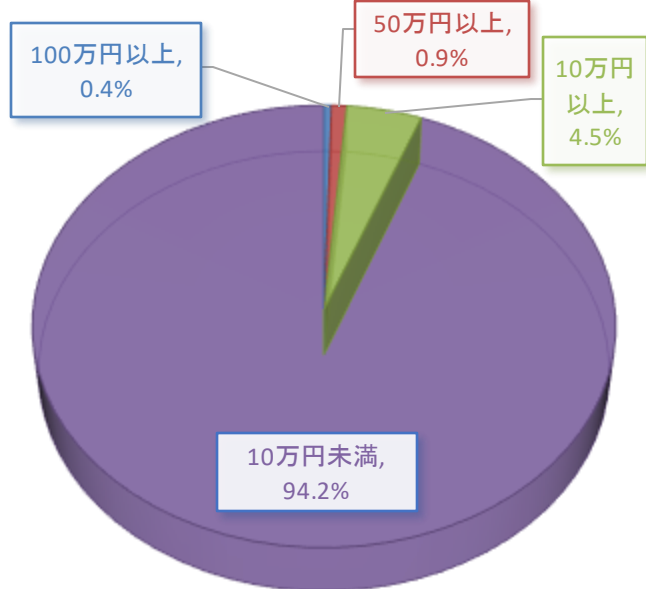
日本のワイン市場拡大はまだこれから
もっとワインの消費を増やすには？

新規顧客の獲得

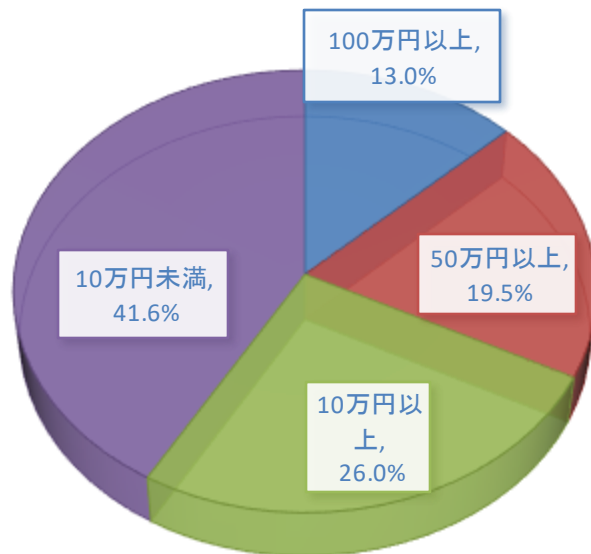


マーケティング理論を活かして 売上を伸ばすには？

A店顧客構成 (毎月の購入額別)



A店売上構成比 (毎月の購入額別)



第三部

販売戦略立案

ある一本のワインを
誰に、どのように販売すればいいか、
戦略を立案しよう！



販売戦略を立案しよう！

あなたは どうやってワイン販売する？！

50&50

チンクァンタ エ チンクァンタ

アヴィニョネージ社とカパンネッレ社による、夢の
タッグが実現。2社の優良ヴィンテージにのみ生
産される、美しく調和の取れたスーパータスカン。

カパンネッレ社のサンジョヴェーゼとアヴィニョネージ社のメルロを50%ずつ
ブレンドし、優良年のみに造られる稀少価値の高い傑作。両社の食事会
のときに、遊び心で両者のワインをブレンドしたのがきっかけとなって誕生。

両社の最高のブドウを選びすぐって生産され、二人三脚のため、どちらの出
来が悪くとも生産されず、稀少価値も高い傑作です。

(1991、1992、1994、1996、2002年ヴィンテージは存在しません。)



販売戦略を立案しよう！

あなたは どうやってワイン販売する？！

50&50

チンクァンタ エ チンクァンタ

産地	イタリア > トスカーナ > キャンティエリア
価格	2015年・・・15,000円
ブレンド比率	サンジョヴェーゼ(50%)、メルロ(50%)
アルコール度数	13.5%
飲み頃	今～2035年

2015年のトスカーナは、ワイン・アドヴォケート誌のヴィンテージチャートで95点、ワイン・スペクテーター誌のヴィンテージ・チャートではキャンティ・クラシコが97点を獲得したグレートヴィンテージ。

味わい

深いルビー色の外観。砕いたブラックベリー、バニラのような香りが特徴。空気に触れていくと、ローストしたオークの香りが重厚さを演出します。味わいはフルボディかつベルベットのようエレガントで滑らか。熟成を経て洗練されたタンニンと、重厚な余韻が長く続きます。



販売プレゼンに挑戦！

あなたはこのワインをどう販売するか？

- ①「店舗に来店されたお客様」へ提案
どんな顧客かは各グループで設定を決める
- ②何をウリにするか？
- ③発表する脚本・セリフを考えよう(90秒以内)
- ④発表者を決めよう

ここまで25分でまとめる！



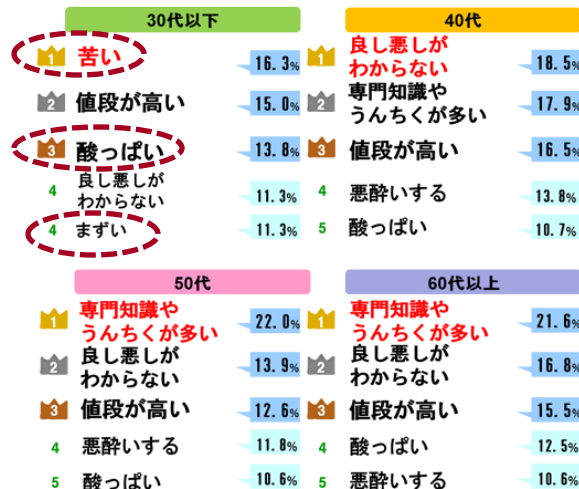
ワインの仕事に求められるスキル

商品知識・ワイン知識



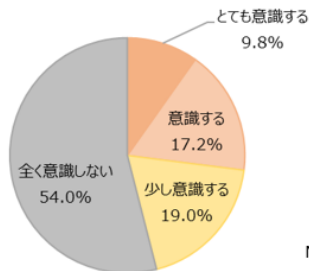
日本にもっとワインを広めるには？

Q.どのような時にワインを飲みますか？



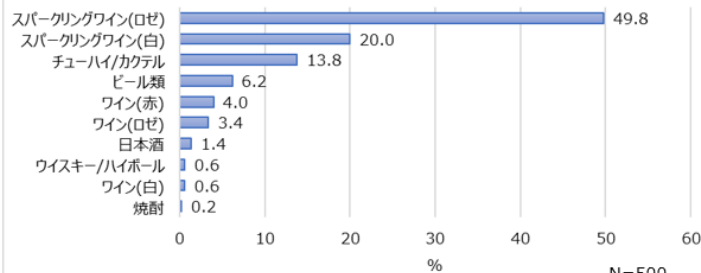
@Nifty調べ

女子会の乾杯の瞬間はインスタ映えを意識しますか



サントリーワインインターナショナル株式会社調べ

最もインスタ映えと思うお酒を教えてください (単一回答)



(参考) 販売戦略の一例

あなたはどうやってワイン販売する？！

	販促企画例①	販促企画例②
1月	お正月ワイン（紅白）	成人式お祝いワイン
2月	節分ワイン	バレンタインギフト（赤or甘口）
3月	ホワイトデーギフト（甘口）	歓送迎会ギフト
4月	お花見ワイン（ロゼ）	就職お祝いギフト
5月	GWに飲みたいワイン	母の日ギフト
6月	梅雨でもスッキリワイン（白）	父の日ギフト
7月	七夕ワイン（ボトルがきれいな物）	お中元ギフト
8月	夏に冷やして美味しいワイン（白・ロゼ）	帰省時のお土産ワイン
9月	お月見ワイン	アウトドアワイン（紙パック、ペットボトルワイン）
10月	〇〇の秋に楽しむワイン	ハロウィンにオススメワイン（オレンジ色のボトル）
11月	ボージョレー・ヌーヴォー（赤）	お歳暮ギフト
12月	クリスマスにぴったりのワイン	年越しワイン

第四部

トークセッション

就職活動のこと、エノテカのこと、仕事のこと、ワインのこと・・・。
わからないことは是非質問しましょう！

