

世界最優秀ソムリエコンクール日本代表（2005年度日本最優秀ソムリエ）

# 佐藤陽一が語る

# ソムリエの仕事と

# ワインの 楽しみ方！



日本最優秀ソムリエであり、ワインサービスの第一線で活躍し続ける佐藤陽一が、ワインと料理のマリアージュを探る方法、ゲストにワインを薦める流れ、使用するグラスの決定、買い付けと在庫の管理、ヴィンテージの考え方などをざっくばらんな語り口で紹介！ 好きなワインが見つかるワインショップの探し方や、保管方法など、ワインを自宅で楽しむテクニクも満載！

さらに、ソムリエだけでなく、すべての業種に共通するサービスの意味、顧客との関係、接客のあり方についてもじっくり語ります。

ワイン愛好家から、サービス業を志す人まで、必読の一冊です。



著者：佐藤陽一 大阪府出身。東京、横浜での調理の修業後、渡仏。パリ・ソムリエ協会（ASP）に所属し、プロのためのテイステイング会への参加や、世界最優秀ソムリエであるフィリップ・フォールブルック氏のビストロ・デュ・ソムリエで研修を重ねるなど研鑽を積む。帰国後はエノテカ ピンキオリ（銀座）、タイユバン・ロフション（恵比寿）、オストラル（銀座）などのシエラ・ソムリエを経て独立し、飲料全般をプロデュースするための会社「マクシヴァン」を設立。ワインの講師の仕事や、コンサルティングを行なう一方、ワイン・レストラン「マクシヴァン」のオーナー・ソムリエとして現場でのサービスを続けながら多方面に活躍中。著書に『ワインテイステイングーワインを感じとるために』（ミユゼ刊）。2005年 第4回全日本最優秀ソムリエ  
2007年 第12回世界最優秀ソムリエコンクール ギリシャ大会日本代表  
（同時開催のミネラルウォーター最優秀ソムリエコンクールでは3位入賞）



序章 世界ソムリエコンクールへの道

第1部 ソムリエはサービス業

第1章 ソムリエを目指していた頃

第2章 ソムリエの流儀とサービスの基本から考え方まで

第3章 日々是学習、ソムリエを続けていくために

第4章 理想のソムリエ像

第2部 ソムリエのノウハウで  
ワインを楽しむ

第5章 ワインとある生活

第6章 名醸ワインを楽しむ

第7章 もっとお酒を楽しむ

〔巻末特別付録〕

1. マクシヴァン流  
ワイン専用用語講座

2. マクシヴァン流  
品種の分別法



『ソムリエの流儀 ワインとサービスの現場から学んだこと』

佐藤陽一・著

288 ページ 定価 1,890 円（本体 1,800 円）

ISBN978-4-09-388153-1

絶賛発売中！

小学館愛読者サービスセンター

〒101-8001 東京都千代田区一ツ橋 2-3-1 電話：03-5281-3555