



一般社団法人 関西通訳・ガイド協会(KIGA) 主催

インバウンド**最前線**に立つための

日本の酒類 研修

2026.1.30(金) 13:00-16:30

国際的に注目を集める日本酒・日本ワイン・日本ウイスキー。
これらを正確かつ魅力的に説明できるスキルを磨きませんか？

専門家による体系的な知識提供と各2種ずつのテイスティング体験を組み合わせた、これまでにない実践的研修！

対象 通訳案内士・インバウンド観光関係者・酒類愛好家

参加費 (定員 30 名)

KIGA会員 9,000円

友好団体 10,000円

一般 11,000円

会場

ハートンホテル心斎橋
別館3階「桜」

大阪府大阪市中央区
西心斎橋1-5-24



講師陣

日本ワイン講座

小原陽子

ワイン講師、ワイン
専門翻訳・通訳者、

ワインライター。2024年までの9年間マスター・オブ・ワイン (MW) プログラムでの経験を重ね、2018年には英語を母国語としないアジア人で唯一、MW研修生対象AXAミレジムスカラシップ受賞。セオリー部門に合格した日本人唯一のMW研修生 (2025年現在)。世界のMW、日本のトップソムリエとも親交が深い。

日本酒講座

山口吾往子

日本酒学講師、
酒ジャーナリスト。

日本酒関係通訳・翻訳を多数手掛ける。2019年5月より、現在西日本で活動する唯一のWSET L1-L3 Sake Educatorとして、英語でプロ向け日本酒講座を行う。現場経験をもとに、外国人に伝わる表現や対話例を交えたインバウンド従事者向け講義を展開している。

日本ウイスキー講座

岡部宏彦

ウイスキーレクチャー
の資格を有し、東京ウイ

スキーコンペ公式審査員を務める酒類関連が得意な全国通訳案内士。国内外で約100か所の蒸留所を訪問してきた。またJICAビジネス人材育成専門家として諸外国に派遣されてきたビジネスコンサルタントでもある。WSET L3 in Sake、臭気判定士、中小企業診断士、USCPA (米国公認会計士)。