



一般財団法人

日本ベルギービール・プロフェッショナル協会

General Incorporated Foundation  
Japan Belgian Beer Professional Association

ベルギービールは最上級にクリエイティブ。  
多様性と奥深さが同居したその愉しさを、多くの人に伝えていきたい。  
あなたも魅力を伝えるエバンジュリストになってみませんか？



## ベルギービールを通じて食の持つ風味や豊かさを再発見し、 私たちの生活や人生を豊かなものにします。

1千万人が暮らす小国ベルギーでは、1500種類を数える銘柄のビールが造られています。国内各地の町や小さな村で造られるビールは、地元の風土や人々と深く結びつき、季節や地元の素材を大切に育み、また、多くの銘柄で昔から伝わる製法を守っています。それらの製品は、私たち日本人のビールに対する概念を覆すような多種多様な味わいを持っています。しかし、どんなに質の良い製品でも、その価値を知らずに放っておけばやがて無くなってしまうことでしょう。ビール文化を含めた食文化は、人と人をつなぐコミュニケーションの役割も担っています。ベルギービールの素晴らしさを知る私たちが、その多様性を伝え、守ることで、未来の子どもたちに少しでも多くの選択肢を残していくことが大切だと考えます。「一般財団法人 日本ベルギービール・プロフェッショナル協会」は、多種多様な味わいを持つベルギービールに関する知識を学び、伝え、広めていくことで人々の豊かな生活や人生を実現させることを目的としています。協会の活動は日本とベルギーの食文化の架け橋になるばかりでなく、世界に向かって新たな食文化を伝播していくこととも確信しております。◆

一般財団法人 日本ベルギービールプロフェッショナル協会  
代表理事 三輪 一記

## 資格と講座について

ベルギービール・  
プロフェッショナルは  
ベルギービールの伝道師に  
なるための資格です。



さまざまなタイプのベルギービールが流通するようになった現在、小売店、飲食店等で、消費者、ビールファンのあるゆるニーズに対応できる、ベルギービールのスペシャリストが求められています。認定講座では、20年以上ベルギービール講座を行ってきた内容をもとに、専門的な知識を覚えるだけでなく、わかりやすく学べる内容を体系化しています。1500種類もの銘柄が作られているベルギービールの持つ、さまざまな味わい、多様性、歴史、流通、ティスティング、料理との相性などを学びます。醸造に関する難しい知識などは必要ありませんし、誰でも理解しやすい内容です。普段の食卓における食生活を豊かにすることはもちろん、小売店や飲食店などにおいても資格を活用することができます。

## 講座それぞれの内容

### ベルギービール・プロフェッショナル ベーシック

ベルギービールに関する幅広い知識を学ぶ。

ベルギービールとは、ベルギービールの分類全般、ベルギービールの楽しみ方などを学びます。「知る」ことで普通の食生活を豊かなものにするのはもちろん、飲食店などにおいても、より味わいを深め楽しめることを目指します。※1日の講座です。

#### 資格取得の流れ

講座受講  
講座修了

#### ◆ カリキュラム

ベルギービールとは

- ・ベルギーという国・多種多様な味わい
- ・ベルギービールの名脇役たち

ビールができるまで

- ・ビールの歴史・ビールの原料・ビールの製造

ベルギービールの分類(基礎)

- ・ベルギービール 分類の概要・10タイプ分類
- ・味わい7タイプ分類

ベルギービールを楽しむ

- ・ベルギービールを買う
- ・ベルギービールを楽しむ

知る

### ベルギービール・プロフェッショナル

小売店や飲食店などの現場で活かせる、ベルギービールに関する知識を有しているという資格。

さまざまな切り口で見るベルギービール、ベルギービールの分類の詳細、料理とのペアリング、流通などについて学び、「知る」だけでなく、食の現場で企画や提案ができるプロとしての資格活用を目指します。※筆記試験を含め、2日間の講座です。

講座受講  
認定試験  
試験合格  
資格申請  
資格取得

#### ◆ カリキュラム

さまざまな切り口で見るベルギービール

- ・ベルギー史・数字で見るベルギービール
- ・日本におけるベルギービールの歩み

ベルギービールの分類

- ・10タイプ分類の詳細

ベルギービールのテイスティング

- ・テイスティングの目的・テイスティングの考え方
- ・テイスティングの方法・ワークショップ

ベルギービールの流通

- ・ベルギービールの流通・ベルギービールの輸入
- ・ベルギービールの管理・ビールの酒税

活かす

### ベルギービール・プロフェッショナル マスター

ベルギービールに関する幅広く正しい知識を人に教える技術を有しているという資格。

ベルギービール・プロフェッショナルで学んだ知識を、多くの人に伝える技術を身につけ、さらに世の中に広めていく人材となることを目指します。

※ 筆記試験、実技試験を含め、2日間の講座です。

講座受講  
認定試験  
試験合格  
資格申請  
資格取得

#### ◆ カリキュラム

講師学

- 開催講座 講義のポイント解説
- ワークショップの背景

#### ▶ 資格取得後

ベルギービール・アドバイザー講座&プロフェッショナル講座の講師など  
その他様々な方面でのご活躍の場が期待されます。

広める

## このような方々が受講されています

**ビールファン** 啓蒙活動を行うことでビールに関わる人たちや、自分たち飲み手の生活をより楽しく豊かなものにします。

**飲食店** 一般の顧客に対し、セミナー、試飲会などの啓蒙活動を行います。ベルギービールのソムリエとしての役割。

**ビール教室の先生** ワインのテイスティング講座と同様、ビール教室の需要も高まっています。



**小売店** ベルギービールのアドバイザーとして、取引先(飲食店、法人、個人)に対し、セミナー、試飲会などの啓蒙活動を行います。

**卸** 取引先(小売店、飲食店)に対し、セミナー、試飲会などの啓蒙活動を行います。ベルギービールのアドバイザーとして、商品企画や営業に役立てることができます。

**インポーター** 輸入業者として、取引先(卸、小売店、飲食店)に対し、セミナー、試飲会などの啓蒙活動を行います。ベルギービールのアドバイザーとして、商品企画や営業に役立てることができます。

**大学・カルチャーセンターの講師** 大学のエクステンションセンターやカルチャーセンターでは、ワインや日本酒の講座と並んでビールに関する講座の需要が高まっています。

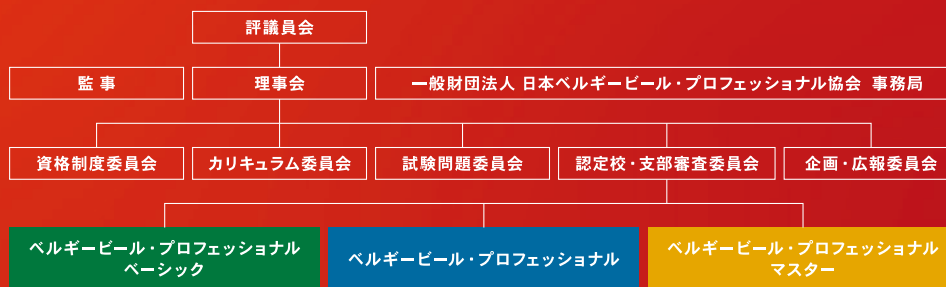


## 組織について

### 沿革

- 2001年 …………… ベルギービール講座、セミナー活動開始
- 2008年 …………… 愛知大学、愛知淑徳大学、SBS学苑などでベルギービール講座を開始
- 2009年 …………… ベルギービール・プロフェッショナル認定講座準備チーム発足
- 2011年1月11日 …… 一般財団法人 日本ベルギービール・プロフェッショナル協会設立
- 2011年7月 ……… ベルギービール・アドバイザー&プロフェッショナルパイロット講座開講
- 2012年1月 ……… ベルギービール・アドバイザー講座開講
- 2012年4月 ……… ベルギービール・プロフェッショナル講座開講
- 2012年5月 ……… ベルギービール・プロフェッショナル マスター講座開講
- 2014年2月 ……… 第1回JBPAベルギービールツアー催行
- 2020年3月 ……… ベルギービールKAISEKI(会席)アドバイザー講座開講

### 組織図



## 講座スケジュール・お申し込み

▶ WEBでのお問い合わせ

<https://www.jbpa.jp>

▶ お電話でのお問い合わせ

**052-228-0540**

10:00-12:00,  
13:00-18:00  
(土日祝を除く)

一般財団法人

**日本ベルギービール・プロフェッショナル協会**

〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-8-2

TEL 052-228-0540 FAX 052-784-8222