

- **自社ビル**を建て、**50年以上** 続く**老舗バー**が、その集大成として、めったに教えない**プロ技**や**独自のノウハウ**を、本気のあなたに伝えます！
- 美味しいカクテル作りは、**本のレシピ通りでは無理！**バー開業など不可能です。さらに、店を経営していくには、**プロならではの接客会話術**も必要となります。
- すでに多くの方が学び始めており、**全国45県**に普及！**クレームゼロ**の実績です。他のスクールなどでは、**決して学べないノウハウ**を、短期間で習得できる教材です。

&lt;DVD教材&gt;

バー開業バイブル



&lt;CD教材&gt;

バー経営バイブル



&lt;DVD教材&gt;

老舗のカクテル講座



## 制作者プロフィール

### cocktail-master FIZZ

細田 信治

広島市中区薬研堀1-10

&lt;TEL&gt; 082-241-7283

<URL> 1号店 [my-fizz.com](http://my-fizz.com)2号店 [bar-open.com](http://bar-open.com) (決済専用)3号店 [bartender-academy.com](http://bartender-academy.com)<MAIL> [fizz@bar-open.com](mailto:fizz@bar-open.com)

※「バーテンダースクールFIZZ」も運営しています。



- 山口県生まれの広島県育ち。
- 関西大学 経済学部卒。
- 某メーカー勤務後、会員制バーを継承し、数十年。
- 中・四国一の歓楽街に自社ビルを建てたBAR(客席約40)は、創業から50年以上！
- バー開業指導、ネット上のビデオ講座、カクテル教室、全国的人気のホームページ運営など、その活動は、NHK放映、雑誌連載など、各種マスコミで紹介。

## 信頼度の指標に！



- 創業から53年目を迎える会員制バー・オーナーが作成。
- NHKでもテレビ放映！カクテル教室は、8年運営。
- 三井ガーデンホテルなど、プロへの指導や伊藤忠丸紅鉄鋼など、企業のカクテルセミナーなども。
- リクルート「通信講座大事典」で、注目講座として紹介。
- 「ヤフー・インターネット・ガイド」で、カクテル講座紹介。
- ネット上のカクテル講座は、最高の「5つ星講座」に認定。
- 家庭画報の別冊、日経ネットナビなどに掲載。
- 中国新聞情報誌や、広島の季刊誌「がんば」連載。
- 1号店は、ヤフー！JAPANの「カクテル」登録サイト。  
@ニフティのオススメ「ビッピーズ」認定サイト。
- 1号店・2号店・3号店全て、ヤフー、グーグルなどで、検索上位表示の大人気・有名サイト。  
「バー 開業」「バー 経営」「バーテンダー 学校」など

## ■バー開業バイブル・初級編■

カクテルの基礎！バーテンダーへの第一歩



価格 34,800円

【D V D】3枚＝全5時間12分01秒

【解説書】DVD重点解説マニュアル

■■■ この初級編が、どう役立つか！内容の一部をどうぞ ■■■

知識ゼロから、基礎を丁寧に解説！



リキュールって、甘いお酒のこと？  
ショート・カクテルは、きついお酒？  
シェークは、8の字に振るのが基本？  
…これらは、全て間違いです。

シェークだけで、約30分もの解説！



シェークの動画、HPIにもありますよね。  
でも、せいぜい5分ぐらいのもの。  
はっきり言って、全く参考になりません。  
…詳細な解説で、ど素人からOKです！

本当の果汁の絞り方とは？



CMでも、果汁を絞るシーンありますよね。  
プロから見れば、あれは最悪の絞り方！  
どうすれば、おいしい果汁を絞れるか？  
…絞り方、驚きの真実がわかります！

リキュールの分量は？



カクテルレシピの基礎的考え方を習得。  
リキュールによっては、分量暗記不要。  
その明確な理由を理解し、プロの道へ！  
…レシピ暗記に、惑わされなくなります！

【初級編DVD…詳細な目次】

**DISK, 1** ……1時間24分16秒

### 第1章 講座の主張

- 第1節 ごあいさつ
- 第2節 講座の説明
- 第3節 間違いだらけのバー
- 第4節 誰でもカンタンにカクテルはできる！
- 第5節 重要！やってはいけない8の字シェーク！予告編

### 第2章 お酒について

- 第1節 お酒って、何？知る必要あるの？
- 第2節 お酒の区別は、カクテル作りに必要！
- 第3節 ちょっぴり歴史のお勉強！

### 第3章 カクテルについて

- 第1節 カクテルとは？ ショート、ロングの誤解！
- 第2節 カクテル作りの技法と、重要なポイント！
- 第3節 バーテンダー・セットは買うな！
- 第4節 重要！やってはいけない！8の字シェーク！

### 第4章 カクテル作りの技法

- 第1節 カッコよく、ボトルを扱う！
- 第2節 重要！メジャー・カップの盲点を知れ！

### 第5章 すっきり、さっぱり『レモン・リキュール』

- 第1節 レモン・リキュールについて
- 第2節 重要！カクテル作りのヒント！
- 第3節 カクテルを作ってみよう！

### 第6章 お洒落で、きれいな『オレンジ・リキュール』

- 第1節 ブルーのオレンジ・リキュール
- 第2節 重要！カクテル作りのヒント！
- 第3節 カクテルを作ってみよう！
- 第4節 カッコいい、バーでの注文の仕方！

**DISK, 2** ……1時間50分19秒

### 第7章 『レシピ』について

- 第1節 レシピの暗記は必要か？
- 第2節 レシピの読み方で、つまづくな！

### 第8章 『ステア』について

- 第1節 バー・スプーンを持ち方
- 第2節 重要！ステアの基本は、アマダのポーズ？
- 第3節 ステアの、カクテル作り一連の流れ

### 第9章 『ウォッカ』について

- 第1節 「ウォッカ」って、何？
- 第2節 知れば面白い「ウォッカ」の歴史
- 第3節 「ウォッカ」の主な銘柄
- 第4節 スーパー・プレミアム・ウォッカなど

### 第10章 ウォッカ・ベースのカクテル

- 第1節 重要！「モスコミュール」で基礎の勉強！
- 第2節 重要！「ソルティドッグ」で技法を！  
……………スノー・スタイルの作り方
- 第3節 重要！「ソルティドッグ」で技法を！  
……………果汁の絞り方の注意点
- 第4節 黒いウォッカの使用法

### 第11章 リキュール③/誰もが知っている定番！

- 第1節 このフルーツと、リキュールについて
- 第2節 重要！リキュールの選び方の基準！
- 第3節 カクテルを作ってみよう！

### 第12章 リキュール④/コニャック・メーカーが作った絶品

- 第1節 このフルーツと、リキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

**DISK, 3** ……1時間57分26秒

### 第13章 アルコール度数について

- 第1節 アルコール度数の計算方法
- 第2節 具体的な計算例

### 第14章 『シェーク』について

- 第1節 シェークの基礎/持ち方
- 第2節 重要！シェークは拌みのポーズから！
- 第3節 重要！シェークのポイント～注ぎ方まで！
- 第4節 重要！シェークの意味/総集編

### 第15章 『ラム』について

- 第1節 「ラム」とは？～歴史まで
- 第2節 「ラム」のエピソード～種類
- 第3節 「ラム」の主な銘柄

### 第16章 ラム・ベースのカクテル

- 第1節 カクテルのエピソードと作り方
- 第2節 「ブルー・ハワイ」でレシピ調整を習得！
- 第3節 「ブルー・ハワイ」を作ろう！
- 第4節 重要！レシピの意味と、このカクテルの応用

### 第17章 リキュール⑤/銘柄名とリキュール名を混同？

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

### 第18章 リキュール⑥/楊貴妃の愛したフルーツから！

- 第1節 このフルーツと、リキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

## ■バー開業バイブル・中級編■

ワンランク上の知識・技術をマスターしたい方へ！セミ・プロに！



価格 49,800円

【D V D】4枚＝全6時間17分53秒

【解説書】DVD重点解説マニュアル

■■■ この中級編が、どう役立つか！内容の一部をどうぞ ■■■

### ワンランク上のワザとは？



バー・スプーン、驚きの使用法が！  
シェーク！プロのレベルに、どう近づくか？  
ワザへの疑問を、動画ですっきり解決！  
…プロを目指す方は、必見です！

### フルーツの切り方、飾り方とは？



今さら聞けない基礎も、徹底的に解説。  
この基礎を習得すれば、自由自在！  
すぐに使える技から、驚きの裏ワザまで！  
…動画だからこそ、習得もカンタンです。

### 大人気リキュールを、厳選して解説！



飲んでおきたい、絶品のリキュール！  
プロとして、知っておきたい銘柄を厳選。  
取扱い必須の、重要なアイテムばかり。  
…購入して間違いないものばかりです！

### カクテルの王様～特殊カクテルまで！



カクテルの王様「マティーニ」！  
絶品の「ホーセズ・ネック」！  
目からウロコの裏ワザばかり！  
…本物の作り方を、じっくりマスター！

### 【中級編DVD…詳細な目次】

**DISK, 4** …1時間30分00秒

#### 第19章 グラスの扱い方について

- 第1節 グラスの種類
- 第2節 グラスの扱い方について

#### 第20章 ワンランク上の『ステア』について

- 第1節 重要！バー・スプーンのお洒落な利用法
- 第2節 重要！ステアのステップ・アップ

#### 第21章 『ジン』について

- 第1節 「ジン」とは？～歴史まで！
- 第2節 「ジン」の種類と、主な銘柄

#### 第22章 ジン・ベースのカクテル

- 第1節 重要！定番「ジン・トニック」の味の調整
- 第2節 ショートの定番「ホワイト・レディ」
- 第3節 重要！カクテルの王様「マティーニ」！
- 第4節 重要！「マティーニ」から学ぶカクテルのミソ！

#### 第23章 リキュール⑦/ビター系リキュールの代表！

- 第1節 2種類の代表的リキュール
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

#### 第24章 リキュール⑧/爽やかな甘味で大人気！

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

**DISK, 5** …1時間46分54秒

#### 第25章 デコレーションについて

- 第1節 重要！デコレーションの基本
- 第2節 重要！デコレーションを作ってみよう！①
- 第3節 重要！デコレーションを作ってみよう！②

#### 第26章 ワンランク上の『シェーク』について

- 第1節 重要！シェークのステップアップ！
- 第2節 重要！シェーク上達へのポイント！

#### 第27章 『テキーラ』について

- 第1節 「テキーラ」とは？～歴史まで！
- 第2節 メキシコのお酒と、テキーラ
- 第3節 テキーラの主な銘柄

#### 第28章 テキーラ・ベースのカクテル

- 第1節 定番「マルガリータ」！
- 第2節 たくさんの材料を使うカクテル

#### 第29章 リキュール⑨/リキュールの女王！

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

#### 第30章 リキュール⑩/貴婦人と賞されるリキュール！

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 重要！カクテルを作ってみよう！

**DISK, 6** …1時間23分10秒

#### 第31章 フルーツの扱い方について

- 第1節 フルーツの基本
- 第2節 重要！フルーツを切ってみよう！①
- 第3節 重要！フルーツを切ってみよう！②

#### 第32章 『ブランデー』について

- 第1節 「ブランデー」とは？～歴史まで！
- 第2節 「ブランデー」の種類
- 第3節 「ブランデー」の主な銘柄①
- 第4節 「ブランデー」の主な銘柄②
- 第5節 余談…「ヘネシー社」について

#### 第33章 ブランデー・ベースのカクテル

- 第1節 重要！さっぱり絶品のカクテル①
- 第2節 重要！さっぱり絶品のカクテル②
- 第3節 重要！「飲み方は？」のカクテル

**DISK, 7** …1時間37分49秒

#### 第34章 リキュール⑪/王室御用達の有名リキュール！

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

#### 第35章 リキュール⑫/杏仁豆腐を思い出す？

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

#### 第36章 リキュール⑬/健康志向のリキュール？

- 第1節 このリキュールについて
- 第2節 カクテルを作ってみよう！

#### 第37章 『ワイン』について

- 第1節 「ワイン」とは？
- 第2節 「ワイン」の分類
- 第3節 「ワイン」の品種と産地
- 第4節 「フランス・ワイン」について
- 第5節 余談…「高級ワイン」

#### 第38章 ワイン・ベースのカクテル

- 第1節 「ワイン・ベース」のカクテルを作ってみよう！

#### 第39章 『ビール』について

- 第1節 「ビール」とは？～歴史まで！
- 第2節 「ビール」の種類
- 第3節 「ビール・ベース」のカクテル！

## ■バー開業バイブル・上級編■

プロのバーテンダー、そして「バー開業」を目指される方へ！



価格 59,800円

【D V D】4枚＝全6時間47分48秒

【解説書】DVD重点解説マニュアル

【解説書】驚異の「レシピと経営」

【解説書】銘柄解説＋カクテルレシピ

【ファイル】シングルモルト蒸留所解説

■■■ この上級編が、どう役立つか！内容の一部をどうぞ ■■■

カクテルレシピ、暗記不要のコツとは？



誰もが悩む、カクテルレシピの暗記！  
どの程度のカクテルをマスターすれば？  
どうすればレシピを覚えなくて済むのか？  
…驚きの方法に、あなたは出会います。

重要リキュールを、全て解説！



数百のリキュール、何を買えばよいのか？  
必要最低限のアイテムとは？  
在庫は、できる限り置かないのがベスト！  
…バー開業に必要な銘柄を全て解説。

プロの高度なワザも、動画でバッチリ！



「レインボー」をカンタンに作る方法とは？  
シェーカー2個を、同時に振る方法とは？  
文字や記号を書くカクテルの作り方とは？  
…難易度の高い技も、惜しみなく公開！

難しそう「シングルモルト」の攻略法とは？



超マニアも存在する、モルトの世界。  
プロを上回る、アマチュアも多数！  
バーで、どう扱えばよいのか？  
…モルト、最短の習得方法を伝授！

【上級編DVD…詳細な目次】

**DISK, 8** …2時間18分28秒

第40章 『有名リキュール』と銘柄について①

- 第1節 「果実系リキュール」
- 第2節 「ウイスキー・ベースのリキュール」

第41章 『有名リキュール』と銘柄について②

- 第1節 「薬草・香草系リキュール」
- 第2節 「ナッツ・種子・核系リキュール」
- 第3節 「特殊系リキュール」

第42章 『ウイスキー』について

- 第1節 「ウイスキー」とは？
- 第2節 「スコッチ・ウイスキー」について
- 第3節 「アイリッシュ・ウイスキー」について
- 第4節 「アメリカン・ウイスキー」について
- 第5節 「カナディアン・ウイスキー」について
- 第6節 「ジャパニーズ・ウイスキー」について

第43章 ウイスキー・ベースのカクテル

- 第1節 定番「マンハッタン」
- 第2節 「ウイスキー・サワー」  
＋余興「シェーカーの片手振り」

**DISK, 9** …2時間04分14秒

第44章 その他のカクテル・ベースについて

- 第1節 「焼酎」について
- 第2節 「アケアビット、コロン、ピンガ」について
- 第3節 「中国酒」について
- 第4節 「清酒＝日本酒」について

第45章 プロへの道＝第1弾

……何層にも分かれるカクテル

- 第1節 「ベース・カフェ」について
- 第2節 「ベース・カフェ」の作り方

第46章 プロへの道＝第2弾

……カクテル・スタイル、ホット～フローズン

- 第1節 「～フィズ」「～クーラー」「～サワー」について
- 第2節 「ジン・フィズ」について
- 第3節 「ホット・カクテル」について
- 第4節 「フローズン・カクテル」について

第47章 プロへの道＝第3弾

……レシピの意味/総集編

- 第1節 「カクテル・レシピ」ファイルの使用方法について
- 第2節 「カクテル・レシピ」ファイルの説明編
- 第3節 「レシピは覚えるな！理解しろ！！」

**DISK, 10** …0時間58分10秒

第48章 プロへの道＝第4弾

……カクテルの改良～実践へ！

- 第1節 カクテルの改良「ピンク・レディ」の場合
- 第2節 「オリジナル・カクテル」創作について
- 第3節 複数のカクテルを、同時に作成！！

第49章 プロへの道＝第5弾

……FIZZの『インパクト・カクテル』！

- 第1節 2個のシェーカーを同時に振る方法！！
- 第2節 「FIZZ/特殊カクテル①」  
…2個のシェーカーで作るカクテル！
- 第3節 「FIZZ/特殊カクテル②」  
…文字・記号などを書き、飲みきるまで残るカクテル！

**DISK, 11** …1時間26分56秒

第50章 プロへの道＝第6弾

……シングルモルトについて

- 第1節 「シングル・モルト・ウイスキー」について
- 第2節 「シングル・モルト・ウイスキー」の産地
- 第3節 「オフィシャル・ボトル」と「ボトルーズ・ブランド」

第51章 プロへの道＝第7弾

……シングル・モルト制覇と、経営！

- 第1節 「シングル・モルト・ウイスキー」  
のテイステイングについて
- 第2節 「シングル・モルト・ウイスキー」制覇の最短方法！
- 第3節 経営における知識と技術の習得とは？

■最後に……………

# ■バー開業バイブル・上級編・・・驚異の「レシピと経営」■

## 前編・・・FIZZのカクテルレシピとは？

「DVD」の補助的内容で、特にカクテルレシピについて！

この解説書では、特に重要なカクテルを取り上げ、その作り方について、どこにも書かれていない秘訣を解説しています。

カクテルレシピは、本来、覚える必要のないものです。覚える事自体が、ナンセンスなのです。

・・・にもかかわらず、レシピの暗記に必死になるバーテンダーの、何と多い事か！

本当は、基本の数十種類のカクテルのレシピ・・・というより、作り方の基本をマスターすればいいだけなのです。

カクテルレシピの攻略方法について驚くほどカンタンにマスターできる方法について解説し、DVD教材の補助となるよう詳しく記述してあります。

## 後編・・・これを知らずに開業するな！の解説とは？

バー開業・経営において、独立開業者に必要な事とは？

この後編の解説では、これからバーを開業しようという方、現在、バーの経営を始め、指針が欲しい方、バーに限らず、飲食店の経営にたずさわっている方、・・・などを対象として、役立つ内容を記述しました。

マーケティング、セールスといった経営解説書は書店に行けば、さまざまなものがたくさん置いてあります。

従って、ここでは、経営に関する物の見方、考え方、そして、具体的にバーを運営していく上で必要となることを中心にしています。

当店に受け継がれてきた経営学と私自身が経験してきた実際の事例から役立つ内容を、厳選してわかりやすく解説したものです。

## 前編

FIZZのカクテルレシピ

《約65ページ＝A4、約57字×35行》

- はじめに
- カクテルのレシピというものについて

### 第1章 FIZZのレシピ<1>・・・甘口～辛口・弱め～強め

- 第1節 ジン・フィズ
- 第2節 ホーセズ・ネック
- 第3節 シャンデー・ガフ
- 第4節 ホワイト・レディ

### 第2章 FIZZのレシピ<2>・・・甘口～辛口・弱め～強め

- 第1節 モスコミュール
- 第2節 シー・プリーズ
- 第3節 ブランデー・エッグ・ノッグ
- 第4節 マンハッタン

### 第3章 FIZZのレシピ<3>・・・甘口・弱め

- 第1節 ピーチ・フィズ
- 第2節 キュラソー・バック
- 第3節 シンガポール・スリング
- 第4節 ファジー・ネーブル

### 第4章 FIZZのレシピ<4>・・・辛口・弱め

- 第1節 ジン・トニック
- 第2節 フラッティ・メアリー
- 第3節 ソルティ・ドッグ
- 第4節 ホット・ウイスキー・トゥディ

### 第5章 FIZZのレシピ<5>・・・甘口・強め

- 第1節 アレキサンダー
- 第2節 ピンク・レディ
- 第3節 ブルー・ハワイ
- 第4節 ロング・アイランド・アイス・ティー

### 第6章 FIZZのレシピ<6>・・・辛口・強め

- 第1節 マティーニ
- 第2節 マルガリータ
- 第3節 ギムレット
- 第4節 ウイスキー・サワー

### 第7章 FIZZのレシピ<7>・・・特殊系

- 第1節 レインボー
- 第2節 ニコラシカ
- 第3節 ホット・バタード・ラム
- 第4節 ブラック・アイスバーグ

## 後編

これを知らずに開業するな！成功と失敗の分かれ目

《約20ページ＝A4、約57字×35行》

- はじめに

### 第8章 オープンする前に、知っておくこと

- 第1節 全ての準備が整うまで、開店を待つ必要なし！
- 第2節 必要なものは、全て手に入る！
- 第3節 自分の内面と向き合うとは？

### 第9章 消えゆく店の必然性について

- 第1節 開業と閉店・・・厳しい現実
- 第2節 閉店にみる重要なヒント？
- 第3節 変わり者の思考と行動
- 第4節 開店前から、閉店準備？

### 第10章 存続する店の必然性について

- 第1節 見えない思考と行動
- 第2節 不平等は当たり前！
- 第3節 個性は何のためにある？
- 第4節 あなたの選んだ道

### 第11章 カクテルの技術と経営について

- 第1節 カクテルの技術って、どの程度必要？
- 第2節 カクテルの技術に、最も必要なこと
- 第3節 カクテルの技術とBARの経営

### 第12章 人材について・・・「相互の成長！」

- 第1節 スタッフの面接－採用基準
- 第2節 人は、育つか？
- 第3節 人材の育成

### 第13章 接客の基本・・・「お客さまは、神様じゃない?!」

- 第1節 BARでは、しゃべらないのが接客という勘違い
- 第2節 BARでの、あるべき姿・・・本当にしゃべってはいけない事
- 第3節 お客様を、教育？

### 第14章 経営と人間力・・・一番大事なこと

- 第1節 世間でいう成功者について
- 第2節 本物の成功者について

- あとがき

## ■バー経営バイブル・接客会話編■

経営成功の絶対条件！

→ 「常連を増やす！接客・会話術」とは？



価格 29,800円

(セット購入などで、割引きとなります。)

【CD】6枚＝全5時間30分(音声による解説)

【解説書】CD重点解説マニュアル

### こんな悩みは、ありませんか？

- お客様に、何を話せばよいのか、わからない！
- お客様と、会話が続かない！
- 個性豊かな会話をするには、どうすればいい？
- お客様の心をつかむといっても、具体的には？
- 迷惑なお客様への、対処の方法は？
- 飲食店での会話のルールって、何のこと？
- どうすれば、お客様と数十年のお付き合いができるの？

### ■■■ この教材が、どう役立つか！ ■■■

- 一度聞くだけでも、本物の接客・会話を理解できます！  
一般的な接客・会話術では、役に立たない理由が分かります！
- 接客・会話術を、どのように磨けばよいのか？方法が分かります！  
きちんと理屈を理解しなければ、いつまでたっても能力はUPしません！
- 飲食店の接客・会話における、「基本ルール」が理解できます！  
驚くほど大勢の飲食店が、基本のルールさえ知らず、消えていきます！
- 接客・会話の流れと、お客様の心をつかむ方法が分かります！  
お客様の心をつかむための、さまざまな驚異のテクニックが分かります！
- 接客・会話の最終目標と、当店が半世紀続く理由が分かります。  
当店が、なぜ数十年のお付き合いのお客様が多く、常連が多いのか？  
その理由が分かります。

【CD・音声教材・・・詳細な目次】

※このCDは、音声教材です。  
パソコンや、CDプレーヤーでお聞き下さい。

**DISK, 1** ...42分25秒

#### 第1章 はじめに

- 第1節 誕生の経緯・・・常識的な会話は、抹殺せよ！
- 第2節 プロの会話術が、接客に通用しない理由！
- 第3節 あなたに守って欲しい事！

#### 第2章 会話とは

- 第1節 会話の定義！
- 第2節 会話の源！

#### 第3章 接客・会話術の5大能力の育成

- 第1節 情報力と、その習得方法！
- 第2節 発想力と、その習得方法！
- 余談・・・脳の仕組み

**DISK, 2** ...57分48秒

- 第3節 表現力と、その習得方法！
- 第4節 洞察力と、その習得方法！
- 第5節 胆力と、その習得方法！

**DISK, 3** ...45分22秒

#### 第4章 キャラクター創り

- 第1節 自分自身の把握！
- 第2節 理想のキャラクター創りの必要性！
- 第3節 理想のキャラクター創りの方法！

#### 第5章 環境創り

- 第1節 環境創り・・・場創り！
- 第2節 環境創り・・・接触頻度！

**DISK, 4** ...64分28秒

#### 第6章 接客・会話術の基本ルール

- 第1節 話してはいけない事！
- 第2節 やってはいけない事！
- 第3節 しなければならない事！

#### 第7章 接客・会話術、3つの重要ポイント

- 第1節 会話の選出力！
- 第2節 会話の品質力！
- 第3節 会話の修正力！

**DISK, 5** ...56分49秒

#### 第8章 接客・会話術、3つのタイム

- 第1節 心眼・タイム
- 第2節 チャレンジ・タイム
- 第3節 インパクト・タイム
- 余談・・・私の場合！

**DISK, 6** ...63分20秒

#### 第9章 人を動かす、接客・会話術

- 第1節 顧客心理と接客！
- 第2節 接客による演出！
- 第3節 コンセプトによる接客の相違！

#### 第10章 接客・会話術の最終地点

- 第1節 会話というオリジナル商品！
- 第2節 接客による信者の育成！
- 第3節 人間力によるバーとは？

## ■3日で学べる！老舗のカクテル講座■

ホームパーティーなど趣味で楽しみたい方へ！



価格 35,800円

【D V D】 3枚＝全5時間29分54秒

【解説書】 DVD重点解説マニュアル

■■■ この教材が、どう役立つか！内容の一部をどうぞ ■■■

知識ゼロから最短3日で学習！



重要な基礎を、丁寧に効率よく解説！  
視聴は、一日約2時間で、3日で終了。  
毎日、基礎的なカクテルを作るプログラム  
…見て、聞いて、まねるだけ！

約50種類のカクテルをマスター！



教材で作るカクテルは、25種類。  
少しのアレンジで、50種類をマスター！  
この基礎を学べば、さらに多くの種類が！  
…ワンランク上のホームパーティーを実現

プロ向けの解説も含む充実度！



プロ向け教材からも、重要ポイントを抜粋。  
シェークやステアも、たっぷりの動画で！  
カクテルの飾りつけなども、学べます。  
…誰も教えなかったプロの技を伝授！

注目度抜群のカクテルも！



グラデーショナルになるカクテル！  
シャンパンを使用するパーティ用カクテル  
レモン1個、全部を使用したカクテル  
…自宅で必ずできる、絶品カクテル！

【DVD…詳細な目次】

DISK, 1 …1時間40分57秒

### 第1章 お酒について

- 第1節 お酒って、何？知る必要があるの？
- 第2節 お酒の区別は、カクテル作りに必要！
- 第3節 ちょっと歴史のお勉強！

### 第2章 カクテルについて

- 第1節 カクテルとは？ ショート、ロングの誤解！
- 第2節 カクテル作りの技法と、重要なポイント！
- 第3節 パーティンダー・セットは買うな！
- 第4節 やってはいけない！8の字シェーク！

### 第3章 カクテル作りの技法

- 第1節 カッコよく、ボトルを扱う！
- 第2節 メジャー・カップの盲点を知れ！
- 第3節 スノー・スタイルの作り方
- 第4節 果汁の絞り方の注意点

### 第4章 代表的なりキュール①

- 第1節 ビター系リキュールの代表
- 第2節 楊貴妃の愛したフルーツから
- 第3節 貴婦人と賞されるリキュール
- 第4節 コニャック・メーカーが作った絶品

### 第5章 ジュース系カクテル

- 第1節 「グレープフルーツ・ジュース」を使用するカクテル
- 第2節 「オレンジ・ジュース」を使用するカクテル
- 第3節 その他のジュースを使用するカクテル

DISK, 2 …1時間53分14秒

### 第6章 『レシピ』について

- 第1節 レシピの暗記は必要か？
- 第2節 レシピの読み方で、つまずくな！

### 第7章 アルコール度数について

- 第1節 アルコール度数の計算方法
- 第2節 具体的な計算例

### 第8章 『ステア』について

- 第1節 バー・スプーンを持ち方
- 第2節 ステアの基本は、アマダのポーズ？
- 第3節 ステアの、カクテル作り一連の流れ

### 第9章 カクテルに使用する主なお酒について

- 第1節 お酒の原料と特徴
- 第2節 スピリッツの銘柄について
- 第3節 スピリッツと歴史について

### 第10章 代表的なりキュール②

- 第1節 すっきり、さっぱり「レモン・リキュール」
- 第2節 誰もが知っている定番！
- 第3節 銘柄名とリキュール名を混同？
- 第4節 お洒落で、きれいなリキュール

### 第11章 『～トニック』の、さっぱりカクテル

- 第1節 スピリッツ系のカクテル
- 第2節 リキュール系のカクテル

### 第12章 『～バック』の、やや甘口カクテル

- 第1節 スピリッツ系のカクテル
- 第2節 リキュール系のカクテル

DISK, 3 …1時間55分43秒

### 第13章 『シェーク』について

- 第1節 シェークの基礎/持ち方
- 第2節 シェークは掴みのポーズから！
- 第3節 シェークのポイント～注ぎ方まで！
- 第4節 シェークの意味/総集編

### 第14章 デコレーションについて

- 第1節 デコレーションの基本
- 第2節 デコレーションを作ってみよう！①
- 第3節 デコレーションを作ってみよう！②

### 第15章 シェークで作るカクテル

- 第1節 辛口・強めのカクテル
- 第2節 甘口・強めのカクテル
- 第3節 さっぱり・弱めのカクテル

### 第16章 注目度抜群のカクテル

- 第1節 ブランデー・ベースの絶品カクテル
- 第2節 カンタンで、お洒落なカクテル

最後に…

※「バー開業バイブル」と、一部内容が重複しておりますので、あらかじめご了承下さい！

## ■バー開業バイブル…DVD教材の主な特長■

### ■スクールなど、期間内では無理かも？ → DVDなら、自分のペースで、ほぼ100%習得可能！

「100万円」かかる、バーテンダー・スクールがあります。期間も考えると、3日～7日で10万円ぐらいのコースから、数ヶ月で、30～50万円前後が一般的でしょう。もちろん、お酒や備品、場所代、水道光熱費はもちろん、後ほど述べる「…生涯の財産」という事を考えると、安すぎる値段だと思います。ただ、それだけの投資を行なっても、実際には、スクールの受講終了後、全てを習得できる人は、ほとんどいないのが現状だと思います。「見て、聞いて、まねる」の回数が少ないからです。結局、さらに現場で長期間の修行をし、ワザを盗みながら、本当の知識・技術を磨いていかなければならなくなります。ただ、雑用が多く、学ぶ環境にはありませんが…。DVDであれば、「見て、聞いて、まねる！」が、無限に可能なので、必ず、確実に、知識・技術が身につきます。

### ■本やネットで、本物のカクテル作りは不可能！ → プロの秘伝・誰も教えなかった裏ワザを、完全収録！

このDVDの中では、わずか数分で話しているような事でも、その知識・技術を得るために、長い年月をかけたことが、いろいろあります。また、この業界で、バーテンダー見習いとして働いても、教わるまでに、長い下積みを必要とすることなど、価値の高い事も、惜しむことなく、さりりと解説しています。この教材で解説している内容は、書籍やネットでは明かされていない事が、たくさんあります。プロしか知らない事、半世紀続いてきた当店独自のノウハウなど、誰も教えなかった裏ワザなのです。……………初心者であれば、気づかれない方が、大半でしょうが、開業後に、あらためてご覧頂くと、さらに、その真価がわかるはずですよ。

### ■見よう見まねの知識・技術では、未来はありません！ → あなたに、生涯、利益をもたらす、本物の知識・技術です！

経営の本質を理解できていますか？売上をあげるには、最初に「投資」が必要です。「投資」とは、BARの開業であれば、広告宣伝や、設備・備品の調達など、いろいろありますが、最も大事なのが、お酒の知識・技術に関してでしょう。…にもかかわらず、中途半端な知識・技術で開店し、わずかな期間で、閉店していく店の、何と多い事でしょう！通常、利益を生む資格を取ろうと思えば、100万円以上は、当たり前です。なぜなら、開業を成功させれば、すぐに回収できる金額だからです。それでも、できる限り、開業資金を節約したいのは当然ですし、BAR開業に関しては、スクールが近くにない！通えない！などの問題もあります。そこで、通信講座となるわけですが、受講料は、どれぐらいが普通だと思いますか？当教材で紹介された「リクルート通信講座大事典・2007年下半期号」253講座の平均料金は、約[113, 679円]なのです。時間も、場所も、拘束されず、自分のペースを尊重でき、あなたに、生涯の利益をもたらす当教材の価値を、じっくりとご検討下さい。

### ■単なる知識・技術の習得では、経営は無理！ → 経営視点が、自然に身につくプログラム！

単なる知識や技術を話しているだけの解説書などと違い、

「どう講義すれば、吸収しやすいか！」 「書籍などで、理解しにくい部分を、いかに分かりやすくするか？」

「当初、未熟でも、おいしいカクテルを作るには？」 「バー開業に必要な十分な知識・技術とは？」

「全体を俯瞰して、習得するためのプログラムの構成に、無理はないか？」 「どういう点が、経営に役立つか？」

などといった、さまざまな事を考えて作成してあります。全プログラムの構成にも、意味があるのです。当初は、なぜ、このような段階的な説明なのか？よく分からない部分もあるはずですが、中級編、上級編と、進んでいくうちに、少しずつ理解できるように、その構成には、かなり工夫をし、経営視点でもカクテルを考え始められるようにしています。この視点の問題は、開業を準備中の方は、もっとも気をつけなければならないポイントであり、開業を成功させるヒントでもあります。

### ■本やネット、スクールでは、あなただけの学習！ → DVDなら、アルバイトの戦略化が、いつでも可能！

知識・技術不足のアルバイトを教育するには、相当な時間と労力が必要です。やむをえず、プロのバーテンダーを数人雇っているところや、バーテンダーを雇うことをあきらめ、カンタンなカクテルしか扱っていない飲食店も多いでしょう。しかし、このDVDを活用すれば、アルバイトを、プロ並みに戦力化することが可能となり、人材の確保や、人件費の削減に役立ちます。各DISKで、実戦を重視して、必ず役立つカクテルを作成していますので、現時点で、飲食店を経営なさっている方も、即日、利用できるカクテル満載です。

## ■バー開業バイブル…オンリーワン教材の理由■

### ■自社ビルを建て、50年以上続く、老舗バー

ご紹介のお客様だけ！という会員制で、50年以上続くバーの信頼度と価値を考えてみて下さい。単に、知識・技術だけなら、働きながらでも、どこでも、ある程度は習得できるかもしれません。でも、大半の方が同じような行動をとり、失敗していく主な原因は、「学ぶ場所より、人を選ぶ事！」ここを安易に考えるからです。当たり前の事です、知識・技術だけでは、経営は無理です。

たとえ、それなりの職人＝マニアにはなれても、ビジネスでは通用しません。

「経営者としての、物の見方、考え方！」「技術者としての、知識、技術！」「教育者としての、人の育て方、教え方！」

これら全てを兼ね備えた方から学ばないと意味がありません。おこがましい事ですが、これらの点を、十二分に考慮した上で、教材を作成できる、あるいは作成してもよい権利があるとするなら日本中で、いったい、何人になると思われますか？

### ■圧倒的な量…全11巻、約18時間のDVD

### ■圧倒的な質…全国45県、数百点も普及し、クレーム・ゼロの実績！（平成23年12月時点）

私は、全国に「生涯通える、癒しのバー」を増やしていきたい！そして、より多くの方楽しんで頂ける空間を増やしていきたい！という夢をもち、協力して頂ける方を増やそうと活動しています。この夢に対する想いは、本気です。真剣です。本気でなければ、「全約18時間のDVD、5冊で約280ページの本」これだけの圧倒的教材など、制作できるものではありません。ただ、当初、私の独りよがりな想いで作成しただけで、「果たして、大勢の皆様にお役に立てる教材として価値を認めてもらえるだろうか？」という懸念も、少しはありました。熱い想いを胸に、カクテル教室を始めたのが9年前。そして、全国に広めていくには？と考え、パソコン「ど素人」にもかかわらず、自分で、ホームページを作り、教材作成のために、毎週末、徹夜での撮影を数年間続け、DVDの編集に明け暮れ、解説書を作成し、ようやく発売にこぎつけたのが、2007年の2月なのです！……………そして、発売から約5年、全国45県に普及し、数百点のご購入を頂き、返品・クレームはほとんどなく、感謝のメールを、たくさん頂きました。本当に、嬉しくて、感謝の気持ちでいっぱいです。（返品1点、クレーム・ゼロです。）

### ■メーカーなど、有名企業が、制作困難な理由！

大手になればなるほど自社商品しか紹介できません。従って、おいしいカクテル作りの全てを解説することは不可能なのです。さらに、有名企業に勤めている人、あるいは、メーカーの取引先である酒屋などでは、現場での勤務経験など、あるはずもなく、ましてバーを数十年も経営した経験のある人が、いるはずがありません。もし、そうした経験のある方でも、企業専属の講師として解説を始めた時から、話をする内容に、一定の制限が発生します。従って、絶対に、不可能なのです。

### ■スクールや、さまざまな団体が、制作困難な理由！

- 人材不足…数十年、バーを経営している人材は稀です。職人として、講師としてだけでは、人材として力量不足です。
- 長期にわたる人材確保の困難…DVD教材作成には膨大な時間を要します。従って、せっかく貴重な人材を見つけることができたとしても、その方は、バーを経営されているわけですから、制作のために、時間を拘束する事は、かなり困難です。また、制作が長期にわたる事も、覚悟しなければならないでしょう。
- 高額になるであろう販売価格…撮影からDVDの制作にかかる高額制作費に加え、講師、制作団体、取扱い卸・小売業者など、いくつもの段階を経るため、経費がかかり、かなり高額の価格でないと、販売できません。

### ■閉鎖的な業界のタブーに挑戦！

バーテンダー業界は閉鎖的で職人気質が強く、その影響で、きちんと学ぶ場が少ないのが現状です。大半のセミプロ・バーテンダーが、見よう見まねで、適当な飲み物を作っています。また、例え、バーテンダー・スクールなどを卒業しても、さらに修行を積まなければビジネスとしては通用しないはず。この業界の体質を改善したいという想いで制作したのが「バー開業バイブル」です。通常、下積みがなければ誰も教えないような内容、業界の暗黙の了解である受講料金を無視した低料金、閉鎖性を打ち破るDVDという保存媒体であることなど、業界の反発を受けるようなタブーに挑戦しているのです。

ボトルの在庫数や、カクテルの種類、レシピの暗記量など、本来のバーには必要ない！ということ、そして、本来あるべきカクテルの意味や、作り方など、ちまたの書籍には書かれていない、昔ながらの、半世紀続いているからこそ知っている、本当の事をお話させて頂いています。

## ■バー開業バイブル…購入者の感想■

### ◆ DVD1枚目を見ただけで、期待以上のものを実感！

【M. F様 神奈川県】……初級編を、ご購入時！

「バー開業バイブル・初級編」を購入した「M. F」と申します。説得力ある内容と、熱い思いが伝わる語り引き込まれ、DVD1枚目を吸い込まれるように一気に見てしまいました。まだ、1枚目だけしか見ていませんが、期待以上のものと確信しました。自分は何をすべきなのか？その答えとして、いつ頃からか漠然としたイメージを抱き続けてきました。しかしながら、これだと思える形が見つからず、あれこれ模索しながら年月が経ってしまいました。そんな中、選択肢のひとつとしてバーの開業もありではないかと思っていた折、細田様のホームページに出会いました。細田様の経歴や実績はもちろんですが、それ以上に…人間力による「癒しのBAR」を目指すのが本来の姿でしょう。…という言葉に信頼できるものを感じ、購入を決めました。全く無知で無謀な発想なので、生意気に聞こえたら、ごめんなさい。バーを開業するか否かは別として、この出会いに感謝しています。ありがとうございました。

### ◆ 趣味で本格的なカクテルを！と購入され、奥様に教材のカクテルを作り、大好評！

【K. T様 埼玉県】……初級・中級編を、ご購入時！

初級編では、今までまったく知らない世界を、わかりやすく専門家ぶらない話し方で説明していただき楽しく学ぶことができました。初級で覚えたカクテルを妻に作ってあげるととても好評でした。これからも、身近なひとに作ってあげて交流を深めるきっかけにしたいと思っています。

引き続き中級、上級もDVDを購入し勉強し、最初メールに書いたように妻の名前を冠したカクテルを作って細田先生に報告したいと思っています。笑止なものになると思いますが、期待しないで待っていてください。

最後に、カクテルを差し出すときの先生の謙虚な態度に惹かれました。高級なカクテルも、出され方ひとつでイヤミになる危険があると感じたからです。これからも本業だけでなく、たくさんの人にカクテルを教えてあげて世界を豊かなものにしてもらえればと思います。本当にありがとうございました。

### ◆ 素人の私が習ってもよいのか？と思うほど丁寧で奥深い内容でした。

【Y. I様 北海道】……初級・中級編を、ご購入時！

今の私はまだ、どこにでもいるただのお酒好きではありますが、夢は(叶うかはわかりませんが)、カフェやバーでドリンクを作ることです。しかしどうしたらその道に行けるものかと考えて、まず目に止まったのがこの講座でした。

最初はいろいろな事情で、なかなか思い切れなかったのですが、今ではちょっと無理しても申し込んでよかったですと思っています。

正直この講座内容を、私のような素人が習ってもよいのかと考えるくらい丁寧で奥深い内容でした。細田先生のお酒やバーに対するまっすぐな気持ちが、画面を通してひしひしと伝わり、本当に楽しみながら勉強することができます。

個人的には、先生の余談がとてもためになりますね。知識の広さに、とてつもない情熱を感じます。

フルーツの切り方や、グラスの持ち方、普段でも使えるテクニックがとても参考になりました。あとお酒の保存も、具体的にはどうしたらよいのかも気になる所なので、ワインの取り扱いもなるほどと思いました。

何度も繰り返さないと、すべてを吸収するのは私には難しいと思うので、まだまだDVDをじっくり見させて頂こうと思っています。そしていつか、本当に夢が叶えられる様に…頑張れたらと思います。細田先生、ありがとうございました。

### ◆ 困難なお酒の学習が、分かりやすい解説で、簡単に！

【R. M様 京都府】……初級・中級・上級編、全てご購入！

バーテンダーの生み出す無限の彩りに心を奪われ、この世界に足を踏み入れました。

しかし実際携わってみると、魅せられたはずのお酒の勉強はとても困難を極めました。そんな折にこの教材のことを知り、ものは試しと受講することに。

要所要所をしっかりと押さえながらも閑話を交えながらのわかりやすい解説で、何度も繰り返し見て勉強の参考にしています。

忙しくてなかなか時間がとれませんが、これからも勉強を続けていきたいと思っています。ありがとうございました。

## ■バー開業バイブル…購入者の感想■

### ◆ 習い事は「上手な人に学ぶのが、一番！」と実感！

【S. I様 鳥取県】……初級・中級・上級編、全てご購入！

〈中級編、ご購入前に頂いた感想です。〉

とても解りやすい解説で、楽しみながら勉強しています。毎回見直すごとに、聞き逃した事など復習できる事や、同じ動作を真似る事がやはりとても大切なんですね。習い事は何でも「上手な人に学ぶ。プロから学ぶ。」のが一番ですね。自分のおいしい一杯が作れるように頑張ります！

〈上級編、ご購入前に頂いた感想です。〉

いつも楽しく講座を学ばせていただいております。お酒の知識、技術など毎回わかりやすくご指導いただき、喜んでおります。地元にはバーはありますが、レシピに頼らない、お客様それぞれにあったカクテルをお出できるお店にしたいと思っております。技術はもちろんですが、細田先生のように、お客様を癒せる接客も大切ですよ。先生のようなバーテンダーを目指して上級編に望みます。

### ◆ 深い解説もなく、カクテルレシピも膨大な本……長年の悩みが、ついに解決できた！

【T. O様 東京都】……初級・中級・上級編、全てご購入！

〈中級編・上級編を、ご購入前に頂いた感想です。〉

細田さん、初めまして。初級編を購入させていただきました、T. Oと申します。

私は、バーとは呼べるほどのものではないのですが、ドリンクを作る仕事をしています。自分がお酒も強くないもので(カクテルの味は大好きです)本気でバーテンダーになろうなどとは、考えてもみませんでした。しかし、最近自分のお店がもてたらいいなあなどと考え始め、働きながら学校に行くには時間等もなく、ましてや本格的な方の弟子になるなどといったことも、今の会社のこともあり決めかねていました。

多数の本を手にとっても深い解説もなく、レシピも数限りない……そんな時にこのDVD講座をたまたま見つけました。実際にDVDを見ると、本当に基礎の基礎から解説されていて、しかも細田さんのような真面目で楽しい先生で安心しました。(やはり通信販売には多少の心配はありますので)さらに中級、上級と進んでいきたいと思っています。

### ◆ レシピや本で分からなかった疑問が解決し短期間で、おいしいカクテルが作れるようになり、感動！

【N. O様 東京都】……初級・中級・上級編、全てご購入！

〇〇日にDVD到着いたしました。お心のこもった励ましのお便りをありがとうございました。

私は銀座で小さな店をひとりで経営しております。最近本を見ながらリキュールを買い揃え、カクテルを少しずつお出ししているのですが、レシピ通りに作りましてもおいしく出来ず、専門家の方にシェーカーの振り方など、一度教えていただきたいと思っておりました。

さっそくDVD講座を受講させていただきましたが、私の知りたいことや疑問に感じていたことなどが、具体的に説明されていて、本当に感動いたしました。

これから繰り返し何度もDVDの講習と練習を重ね、少しでも成長してまいりたいと思っております。

早急にお送り下さいまして、ありがとうございました。

### ……さらに、数日後に頂いた感想です。

…閉店して片づけをしながら繰り返し学ばせていただいております。

本日は、はじめて〇〇〇のカクテルを、お客さまにお出しいたしました。大変美味しいと、お客さまもよろこんで下さいました。〇〇〇も同じものを購入いたしました、とても便利ですね。

昨日は〇〇〇をお出ししようと、〇〇〇なども購入したところです。

シェイカーは振り方を変えただけで、カクテルの味が大変美味しくなりました。

こんなに短期間で苦勞せず、美味しいカクテルが作れるようになりまして、本当に感謝しております。

カクテルを通して、細田さまのあたたかいお心もお伝えできるようがんばります。

## ■バー開業バイブル…購入者の感想■

### ◆ 簡素化せず、通常聞けない内容もあり、最高の教材！

【A. S様 岩手県】……初級・中級・上級編、全てご購入！

今回、バー開業バイブルを購入しました。

じっくりと時間をかけて見えています。  
とても勉強になり、何度も繰り返し見ているので、  
時間はかかっていますが  
一つ一つの内容がしっかり時間をかけているので、  
勉強する側には大変いいと思います。

簡素化しておらず、  
DVDの教材として、すばらしく感動しており  
なかなか聞くことのできないところまで  
講義してくれているので、  
最高の教材と思っています。

ありがとうございます。

### ◆ 異業種から、バー開業を目指すため購入 誰も教えてくれない知識・技術を発見！

【H. F様 大阪府】……初級・中級・上級編、全てご購入！

現在、フリーのグラフィックデザイナーという仕事をしながら、  
バーの開業を目指す私にとって、  
どのように必要なスキルを身につけるかが一番の問題でした。

修行に出る時間もなく、  
書籍では理解できないことばかり。

その時にネットで見つけた「バー開業バイブル」は、  
時間の不規則な私にとって理想の教材でした。  
自分のペースで、納得いくまで繰り返し見ることができることも、  
初心者の私にとって大きなメリットです。  
内容も理解度に応じてステップアップしていき、  
どの段階でも自分のテーマを見つけることができました。

また、メインのテーマ以外にも、実演の合間に見つけた  
細田さんの仕草ひとつひとつが、とても参考になりました。  
シズラーの手さばき、  
カクテルを入れ終わった後のシェーカーの扱いなどなど…。

他の書籍や教材などに載っている華やかな技術よりも、  
誰も教えてくれないそんな技術や知識を発見することも  
「バー開業バイブル」で学ぶ私の楽しみになっています。  
これからも「バー開業バイブル」で、  
夢に向かって頑張りたいと思います。

### ◆ バートンダースクールや他の教材では、 学べない実践的な内容に、やる気倍増！

【H. N様 群馬県】……初級・中級・上級編、全てご購入！

購入したDVD、まだ、少ししか見れていませんが、  
細田様のバイタリティあふれる講義に触れ、  
やる気を新たにしました次第であります。

また、これだけの内容や、  
実践で応用できる多様なヒントなどは、  
バートンダースクールや他の教材では、  
なかなか学べないものと思われ、今回、  
このDVD教材に巡り会えた事を、大変嬉しく思っています。

自分に、どれだけ、  
細田様の教えるを理解できるか分かりませんが、  
細田様を師とし、一日も早く理想とするバーが  
開業できるよう頑張りたいと思います。  
ありがとうございました。

### ◆ カクテルレシピの丸暗記は無意味！ 全く考え方が変わり、びっくり！

【J. N様 大阪府】……初級・中級・上級・接客編、ご購入！

私は、カクテルについてなにも知識がありませんでしたが、  
なにか周りの人たちとは違う趣味を持ちたいと考え、  
この教材を申し込ませていただきました。

そして初級編を見てすぐに  
今まで自分が持っていたカクテルに対する考えが  
間違っていたことに気づきました。

カクテルはレシピどおりに作るべきであり、  
レシピに記載されている材料の分量は  
丸暗記しなければいけないというのが  
当初の自分の考えでしたが、それは大きな誤りでした。

レシピはおいしいカクテルを作るためのベースとなるだけであり、  
それに記載されている材料の分量が絶対ではないということ  
は、今でも強く印象に残っています。

これからも何度も繰り返し DVD を見て勉強し、  
いつか友達においしいカクテルを作ってみたいと思います。

## ■バー開業バイブル…購入者の感想■

### ◆ 書籍での学習の限界を感じ、思い切って一括購入され 当教材の「真の価値」を理解下さり、喜んで頂けた方

【K. H様 兵庫県】……初級・中級・上級編、全てご購入！

私は、現在、  
広告・デザイン関係の小さな会社を運営していますが、  
この度、15年来の夢であった  
BAR開業に向けて、一歩踏み出す決心をしました。

15年来の夢といっても、  
自身は常にカウンターの反対側、  
お酒を飲む側にいたわけで、  
全く経験もないまま飛び込む決心をしたのです。

以前から、  
数冊のカクテル入門のような本を買って読んでいましたが、  
単なるレシピ集のような物が多く、  
何か物足りなさを感じると同時に、  
当然これだけで店を持つなど大それたこととっていました。

そんなある日、  
この「バー開業バイブル」をインターネット検索で見出し、  
悩んだ末に購入を決心しました。

悩んだというのは、  
初級、中級、上級編と、まとめて買うと、  
やはり、そこそこの代金になりますし、  
本当によいものかもわからず、  
通販で購入することに不安も感じました。

でも、書籍類で物足りない部分を、  
繰り返し「見る」「聞く」、ということが出来る  
DVDという手法が補ってくれるのではないかと、  
という思いで購入を決断しました。

手元に届き、さっそく初級編から始めましたが、  
テーマにそってポイントを明確に進行されるので、  
とても入りやすいのです。

特にテキストなどは  
シンプルすぎると感じる方もおられるかと思いますが、  
やたら長い文章で、ずらずら書かれているより、  
「これが大切です」ということのみが挙げられており、  
後は、自身で感じたことを、DVD解説を聞きながら  
テキストの余白に書き込み、  
自身のペースで繰り返し見ることで、  
無理なく理解できると実感しました。

全てのことが、  
後でつながっていくようにプログラムされており、  
無事開業を実現できても、  
きっと繰り返し見ることでしょう。  
というより、実際に動き出してから、  
このDVDで言われている意味が  
さらに、よく理解できるのだらうと思います。  
後は、実経験を繰り返していくしかない。

「本当によいBAR」を営む者が  
一人でも増えてほしい、という思いで制作されたことが  
この教材から感じられます。

その「本当によいBAR」の意味は  
この教材の中にあり、最後まで進んだ時に、  
この世界に飛び込む者の背中を  
やさしく押してくれるような感じがしました。

よい出会いができたと感謝しております。  
ありがとうございました。

### ◆ 崇高な想いを胸に、バー開業を目指され、 当教材のコンセプトにも共感できると、喜んで頂けた方

【S. M様 福岡県】……初級・中級・上級編、全てご購入！

今まで勤めてきた会社を、諸事情により退社する事になり、  
新しい事にチャレンジしてみたいと考えた結果、  
『バーを運営してみたい』と思いました。

もともと深い考えがあった訳では無いですが  
・少し前から趣味で始めてた事  
・気付けば人脈に恵まれてた事  
・いくつか転職を経てきた経験が生かせそうと思った事  
など、見えない何かの後押しされ、1から勉強したいと考えてる  
最中、この教材に出会い購入致しました。

技術はもちろん、お客様に対する考え方・姿勢が  
とても共感でき、ノートを取りながら勉強させて頂いております。  
今後は知人のバーで修行し、出店に向け邁進して行きたいと  
考えております。

イメージ以上に過酷である事も承知の上ですが、  
もっとこの国には英気を養える空間が必要と考えております。  
退店されるお客様が笑顔である事を目指して、  
頑張っていきたいと思っております。

## ■お申込方法、送料について■

### 【ホームページから、お申込】

- ①決済専用ホームページにアクセスして下さい。  
<http://bar-open.com/> …2号店のアドレスです。
  - ②このトップページの左上の方に表示されるところから  
ご希望の教材を選択しクリックして下さい。
- 「バーテンダー&バー開業教材」**  
**「バーテンダー&バー経営教材」**  
**「趣味/カクテル教材」**
- ③商品一覧ページで商品を選んでクリックし、表示された  
ページで、「カゴに入れる」をクリックして下さい。
  - ④ご注文内容をご確認頂き、ご注文ページの案内に  
従って、お客様情報などをご入力下さい。
  - ⑤お買い物完了後、当方より、確認のメールが届きます。
  - ⑥お支払方法によって、商品の到着は以下のようになります。

＜クレジットカード、代引き、  
電子決済(モバイルエディ以外)の場合＞  
…商品の発送準備が整い次第、すぐに発送します。

＜銀行振込、電子決済(モバイルエディ)の場合＞  
…ご入金を確認後、商品を発送させていただきます。

### 【電話、郵便・封書で、お申込】

※全て、お支払方法は、代引きのみです。  
お届け時に、代金と引換えて、商品をお受け取り下さい。

#### ■電話の場合

- ①下記の購入申込の必要事項を、準備して下さい。  
  
商品名、お名前、郵便番号、ご住所、電話番号
- ②下記の電話番号に、お電話下さい。  
  
082-241-7283  
  
留守電で、24時間対応させていただきます。  
折り返し、ご連絡します。ご連絡先の電話番号と、  
連絡希望の時間帯(午後のみ)を、残して下さい。
- ③当方より、ご希望の時間帯に、ご連絡をさせていただきます。
- ④お申込確認後、商品の発送準備が整い次第発送します。

#### ■郵便・封書の場合

- ①このパンフレット添付の「購入申込書」に、ご記入下さい。
- ②「購入申込書」を、郵便で送って下さい。  
住所は、購入申込書をご覧下さい。
- ③当方より、「申込み受付」のご連絡をさせていただきます。
- ④お申込確認後、商品の発送準備が整い次第発送します。

### 【送料について】

大変恐縮ですが、送料を、ご負担頂いております。(業者変更で、価格が変わる場合もございます。)

北海道エリア	1,500円
東北エリア (青森、岩手、秋田、宮城、山形、福島)	1,200円
関東エリア (千葉、茨城、埼玉、栃木、東京、群馬、神奈川、山梨)	1,100円
信越エリア (長野、新潟)	1,100円
北陸エリア (富山、石川、福井)	1,000円
中部エリア (静岡、岐阜、愛知、三重)	1,000円
関西エリア (京都、和歌山、滋賀、大阪、奈良、兵庫)	900円
中国エリア① (鳥取、島根、山口、岡山)	900円
中国エリア② (広島)	800円
四国エリア (徳島、香川、高知、愛媛)	900円
九州エリア (福岡、宮崎、佐賀、鹿児島、熊本、長崎、大分)	900円
沖縄エリア	1,300円

## ■お支払方法について■

### 代金引換

#### 「代引き」とは？

商品の到着時に、商品と引き換えに代金をお支払い頂く方法です。  
恐縮ですが、代引き手数料と振込手数料を、ご負担頂いております。

手数料の金額は、985 円になります。

### 銀行振込

大変恐縮ですが、「発送準備完了」のお知らせ後、1週間以内に、銀行への振込みをお願い致します。  
1週間経過後は、ご注文のキャンセル扱いとさせていただきます。  
なお、振込料はお客様負担とさせて頂いております。

#### 【振込み先】

＜イーバンク銀行 リズム支店＞  
普通預金 NO, 2711970  
口座名義 ホソダ シンジ  
電話番号 082-241-7283

＜広島銀行 銀山町(カナヤマチヨウ)支店＞  
普通預金 NO, 3008626  
口座名義 ホソダ シンジ  
電話番号 082-241-7283

### カード払

ネット上からの購入の場合に、クレジットカードをご利用頂けます。  
分割払い、リボ払い、一括払いに対応しています。

ご利用可能なクレジットカード



### 電子決済

各決済方法の詳細は、それぞれネットなどで、ご確認ください。

※大変恐縮ですが、決済手数料をご負担頂くものもございます。下記をご覧ください。

「ウェブマネー」・・・商品と送料の合計金額により、下記ようになります。

4万円未満＝2,000円

6万円未満＝3,000円 6万円以上＝4,000円

「モバイルエディ」・・・手数料は、当方で負担させていただきます。



## ■返品、ご利用上の注意点について■

### 【返品について】

#### ■DVD・CD教材の1枚目を見て、納得いかなければ返品OK！ → 詳しくは、次ページの「利用規約」をご覧ください。

それぞれ、DVD・CD教材の1枚目を、ご覧頂き、動作不良や、内容にご納得頂けない場合、商品到着後7日間以内であれば、返品可能です。なお、プレゼント品を、開封後は、返品不可となります。

＜返品可能な場合とは？＞

- 趣味の教材「老舗のカクテル講座」で、DISK, 1を視聴後、返品可能です。
- 「バー開業バイブル・初級編」で、DISK, 1を視聴後、返品可能です。
- 「バー開業バイブル・中級編」で、DISK, 4を視聴後、返品可能です。
- 「バー開業バイブル・上級編」で、DISK, 8を視聴後、返品可能です。
- 「バー経営バイブル・接客会話編」で、DISK, 1を試聴後、返品可能です。

＜返品に応じられない場合とは？＞

- 趣味の教材「老舗のカクテル講座」で、DISK, 2, 3を開封後は、返品不可です。
- 「バー開業バイブル・初級編」で、DISK, 2, 3を開封後は、返品不可です。
- 「バー開業バイブル・中級編」で、DISK, 5, 6, 7を開封後は、返品不可です。
- 「バー開業バイブル・上級編」で、DISK, 9, 10, 11を開封後は、返品不可です。
- 「バー経営バイブル・接客会話編」で、DISK, 2, 3, 4, 5, 6を開封後は、返品不可です。
- キャンペーンなどの企画で、無料プレゼント教材がある場合、これを開封後は、教材全て、返品不可です。

### 【ご利用上の注意点について】

#### ■DVD・CD教材の無断での、公開、転売、転用、複写、複製を禁じます。

「3日で学べる！老舗のカクテル講座」と「バー開業バイブル」のDVD教材、「バー経営バイブル・接客会話編」のCD教材（解説本も含める）、当サイト上で販売あるいは掲載している、あらゆる内容の一切の無断での、公開、転売、転用、複写、複製を禁じます。全ての内容は、日本の著作権法及び国際条約によって、保護を受けています。当方からの文書による許諾を得ずに、いかなる方法においても無断で、公開、転売、転用、複写、複製する事は、禁じられています。なお、無断で、公開、転売、転用、複写、複製などが発見された場合、理由の如何を問わず、無条件で、法的手段を取らせて頂きますのでご了承下さい。

#### ■バー開業・経営やカクテル習得を、100%保証するものではありません。

「3日で学べる！老舗のカクテル講座」は、カクテルの知識、技術を、確実に3日間で、習得できる事を保証したものではありません。特に、技術の習得には、個人差があり、練習のため、かなりの期間がかかる場合があります。そして、「バー開業バイブル」「バー経営バイブル」も、バー開業、運営の成功を、100%保証するものではありません。全ての方が同じ吸収力をもっているわけもなく、ご覧頂いた内容が、個々人によって、受け止め方や、その方の能力に応じて変化すると思われれます。こういった点を、十二分にご理解頂いたうえで、ご購入下さい。

#### ■全てのパソコン、DVD・CDプレーヤーでの動作を保証するものではありません。動作しない場合は、返品OKです。

教材であるDVD・CDは、全てのパソコンや、DVD・CDプレーヤーでの動作を保証するものではありません。もちろん、当方では、数台のパソコン、数種類のDVD・CD再生ソフト、数台のDVD・CDプレーヤーなどで、正常な作動を確認しております。特に、長年にわたり、同じパソコンを、ご使用になっていらっしゃる方、DVDドライブの部品の劣化で読み取りできなくなったり、再生が停止する場合などもございます。こういった場合の対処方法ですが、最も安価につく方法としては、外付けのDVDドライブなどを、1万円ぐらいで購入頂くと、良いと思います。

## 【カクテルマスターFIZZ…利用規約】

カクテルマスターFIZZ(以下「弊社」といいます)の提供する商品(「3日で学べる!老舗のカクテル講座」と「バー開業バイブル」のDVD教材と、「バー経営バイブル・接客会話編」のCD教材を、以下「商品」といいます)について、以下の利用規約を承認の上、ご利用ください。

### ■第1条(DVD・CDの動作について)

「3日で学べる!老舗のカクテル講座」、「バー開業バイブル」、「バー経営バイブル・接客会話編」など、弊店の提供するDVDやCDは、全てのパソコンや、DVDプレーヤー、CDプレーヤーでの動作を保証するものではありません。(当方では、数台のパソコン、数種類のDVD・CD再生ソフト、数台のDVD・CDプレーヤーなどで、正常な作動を確認しております。)特に、パソコンのDVDドライブなどでは、読み込み劣化が原因の場合もございますので、必ず、ご確認下さい。

### ■第2条(商品の有効性について)

「3日で学べる!老舗のカクテル講座」は、カクテルの知識・技術を、確実に3日間で、習得できる事を保証したものではありません。特に、技術の習得には、個人差があり、練習のため、かなりの期間がかかる場合があります。また、「バー開業バイブル」と「バー経営バイブル・接客会話編」も、バー開業、運営の成功を100%保証するものではありません。全ての方が、同じ吸収力をもっているわけもなく、ご覧頂いた内容が、個人々人によって、受け止め方や、その方の能力に応じて変化すると思われるかもしれません。その点を、十二分にご理解頂いたうえで、ご利用下さい。

### ■第3条(公開、転売、転用、複写、複製の禁止について)

弊店の商品(「3日で学べる!老舗のカクテル講座」と「バー開業バイブル」のDVD教材と、「バー経営バイブル・接客会話編」のCD教材)はもちろん、弊社が販売に関連して掲載しているあらゆる内容の一切の無断での、公開、転売、転用、複写、複製を禁じます。全ての内容は、日本の著作権法及び国際条約によって保護を受けています。当方からの文書による許諾を得ずに、いかなる方法においても無断で、公開、転売、転用、複写、複製する事は禁じられています。なお、無断で、公開、転売、転用、複写、複製などが、発見された場合、理由の如何を問わず、無条件で法的手段を取らせて頂きますのでご了承下さい。

### ■第4条(交換・返品について)

<1>.ご注文の商品が到着しましたら、まず商品をご確認下さい。

<2>.不良品、誤送品等、当方に責任のある場合や、下記の交換・返品規約にある条項に該当する場合(教材の内容にご納得頂けないなど、商品の使用後でも)交換・返品をお受けします。

<3>.交換・返品に関しまして、基本的には、メールでの対応となります。

#### 【交換・返品規約】

①.交換・返品は商品到着後7日間以内に限りお申込み頂けます。7日間を経過してからの交換・返品はお受け致しかねます。

②.次の第3項の場合を除き、商品のご使用後の交換・返品はお受けできません。

③.商品到着後、早急に、DVD・CD教材の1枚目(「3日で学べる!老舗のカクテル講座」基礎編DISK-1、「バー開業バイブル」初級編DISK-1、「バー開業バイブル」中級編DISK-4、「バー開業バイブル」上級編DISK-8、「バー経営バイブル・接客会話編」DISK-1)をご覧頂き、動作状態の確認と、内容の確認を行なって下さい。

DVD・CDの動作不良はもちろん、内容にご納得頂けない場合も、商品到着後7日間以内であれば、返品に応じております。

但し、趣味の教材「3日で学べる!老舗のカクテル講座」のDISK-2と3、「バー開業バイブル」初級編DISK-2と3、「バー開業バイブル」中級編DISK-5と6と7、「バー開業バイブル」上級編DISK-9と10と11のDVD教材、「バー経営バイブル・接客会話編」DISK-2と3と4と5と6のCD教材を開封された場合と、キャンペーンなどの企画による無料プレゼント教材を開封後は、返品には応じられませんので、あらかじめご了承下さい。

半世紀に及ぶ弊社独自のノウハウを扱う商品という特殊性をご考慮頂けますよう、よろしく願い致します。当方は、ネット上だけではなく、現実の店舗を運営し、しかもお客様のご紹介以外はお断りするという会員制で、半世紀以上続いております。ノウハウに関して、確固たるものがなければ、不可能なことと自負しております。どうぞ、この点を十二分に考慮して頂けますよう、よろしく願いいたします。

④.商品の同梱物は、お届けした時の状態のまま交換・返品頂けますようお願い致します。

⑤.交換・返品時には、必ず、事前に、当方へメールにてご連絡下さい。メールの件名は「FIZZ交換・返品要望」と記載してください。ご連絡なく、商品を返送された場合、一切の対応を致しかねます。交換・返品の商品の返送は、当方からの返信メール受信後に行なって下さい。

⑥.交換の場合、商品の仕様変更・欠品などにより、同一ではなく同等の商品と交換させて頂く場合がございます。

⑦.商品到着時における破損、商品間違いなどの場合と前第3項の場合、交換・返品時の送料・手数料は、当方で負担させて頂きます。

⑧.お客様の都合による返品の場合、送料・手数料などは、自己負担とさせて頂きます。

⑨.ご返金のお手続きは、当方に商品が到着し、商品の確認後となります。10日間ぐらいかかる場合もございます。あらかじめご了承下さい。

⑩.ご返金は、如何なる場合も、銀行振込にてご返金させて頂くことになります。現金書留など、その他の方法でのご返金は承っておりません。

### ■第5条(損害賠償について)

弊店の商品利用により発生した損害のうち、売買契約に関するもの以外の損害に対し一切の責任を負わないものとします。また、損害賠償の金額は、如何なる場合も、商品代金を最高賠償金額とさせて頂きます。

## ■第6条(個人情報の取扱について)

弊店では、以下の取り決めに従って、お客様の個人情報の取扱やセキュリティなどに細心の注意を払っております。

### <1> 収集した個人情報の利用について

弊店は、お客様のお名前・ご住所・電話番号・生年月日・メールアドレスなどの個人情報、および弊社との取引状況等の情報を、以下の目的で利用いたします。

- ①弊店の商品の発送、カタログやDMの送付、関連するアフターサービス、新商品・サービスに関する情報のお知らせのため
- ②弊店の通信販売に関する事業活動、催事に関するご案内、アンケート調査、その他生活に関するお得な情報をお届けするため
- ③弊社が適切と判断した企業のカatalogやDM、試供品などの送付のため
- ④マーケティングおよび販売促進、商品企画のための統計データ作成のため。但し、個人は識別できません。
- ⑤弊社との取引に関する与信判断、途上与信、債権管理のため

### <2> 個人情報の提供について

弊店がお客様から収集させていただいた個人情報は、以下の何れかに該当する場合を除き、第三者に提供・開示等をすることはありません。

- ①お客様の事前の同意・承諾を得た場合
- ②クレジットカード会社よりカード不正利用の調査のため照会があった場合
- ③法令等に基づく場合や、取引銀行等との事業説明などで、提供に応じなければならない場合

### <3> 個人情報の預託について

弊店がお客様から収集させていただいた個人情報は、個人情報に関する機密保持契約を締結している業務委託会社に対して、お客様に明示した利用目的の達成に必要な範囲で個人情報の取扱を委託する場合を除き、預託をすることはありません。

### <4> 個人情報の開示・訂正・利用停止など

弊店は個人情報保護法その他の法令に規定されている理由がある場合を除いて、本人またはその代理人から個人情報の開示、訂正、追加、利用停止等の求めがあった場合は、合理的と判断される範囲で適切に対応いたします。

## ■第7条(団体交渉の禁止と、合意管轄裁判所について)

弊店と弊店の利用者は、お互い、信義にのり当規約を履行するものとし、この規約に定めない事項も含め、如何なる場合においても、団体交渉もしくはこれに類する方法をもって、これを為す事はできないものとします。

また、本規約に関して紛争が生じた場合の管轄裁判所は、弊店の所在地の管轄裁判所とします。

販売事業者名	カクテルマスターFIZZ
運営統括責任者氏名	細田信治
所在地	広島県広島市中区薬研堀1-10-3F
電話番号	082-241-7283
メールアドレス	fizz@bar-open.com
ホームページ	<カクテルマスターFIZZ・1号店> <a href="http://my-fizz.com/">http://my-fizz.com/</a> <バーテンダー養成講座FIZZ・決済専用> <a href="http://bar-open.com/">http://bar-open.com/</a> <バーテンダースクールFIZZ・教材専門> <a href="http://bartender-academy.com/">http://bartender-academy.com/</a>
販売価格	商品ごとに表示
支払方法と支払期限	代金引換・・・商品引渡時に支払。 銀行振込・・・ご注文後7日以内に振込み。(7日を超えた場合は、一旦キャンセル扱いとさせていただきます。) クレジットカード、電子決済・・・購入申込み時に支払手続き。
商品代金・送料以外の必要料金	代引き手数料、銀行振込み手数料、電子決済手数料(モバイルエディ以外)
商品の引渡し時期	代引き、クレジットカード払い、電子決済(モバイルエディ以外)の場合、ご注文の確認が取れた日から、3~7営業日以内に発送致します。 銀行振込、電子決済(モバイルエディ)の場合、入金確認日から3~7営業日以内に発送致します。
申込の有効期限	ご注文後、7日以内とさせていただきます。先払いのご注文の場合、ご注文後、8日以上経過しても、ご入金頂けない場合は、キャンセル扱いとさせていただきます。

## 【DVD・CD教材一購入申込書】

下記にご記入の上、当方へご返送をお願い致します。  
ご希望の方法で、申込完了のお知らせをさせていただきます。  
ホームページからなら、クレジットカード払いなどのご利用もできます。


〒730-0027

広島市中区薬研堀1-10 【カクテルマスターFIZZ】

Tel 082-241-7283

URL <http://bar-open.com> Mail [fizz@bar-open.com](mailto:fizz@bar-open.com)

商品選択	※ご希望の商品を○で囲み、料金を右にご記入下さい。セット商品の金額は、ホームページでご確認下さい。		円
	老舗のカクテル講座(35,800 円)		
	バー開業バイブル・初級編(34,800 円)	初級編＋中級編	
	バー開業バイブル・中級編(49,800 円)	中級編＋上級編	
	バー開業バイブル・上級編(59,800 円)	初級編＋中級編	
	バー開業バイブル・初級編＋中級編＋上級編		
	バー経営バイブル・接客会話編(29,800 円)		
支払方法	※ご希望の商品合計金額より、あてはまる手数料を○で囲んで下さい。		985 円
	代引き	※代引きの手数料をご負担ください。	
送料	※恐縮ですが、送料をご負担下さい。送料は、別紙にてご確認下さい。		円
お支払合計金額 (上記の各項目を記載し、合計金額を右にご記入下さい。)			円

申込日	平成	年	月	日	
フリガナ					印
氏名					
性別	※お酒を扱う教材ですので、未成年の方の購入はお断りしております。				
生年月日	(男・女)	年	月	日	(歳)
現住所	※配送先は、ご署名頂いたご本人・ご自宅のみに限らせて頂きます。				
	(〒 - )	フリガナ			
連絡先	※受注と、お支払合計金額の確認に、ご希望の連絡先を○で囲み、ご記入下さい。				
	1. 電話	( )	-		
	2. Eメール				
同意項目	※カクテルマスターFIZZ利用規約を精読し、同意される場合、□にチェックをつけて下さい。				
	<input type="checkbox"/> 同意する (同意されない場合、ご購入はできません。)				