

第2回 清酒・ビール製造技術セミナープログラム

会期 平成28年9月13日(火) 14日(水) 15日(木)

会場 北とぴあ 第1研修室 東京都北区王子1-11-1

☎ 03-5390-1105

主催 (公財) 日本醸造協会 東京都北区滝野川2-6-30

☎ 03-3910-3853 fax03-3910-3748

1日目 9月13日(火) 清酒の部 特集 【低アルコール清酒及び発泡清酒】

時間	No	演題・講師・所属(敬称略)
9:50~10:50	1	広島の名物に合う低アルコール酒の開発 広島県食品工業技術センター 大土井 律之
11:00~12:00	2	低アルコール純米酒の新規製造方法の確立 福島県ハイテクプラザ 菊池 伸広
昼食休憩		
13:00~14:00	3	発泡性清酒製造への取り組みについて 山形県酒造組合連合会 小関 敏彦
14:10~15:10	4	米鶴酒造の発泡清酒の製造について 米鶴酒造(株) 須貝 智
15:20~16:20	5	発泡清酒及び低アルコール清酒 きき酒&情報交換会

2日目 9月14日(水) 清酒の部 プログラム

9:40~10:40	6	高品質・低コストを目指した酒造用精米技術について 東京農業大学 坂口 栄一郎
10:50~11:50	7	お燗酒の評価基準について (株)酒文化研究所 狩野 卓也
昼食休憩		
13:00~14:00	8	寫樂の酒づくり 宮泉銘醸(株) 宮森 義弘
14:10~15:10	9	ワイン酵母での清酒造り (株)みいの寿 井上 幸継
15:20~16:20	10	旋光度と屈折率の同時測定による清酒もろみの発酵工程管理 大阪国税局課税部第2部酒類業調整官 増田 達也

3日目 9月15日(木) ビールの部 プログラム

9:50~10:50	1	地ビール業界の現状及び将来の展望 全国地ビール醸造者協議会 会長 石川 彌八郎
11:00~12:00	2	これだけは揃えたい分析機器 ~品質向上のために~ (独)酒類総合研究所 日下 一尊
昼食休憩		
13:00~14:00	3	クラフトビールの事業戦略 アオイ&カンパニー 青井 博幸
14:10~15:10	4	わが社のビール製造について 久米桜麦酒(株) 岩田 秀樹
15:20~16:20	5	“SPRING VALLEY BREWERY”の挑戦 スプリングバレーブルワリー(株) マスターブリューワー 田山 智広

◎演題・講師等は都合により変更になる場合がございますので予めご了承下さい

◎テキストのみの販売はしていません。

