

**石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー**  
**最近の酒造技術、酒造業界の動向と今後の展望**  
開催のご案内

主催：公益財団法人石川県産業創出支援機構  
協力：石川県工業試験場

酒は米と米麴、水を原料に、麴菌による米の糖化、酵母によるアルコール発酵を同時に進めながら生み出される日本の伝統的な発酵技術の集大成の一つともいえます。しかし、近年、清酒の消費は下げ止まりの傾向が見られるものの、最盛期から見れば、さらなる消費の拡大が望まれています。日本各地の蔵では、清酒の消費拡大を目的として、清酒の製造技術の向上や原料をはじめとした差別化、販売促進のイベント等、種々の工夫がなされてきています。

本講座では、国内でもまれな外国人杜氏の視点から、酒造り技術や最近の酒造業界の動向、さらに今後の展望等について解説いたします。多数ご参加くださいますようお願いいたします。

[日 時] 平成29年10月11日(水) 13:30～15:30

[場 所] トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場 5階)

[講 師] 木下酒造有限会社

常務取締役 **フィリップ・ハーパー 氏**

[受講料] 1,000円(当日ご持参ください)

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 食品加工技術研究室 室長 松田 章

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地(石川県工業試験場 企画指導部内)

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 産業振興部 次世代講座担当

e-mail: seminar@irii.jp

TEL: (076) 267-8081 FAX: (076) 267-8090

[締切り] 平成29年10月 4日(水) (定員になり次第締切ります)

————— 受講者は下記内容を記入してFAXでお申込みください —————

石川県次世代産業育成講座：「最近の酒造技術、酒造業界の動向と今後の展望」

日 時：平成29年10月11日(水) 13:30～15:30

場 所：トライアルセンター 第2研修室(石川県工業試験場 5階)

会 社 名

住 所(〒)

電 話

FAX

所 属	氏 名	e-mail