

技 術 講 習 会
日本の酒を日本に世界に！ 目指すは日本の酒の伝道師
「酒商山田の差異化戦略と目指す未来」
開催のご案内

主催：石川県工業試験場、石川県酒造組合連合会

清酒は米と米麴、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いえます。近年、日本各地の蔵では、清酒の国内外での消費拡大を目的として、清酒製造技術の向上や原料の差別化、販売促進のイベント等、様々な面からの取り組みが行われています。

本セミナーでは、このような最近の酒造技術や酒造業界の動向及び今後の展望等について解説いたします。

日 時 令和4年8月3日（水） 13：00～15：00
場 所 石川県地場産業振興センター 新館2階 第10研修室
（金沢市鞍月2丁目1番地）
講 師 株式会社酒商山田 代表取締役 山田淳仁 氏
受 講 料 1,000円 / 名
（納入通知書をお渡ししますので、期日までに納入をお願い致します。）
定 員 40名
担 当 石川県工業試験場 化学食品部 山崎裕也
申 込 先 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地
e-mail :y-yamazaki@irij.jp / TEL:(076)267-8086 / FAX:(076)267-8090
締 切 り 令和4年7月27日（水）
（会場参加への応募多数の場合、会場の都合によりお断りする場合があります。）

————— 受講申し込みは下記内容を記入し、e-mail もしくはFAXでお申込みください —————

技 術 講 習 会：日本の酒を日本に世界に！ 目指すは日本の酒の伝道師
「酒商山田の差異化戦略と目指す未来」

日 時：令和4年8月3日（水） 13：00～15：00
場 所：石川県地場産業振興センター 新館2階 第10研修室

会 社 名： _____

住 所：〒 _____

氏 名： _____

電 話： _____ F A X： _____

e-mail： _____