

**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

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言えます。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。

本講座では、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。多数ご参加くださいますようお願いいたします。

[日 時] 令和 元年9月25日 (水) 13:00~15:00

[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]

富久千代酒造有限会社 代表取締役社長 **飯盛 直喜 氏**  
合同会社山田酒店 代表社員 **山田 晃史 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 化学食品部 副部長 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@iriii.jp

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

[締切り] 令和 元年9月18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 —————

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：令和 元年9月25日 (水) 13:00~15:00

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