

令和6年5月28日
福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

「清酒製造技術研究会」開催のご案内

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターでは、令和6年度福島県製造技術高度化研究会事業の一環として、清酒製造技術研究会を開催します。

清酒を取り巻く環境は大きく変化しています。180ml 缶による流通、品質評価専用容器など、“日本酒の新しいカタチ”が生まれています。また、全国新酒鑑評会に向けた出品酒についても多様化が広がり、純米酒や県産米での製造に注目が集まっています。

今回は、それぞれの最前線にいらっしゃる4名の講師をお招きし、参加者の皆様とともにこれらについて学び、県産酒の課題や発展について意見交換をする場として、本研究会を企画いたしました。お忙しい時期とは存じますが、万障繰り合わせの上ご参加いただけますようお願い申し上げます。

記

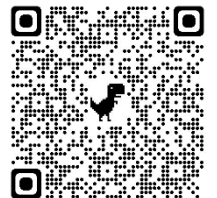
- 1 日 時 令和6年7月24日(水) 9:00~16:00 (受付8:45~)
- 2 開催場所 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 多目的ホール
- 3 内 容 裏面(スケジュール)のとおり
- 4 参加費 無料(要申込)
- 5 申 込 下記URLまたはQRコードよりお申し込みください。

申込期限 7/17(水) 定員 80名

一社ごとの参加人数上限はありません。お一人毎に申し込みをお願いします。

<福島県 かんたん申請・申込システム>

<https://www.task-asp.net/cu/eg/lar070009.task?app=202400241>



- 6 お問合せ 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造・食品科
TEL: 0242-39-2977 (担当: 中島)

【NRIB カップと付属フタ】

・特徴

- * 透明度が高く香り成分の吸着が少ない素材を使用しています。
- * 厚みのあるしっかりした構造で持ちやすいデザインを採用しました。また、飲み口は大きな口径を採用し、香りを捉えやすくしています。
- * 背面には容量の目盛り線(約20、30、50 mL)が付いているので、一定の量を注ぐのに便利です。
- * NRIB カップにお酒を注いでフタを閉めていただくことで、低沸点の香り成分が2時間後まで分注時と同程度の濃度に保たれる事が、検証した全体的なお酒(清酒、本格焼酎・泡盛)で確認されています。(鑑評会の審査条件下)



【酒類総研(NRIB) 全国新酒鑑評会審査プラカップ】



【SAKE TASTING GLASS】

令和6年福島県製造技術高度化研究会「清酒製造技術研究会」

日時：令和6年7月24日（水）9：00-16：00

場所：福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 多目的ホール
（福島県会津若松市一箕町鶴賀字下柳原 88-1）

<スケジュール>

8:45～ 受付

9:00 開会 所長あいさつ、趣旨説明

1. ハイテクプラザの取り組み

9:10-9:30 「頒布酵母の保管条件が発酵に与える影響(仮)」

会津若松技術支援センター 研究員 齋藤高典

「原料米溶解への酵素剤併用効果(仮)」

〃 主任研究員 中島奈津子

2. 日本酒の新しいカタチ

9:30-10:00 「日本酒の新しい流通形態「ICHI-GO-CAN®」(仮)」

(株)Agnavi 代表取締役 玄成秀氏

10:00-12:00 「日本酒の新しい評価方法～全国新酒鑑評会審査と日本酒評価用標準化グラス”SAKE TASTING GLASS”の開発～(仮)」

いくひ合同会社 代表社員 石渡英和氏

※鑑評会審査カップおよびグラスの現物を用いたテイスティングを含む。

お車を運転される方のテイスティングはご遠慮ください。

12:00-13:00 <昼食休憩> 各自

3. 特色ある鑑評会出品酒の製造

13:00-14:00 「長野県の取り組みと純米出品について」

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 食品バイオ部 齋藤良氏

14:00-15:00 「県産米”雪女神”を用いた出品酒製造と県産米普及の道のり(仮)」

山形県工業技術センター 食品醸造技術部 部長 石垣浩佳氏

15:00-16:00 総合討論・意見交換

16:00 閉会