

「企業研究者が語る醸造研究・開発の魅力」
—地域性を生かした醸造食品の開発—

醸造企業の第一線で活躍されている研究者に、醸造産業の魅力を語って頂きます。醸造研究や醸造企業についての情報が得られる貴重な機会です。卒業後の進路を考える上でも良い機会だと思います。是非、醸造の世界の魅力に触れてみてください。

日時： 平成26年4月25日（金）14:40～17:30

会場： 琉球大学農学部本館2階 207講義室（沖縄県中頭郡西原町千原1番地）

参加費： 無料（事前登録不要。学生の皆様の参加を歓迎します。）

アクセスマップ： http://www.u-ryukyu.ac.jp/univ_info/general/access/index.html

キャンパスマップ： http://www.u-ryukyu.ac.jp/univ_info/images/campusmap2013_large.jpg

14:40-14:45 「はじめに」

日本醸造学会若手の会 運営委員長 林 圭

14:45-15:05 「世界におけるスピリッツの歴史・製法について」

サントリー酒類株式会社 中島 俊治

15:05-15:25 「忠孝酒造における泡盛の研究開発」

忠孝酒造株式会社 井上 創平

15:25-15:45 「紅麴を使用した豆腐ようの開発」

株式会社琉球セメント 瀬底 正康

15:45-16:05 「ビール系飲料の特徴と開発手順」

オリオンビール株式会社 鈴木 淳史

16:05-16:25 「沖縄県で成功する商品開発：先端技術・情報との付き合い方」

株式会社バイオジェット 塚原 正俊

16:25-16:45 「地元産大麦を原料とする焼酎「西の星」の開発と展開」

三和酒類株式会社 林 圭

16:45-17:30 「醸造分野の方々との交流及び醸造製品のテイasting」

（酒類のテイastingには、20歳未満の方は参加頂けません。）

主催： 日本醸造学会若手の会

協賛： 日本生物工学会 スローフード微生物工学研究部会

連絡先： 琉球大学 農学部 亜熱帯生物資源科学科

日本醸造学会若手の会 運営委員 渡邊 泰祐

TEL：098-895-8807 / e-mail：t-wata@agr.u-ryukyu.ac.jp

（@は大文字にしています。）