

日本醸造学会若手の会
第35回 スチューデントサイエンティストプログラム

醸造企業の研究開発・その魅力

日時： 令和3年1月21日（木）10:30～12:00

開催方式：Zoomによるオンライン開催

参加無料 事前予約が必要です

醸造産業および関連研究の動向をご紹介します。醸造産業を身近に感じる機会、醸造企業に関する情報を収集する機会として是非ご参加ください。

10:30-10:35 「はじめに」

日本醸造学会若手の会 運営委員長
織田 健 （独立行政法人酒類総合研究所）

10:35-10:55 「黒霧島を造った霧島酒造の研究開発」

宮川 博士 （霧島酒造株式会社）

10:55-11:15 「三和酒類と海外市場へ向けた研究開発」

井元 勇介 （三和酒類株式会社）

11:15-11:35 「若手商品開発プロジェクト「別鶴」による新しい日本酒の開発」

平井 猛博 （白鶴酒造株式会社）

11:35-11:55 質疑応答

11:55-12:00 アンケート

本プログラムは「醸造微生物学（農学部3年生を主対象）」
の講義の中で開講しますが、醸造に興味のある学生の来聴も歓迎します。

受講生以外で参加を希望する学生は、Zoomの情報を伝えますので
下記までメールでご連絡ください。

メールアドレス： futagami@chem.agri.kagoshima-u.ac.jp
（鹿児島大農学部 二神 泰基）