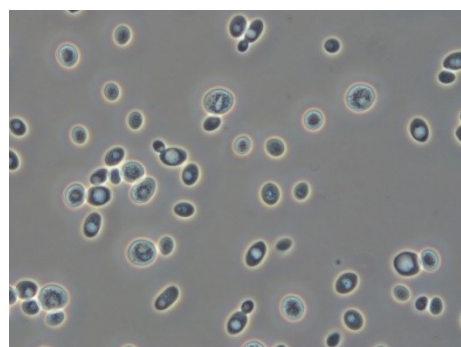




クラフトビール醸造における品質管理の実際

【おすすめ技術分野】食品「食品の製造・品質評価技術」



日 時

2025 年 10 月 22 日(水) 13:30～16:30

場 所

（地独）東京都立産業技術研究センター 食品技術センター
東京都千代田区神田佐久間町 1-9 秋葉原庁舎（7F）

- JR 秋葉原駅下車 中央改札口 徒歩 1 分
- つくばエクスプレス 秋葉原駅下車 A1 出口 徒歩 1 分
- 東京メトロ日比谷線 秋葉原駅下車 5 番出口 徒歩 2 分
- 都営地下鉄新宿線岩本町駅下野 A3 出口 徒歩 3 分

申込締切日

2025 年
10 月 8 日
(水)

定 員

20 名

受講料

3,000 円

特徴

- ・酵母がビールの味と香りにもたらす作用を解説します。
- ・ビールの分析方法を実演も交えながら説明します。
- ・製品の改良やクレーム対策にも役立つ基礎的内容です。

詳細は裏面またはこちら



お問合せ先

（地独）東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 技術セミナー担当
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 TEL:03-5256-9251
メール宛先：kenshu@iri-tokyo.jp



地方独立行政法人

東京都立産業技術研究センター
TOKYO METROPOLITAN INDUSTRIAL TECHNOLOGY RESEARCH INSTITUTE

技術セミナー（リアル開催）

クラフトビール醸造における品質管理の実践

概 要

東京都には数多くのブルワリーが存在し、クラフトビールの醸造が盛んに行われています。本セミナーでは、クラフトビールの品質管理に関する基礎的な内容を紹介・解説いたします。

前半では、都内で20年以上クラフトビール醸造に取り組まれている、石川酒造の杜氏である前迫晃一氏をお招きし、クラフトビール醸造における酵母の働きと、味や香りとの関わりについてご講演いただきます。後半は、弊所職員から、食品技術センターで皆様にご活用頂ける支援内容を紹介するとともに、ビールを客観的に評価するための各種分析手法について、解説いたします。

クラフトビールの醸造に携わっている方はもちろん、これから取り組みたいと考えている方、幅広い皆様のご参加を心よりお待ちしております。

スケジュール

時 間	タ イ ト ル	講 師
13:00～	開場	
13:30～15:15	「発酵による異味異臭の低減と美味しさの増強」 ～嫌な香りは個性ではない～	石川酒造株式会社 製造部長 杜氏 前迫 晃一 氏 一級酒造技能士・職業訓練指導員 酒造ものづくりマイスター+DX 「日本第一号」
15:15～16:30	「食品技術センターにおける支援事業の紹介」 「ビールの客観的な評価のための分析手法の解説」 ガス圧、アルコール分、色度、苦味価など	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 三枝静江 大藪淑美 根本太一
	セミナー終了後、装置見学・個別相談が可能です。	

募集要項

- 利用約款** 下記ウェブページでご確認ください。
<https://www.iri-tokyo.jp/service/terms/>
- 応募資格** 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 申込方法** 下記ウェブページの申込フォームから、お申込みください。
<https://www.iri-tokyo.jp/seminar-event/seminar-1022food/>
- 受講可否** 開催日が近づきましたら、請求書およびコンビニ払込書を郵送いたします。
定員などの関係で受講をお断りする場合、電話またはメールでご連絡いたします。