

Innovation Potluck

Speaker #10

世界を変える
キーパーソン

“イノベーションの種”を持ち寄るスピーカーと
参加者による「共創の場」

大土井 律之 RITSUSHI ODOI

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 生物利用研究部副部長

【略歴】

広島県福山市生まれ

1994年 東京農工大学大学院農学研究科農芸化学専攻 修了

1994年 広島県庁入庁 食品工業技術センター配属 清酒担当

2004年 食品工業技術センター及び広島県庁にて研究企画等を担当

2012年 食品工業技術センター生物利用研究部副部長 現在に至る

【委員等】

酒米研究会幹事、清酒酵母・麹研究会運営委員、中国清酒製造技術委員、

広島県酒造組合清酒品質保証審査員

【所属学会】

日本醸造学会、美味技術学会



広島県開発の新しい清酒酵母の可能性

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターでは、新しい清酒酵母について日々研究を行っています。

清酒酵母は、清酒の香りや味わいを決定する主な要因の1つで、現在は、県内の酒造会社にて試験醸造を開始した段階です。

この新しい酵母による清酒の特徴等について紹介し、実際に官能評価を実施した上で、山田錦等の原料米と比較するとまだブランド力が弱い清酒酵母の、効果的なブランディング等について意見交換を行うとともに、酒酵母を活用した新製品の開発等について可能性を探ります。

2018.10.22(月) 14:00-15:30

イノベーション・ハブ・ひろしま Camps

広島市中区紙屋町1-4-3 エフケイビル1F (アクセスマップは、裏面へ)

TIME TABLE

13:30 ▶ 受付開始

14:00 ▶ プレゼン

14:45 ▶ 官能評価

15:00 ▶ ディスカッション

15:30 ▶ 終了

参加
無料

対象

- 清酒酵母の新規開発、清酒製造の技術に関心のある方
- 酵母を使用した食品の開発に関心のある方
- イノベーションに関心のある方 等

定員

30名

※定員になり次第締め切ります
申込方法は裏面へ

お問い合わせ

主催/広島県

広島県商工労働局 イノベーション推進チーム ☎082-513-3353

〒730-8511 広島市中区基町 10-52

✉ syoinnov@pref.hiroshima.lg.jp

Facebook ページ

「イノベーション・ハブ・ひろしま Camps」



お申込み方法

広島県ホームページより を検索してアクセスしていただき、「参加申込み」をクリックして必要事項を記入のうえ送信してください。

URL <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/ques/questionnaire.php?openid=719>



会場案内図

イノベーション・ハブ・ひろしま Camps

広島市中区紙屋町1-4-3 エフケイビル1F

※駐車場がありませんので、公共交通機関をご利用ください

アクセス

市内電車

「紙屋町東」、「本通」下車 徒歩約 2 分

バス

「紙屋町」下車 徒歩約 1 分

「本通り」下車 徒歩約 2 分

アストラムライン

「本通」駅下車 徒歩約 4 分

「県庁前」駅下車 徒歩約 5 分

