

仕込み研修

参加費
無料

総米20kg仕込みで60%山田錦を使用し、当センターが分離した鳥取オリジナル酵母（KU61：酢酸イソアミルを主体とする吟醸酒用の酵母）の泡なし候補株を用いた仕込み研修を行います。本研修では製麴、モロミ仕込み、モロミの経過を通して、製造技術の向上やKU61の製造上の特性について知っていただく機会となりますので、若手製造従事者等やKU61に興味をお持ちの方等、ぜひ、ご活用ください。

日程

令和6年9月18日(水)～11月18日(月)頃の上槽前まで

場所

(地独) 鳥取県産業技術センター 電子・有機素材研究所
実験棟 2 酒類製造試験室 (鳥取市若葉台南7-1-1)
TEL 0857-38-6200

スケジュール

○製麴

作業番号	①	②	③
日付	9/18(水)		9/19(木)
時間	8:40～12:00 (3時間程度)	9:00～9:30 (30分程度)	17:00～17:30 (30分程度)
操作	蒸し、種付け	切返し、盛	仕舞仕事 (※経過により前後する場合あり)

○モロミ仕込み

作業番号	④	⑤	⑥
日付	10/22(火)	10/24(木)	10/25(金)
時間	8:40～12:00 (3時間程度)	8:40～12:00 (3時間程度)	8:40～12:00 (3時間程度)
操作	添 (蒸し、仕込)	仲 (蒸し、仕込)	留 (蒸し、仕込)

○モロミ経過

作業番号	⑦
日付	10/29(火)～11/18(月)頃の実施予定

【参加申込】二次元バーコード (<https://tiit.or.jp/3202/5450/918/>) 又はセンターのホームページの「お知らせ」からもアクセスできます。もしくは裏面申込書をご利用ください。
(〆切9月13日(金))

【連絡・問い合わせ先】 食品開発研究所 発酵・機能性食品グループ 井田

TEL 0859-44-6121 E-mail tiit-shokuhin@tiit.or.jp



仕込み研修 参加申込書

(ふりがな) お名前	(ふりがな：)
企業名	
所属部署・役職名	
住 所	〒 鳥取県
電話番号	() -
FAX番号	
メールアドレス	
参加希望の 作業番号 (⑦は後日日程 を調整させてい たきます)	
備考	

【個人情報の利用について】

ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的にのみ使用させていただきます。

【申込み先】

F A X : 0 8 5 9 - 4 4 - 0 3 9 7

E-mail : tiit-shokuhin@tiit.or.jp

担当：

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター
食品開発研究所
発酵・機能性食品グループ 井田