

杜氏、蔵人のための

清酒品質管理研修

県産酒ブランド価値を維持・向上させるためには、高い製造技術と徹底した品質管理が必要です。今回は、製造や保管中に発生するマイナスな香り（オフフレーバー）の原因等を理解する実践的な研修と長年の経験や勘に頼るもろみ管理の可視化、技術の承継及び安定した製造に役立てるために開発された「もろみ管理ツール」について、ご紹介します。

令和7年

内容

R7BYから活用できる研修です！

講演： 広島国税局 課税第二部 鑑定官室
主任鑑定官 北村 哲也 氏

- オフフレーバーをきき分ける実習及び発生原因とその対策
- もろみの適正管理を助けるツールのご紹介

もろみ管理ツールは清酒のもろみ経過簿をベースとし、もろみ管理に有用と考えられる各種指標の自動計算やグラフ化機能を搭載したツールです。無料で自由にダウンロードし、ご利用できます。

広島国税局 もろみ管理ツール 検索



情報提供： 発酵・機能性食品グループ
主任研究員 井田 昌孝

- 海外輸出を目指した尿素生産性の低い鳥取オリジナル酵母のご紹介

鳥取オリジナル酵母の清酒は試飲できます。ご希望の方は、車での来場はご遠慮ください。

10月8日（水）

13：30～16：00

国際ファミリープラザ 3F 稲盛ホール
(米子市加茂町2丁目180番地)

定員 20名程度

参加無料
(香りサンプル持ち帰り可)

【参加申込】 二次元バーコード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下さい。(〆切 10月3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



地方独立行政法人

鳥取県産業技術センター

Tottori Institute of Industrial Technology

清酒品質管理研修 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	
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