

令和6年度 ビールセミナー

本年も昨年に引き続き「ビールセミナー」をオンライン動画配信にて開催いたします。

今回は、＜発酵と貯酒＞＜ビールろ過＞に関する最新の基本技術、今注目のクラフトビールメーカーの取り組みと商品開発などからピックアップした6講演です。

開催会期中お好きな時間に何度でも受講いただけるオンライン開催となっておりますので、社内研修やリモートワークにも是非お役立てください！

会 期 令和6年9月2日（月）10時～令和6年11月29日（金）15時

開催方法 公益財団法人日本醸造協会ホームページ内特設サイト（<https://www.jozo.or.jp/webinar/>）

企画協力 ビール酒造組合・全国地ビール醸造者協議会

NO.	演題・所属・講師（敬称略）
1	最新ビールの基本技術⑤「発酵と貯酒」 サッポロビール株式会社 静岡工場 醸造部 伊藤真吾
2	最新ビールの基本技術⑥「ビールろ過」 アサヒビール株式会社 生産技術センター 渡邊耕平
3	クラフトビール業界の現状と JBA の活動について JBA 全国地ビール醸造者協議会 会長 田村源太郎

【わが社のビール製造】

4	① 「Far Yeast Brewing」－クラフトブルワリーとしての品質管理の取り組み－ Far Yeast Brewing (株) 代表取締役 山田司朗
5	② 「いわて蔵ビール」－酒造りの技と、醸造士の経験と知識により生まれたクラフトビールブランド－ 世嬉の一酒造(株) いわて蔵ビール 代表取締役 佐藤 航
6	③ 「ひでじビール」－地域との共創、地域資源を活かしたわが社の商品造り－ 宮崎ひでじビール(株) 代表取締役社長 永野時彦

◎特設サイトへは会期中のみログインが可能です。

◎講演テキスト（PDF）は本セミナー特設サイトからダウンロードのうえご利用願います。

◎講演内容・講師は都合により変更になる場合がございます。



Brewing Society of Japan

公益財団法人 日本醸造協会

