

平成30年度食品加工セミナー 「シードル、ワイン、北海道の展望」

近年、国内のシードル市場は、業界の新規参入や海外からの売り込みなどから拡大しております。また、ワインにおいては、本年10月に「地理的表示北海道」の表示制度がスタートし、活況を呈しています。

当センターにおいても、長年ワイン用酵母の研究を行っており、今年度からはシードルの研究も開始し、北海道のワイン・シードルの品質向上や特徴づくりに貢献したいと努力を重ねております。

本セミナーは地方独立行政法人青森県産業技術センターの齋藤知明部長から、リンゴ生産県として有名な青森県の現状と製造技術について、三笠地域における「農」と「食」の連携推進協議会の川口剛事務局長から、世界のワイン・シードルについてのご講演をいただくことにしました。

北海道のシードルとワインの活用にご興味のある皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成31年1月11日（金） 13:30～16:00（受付13:00～）

○場 所 地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター 研修室
（江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116）

○主 催 地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター

○プログラム

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| (1) 挨拶 | 13:30～13:35 |
| 食品加工研究センター食品開発部 | 部長 柳原 哲司 |
| (2) 講演 | |
| I 「青森県におけるワイン・シードル生産の現状と技術的課題」 | 13:35～14:35 |
| 講師／地方独立行政法人青森県産業技術センター | |
| 弘前工業研究所食品素材開発部 | 部長 齋藤 知明 |
| II 「世界のワイン・シードルとその食文化、そして北海道での可能性」 | 14:35～15:35 |
| 講師／三笠地域における「農」と「食」の連携推進協議会 事務局長 | |
| 株式会社北海道テロワール | 代表取締役 川口 剛 |
| III 「道総研におけるシードル研究について」 | 15:35～15:45 |
| 食品加工研究センター食品開発部 | 部長 柳原 哲司 |
| IV 総体質疑 | 15:45～ |

○参加料 無料

○募集人数 60名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承下さい。

○申込方法 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、**1月7日(月)まで**にお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ
〒069-0836江別市文京台緑町589-4
tel:011-387-4116 fax:011-387-4664
(メールアドレス:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成30年度食品加工セミナー参加申込書

《 1月11日(金)「シードル、ワイン、北海道の展望」 》

[申込先]

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ 行き
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664 または メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 1月7日(月)

平成 年 月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL:	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏 名

■申込受付の確認 (FAXを希望 ・ E-mailを希望 ・ 必要ない)

ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えします。