

楽しく学べる日本酒講座

東京農大発「プリンセス・ミチコ」7歳の試飲



講師：穂坂 賢先生 東京農業大学応用生物科学部 醸造科学科 教授

日本酒の発酵メカニズム解析や、新規醸造法の開発、花に生息する優良酵母から清酒を造る研究。ラッカセイの種皮（渋皮）を活用したりキュール商品の開発。

バラの品種である「プリンセス・ミチコ」から「花酵母」の分離に成功！花酵母について学び、7歳のお酒を飲み比べてみます。

日時：2019年5月19日（日）13:30～15:00

場所：東京農業大学「食と農」の博物館2Fセミナールーム

参加費：3000円（材料・資料代）

対象：一般・大学生/定員36名（20才以上）

持ち物：筆記用具

お問い合わせ・お申込み

お申込み：以下フォームからお申込みください。フォームに必要事項記入して送信してください。先着順となります。（参加の可否については折り返しメールにてご連絡させていただきます。）

URL：<https://form.os7.biz/f/5df4d005/>

以下、記入もれのないよう、ご確認の上送信してください。2名1組でもお申込み可能です。

- ・お名前（フリガナ）
- ・所属（例：団体職員、主婦、大学教員他）
- ・ご住所
- ・連絡先（メールアドレス）
- ・連絡先（メールが届かない場合の連絡先として電話番号・携帯番号）
- ・コメント欄 2名1組でお申込みの方は、同伴者（1名まで）
お名前（フリガナ）をご記入お願いします。



主催：特定非営利活動法人農業情報総合研究所

共催：東京農業大学「食と農」の博物館

協力：朝日屋酒店

試飲蔵元：（株）南部美人、出羽桜酒造（株）、（株）一ノ蔵、浅間酒造（株）、関谷醸造（株）石鎚酒造（株）、（株）澄川酒造場の7社。いずれも農大の卒業生の蔵元です。