

楽しく学べる日本酒講座

花酵母によるお酒の違いを学び試飲



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。

東京農業大学発花酵母とは？花酵母について学び、花酵母を使ったお酒を飲み比べてみます。

日時12月8日(土)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。
定員に達した段階で申込みを締め切らせて頂きます。(当選した方にはメールにてご連絡致します。)

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

試飲予定蔵元：茨城県・来福酒造/長野県・西飯田酒造/佐賀県・天吹酒造