

千葉県内酵母産業の現況とIoT



CHISA 視察ツアーのご案内



貴社、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
 この度、県内酵母産業の現況視察ツアーを実施することとなりました。
 これまで、CHISA 視察ツアーでは、「農業」「漁業」「まちづくり/鳥獣害対策」等をテーマとし、そこに直接携わる企業/団体の皆様の生の声をお聞きする企画を実施して参りました。
 そして今回は、私たちの「食」を支える「醸造/発酵」にスポットを当て、県内の事業者様を訪問します。
 その業界の歴史と見据える未来を知り、内包する課題やITの利活用状況をお聞きする中で、DXを県内産業とともに歩むCHISA 会員企業の皆様の、事業アイデア創出の一助となれば幸いです。
 年度末のご多忙の時期かと存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

今回のテーマは

「発酵・醸造」



開催概要

○日時/発着地 3月21日(木) 8:30 出発(千葉駅周辺) ~ 17:00 頃(千葉駅周辺)・・・ご希望の皆さまは懇親会へ

*出発地は JR 千葉駅周辺(旧 NTT 前)、帰着地(解散場所)も JR 千葉駅周辺を予定しております。

*懇親会につきましては、別途ご案内を差し上げます。

○視察先 醸造・発酵関連食品製造業者様 千葉市内/東金市/印旛郡酒々井町/匝瑳市/ 方面 (詳細は下記)

○参加費 9,000 円(昼食代・旅行保険料含む) *懇親会にご参加の皆様は別途会費を頂戴します。

*参加お申込みは CHISA 事務局 (info@chisa.gr.jp) へ 3/8(金)までに「別紙:参加申込書」にてお申し込みください。

*参加可能人数には限りがございます。御希望者が多い場合は先着順にて締切とさせていただきます(募集枠 30 名)。

視察先(予定)

*視察予定先につきましては、変更の可能性がございます。移動につきましては、中型観光バスを予定しております。

①千葉県産業支援技術研究所

・支援メニューの紹介 ・保有機器の紹介・支援事例紹介 ・研究所の施設見学(耐候性試験機 各種分析装置 等)
 支援事例の見学 カラー酵母を活用した清酒開発、リキュール開発等の支援事例の紹介 他



②小川屋味噌

(味噌製造)

嘉永元年創業。和食文化の原点ともいえる「麴の魅力」の追究。
 発酵技術の追究と素材がもつ自然なうまみを引き出す商品づくり。



③飯沼本家

(日本酒製造)

300年以上の歴史を持つ甲子正宗。
 永い酒造りの伝統の中で意識するのは、
 お酒を飲んで下さる方も、造り手も今を生きているということ。
 「時代の先を行く酒」「和食文化とのマリアージュ」
 *蔵元直営「きのえね omoya」にて昼食&試飲



④タイヘイ

(醤油製造)

100年以上の歴史を刻む醤油蔵には、杉の木で作られた巨大な木桶が110本以上。
 その伝統の木桶で、じっくりと時間をかけ発酵・熟成させる
 本醸造木桶仕込み製法による醤油づくり。



その他

- ・当ツアーは、あくまで「その業界を知る」を目的とするものであり、必ずしも最先端技術や先進的な事業を視察する、というものではありません。予めご了承ください。
- ・視察中の飲酒は適度に(試飲等を予定しています。帰路は除く)。
- ・楽しく和気藹々で業界についての知見を深める機会として頂ければ幸いです。

お問い合わせは、CHISA 事務局

(mail: info@chisa.gr.jp TEL 043-212-2755 FAX 043-212-2756)

または 担当部会(事業企画部会 担当: 内山, 山尾, 荒川) まで。

●集合場所について ネクストサイト 千葉ビル(旧 NTT) 前

赤いバスが目印です!

