

食品ニューテクノロジー研究会 2015年見学会

サントリー ミネラルウォーター&ウイスキー + 雪印チーズ研究所

日時：平成27年5月29日(金) 7:50集合 8:00出発

集合場所：新宿駅(工学院大学付近)

参加費：特別価格 21,600円 (資料代・バス代・昼食代 含む)

同行講師：公益社団法人日本フードスペシャリスト協会 会長 岩元睦夫氏

今年の現地見学会は、山梨県にある2つの企業を訪問します。一つはサントリーの「天然水南アルプス白州工場」及び「白州蒸溜所」です。ミネラルウォーター市場で20%超のシェアを占めるサントリーの採水地のひとつ「天然水南アルプス白州工場」では、ミネラルウォーターの製造技術に加え、「天然水の森」などCSRの一環として取り組む自然環境保全活動について、「白州蒸溜所」ではNHK「朝ドラ」の影響もあって人気沸騰のウイスキーの「匠の技」について学びます。もう一つは、設立40年近い歴史を誇る雪印メグミルクの「チーズ研究所」です。我々の食生活で身近な食品のチーズについて、製造技術、栄養機能性など包括的な知識について学びます。一方、移動の時間を利用して、新たな食品機能性表示制度に関し、その経緯と課題について「車内セミナー」を催します。

スケジュール

新宿駅(工学院大学付近) 8:00 出発 <バスにて移動>

8:30 ~

車内講演 「新たな食品機能性表示制度:期待と矛盾」

岩元睦夫氏 (日本フードスペシャリスト協会 会長)

10:50 ~ 11:50

サントリー 天然水南アルプス白州工場 見学

<昼食> お弁当を用意いたします

13:00 ~ 14:00

サントリー 白州蒸溜所 見学

<バス移動>

15:00 ~ 17:00

雪印メグミルク チーズ研究所

<バス移動> 解散 19:00(新宿)

<雪印メグミルク チーズ研究所のみどころ>

1979年設立のナチュラルチーズ専門の研究所。広く世界のナチュラルチーズを研究し、日本人の嗜好にあった商品の研究開発や普及活動を行っている。

「さけるチーズ」は同研究所で誕生しました。

手作りのナチュラルチーズのご試食と製造方法の解説頂く。

<見学内容>

①PR棟での「チーズ製造方法についての解説」

ビデオ鑑賞、チーズ研手作りチーズ試食

②熟成庫見学

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山

〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階

TEL 03-34432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995

サントリー ミネラルウォーター&ウイスキー + 雪印チーズ研究所

食品ニューテクノロジー研究会 5月29日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。

◇ 受講票は発行していません。

◇ 当日は名刺をお持ちください。

会社名		
住所	〒	
電話		
FAX		
お名前	部署／お役職	



集合場所

JR新宿駅 西口
中央通り 工学院大学付近
(または新宿センタービル側)
ブルーラインの大型バスでお待ちしております。



◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRCk>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。