

# レオン自動機・丸彦製菓・片山酒造

日時：平成29年7月10日（月） 9：00～集合 9：20出発

集合場所：JR宇都宮駅 東口 <東北本線／東北新幹線 他>

参加費：**¥17,000-（税込）** 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

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

本年度見学会は宇都宮～日光地域です。食品機械メーカー：レオン自動機。「味」「水」「工場」にこだわる：丸彦製菓。日本酒作りの「搾り」を追求し続ける：片山酒造を見学します。

移動中の車中では、日本フードスペシャリスト協会・岩元会長より、「機能性表示食品の基本的課題」についてお話いただく。皆様のご参加をおまちしております。

## スケジュール

JR宇都宮駅 東口 9:20出発 <バスにて移動>

車内講演 **「機能性表示食品の基本的課題」**

岩元睦夫 氏（日本フードスペシャリスト協会 会長）

10:00 ~ 11:40

**レオン自動機株式会社 本社** <http://www.rheon.com/jp/index.php>

栃木県宇都宮市野沢町2-3

食品全般にわたり各種成形機(システム)を開発、製造し、世界中に販売しています。当社は世界ではじめてお饅頭やクロワッサンの自動成形機(システム)を開発したメーカーです。現在、レオンの機械は世界120以上の国と地域に輸出され、各国の民族食の自動化生産に活用されています。

< 昼食 / バス移動 >

13:30 ~ 15:00

**丸彦製菓株式会社** <http://www.maruhikoseika.co.jp/index.html>

栃木県日光市芹沼1989-1

昭和2年の創業以来、日本伝統の味にこだわり続けている丸彦製菓は、HACCP(ハセップ)の思想に基いた建屋や、省エネ対策の自家発電装置を導入し、安全性や環境保全へも充分配慮している。また、2009年には地球温暖化防止対策の一つとして、使用燃料を従来のLPガスからLNG(液化天然ガス)へ転換されている。

15:20 ~ 16:50

**片山酒造株式会社** <http://www.kashiwazakari.com/concept/index.html>

栃木県日光市瀬川146-2

日本酒造りは本来とても時間と手間がかかるもの。原料の選別、精米、製麴、仕込み、搾り、すべての工程に妥協せず、熱意を注ぎ本当に美味しい日本酒は作りを追求している。日本酒の味を左右する要因のひとつが「搾り」。人の手によって丁寧に造られた本来の日本酒の作り続けている。

< バス移動 > 解散 18:00(JR宇都宮駅)

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 03-3432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995

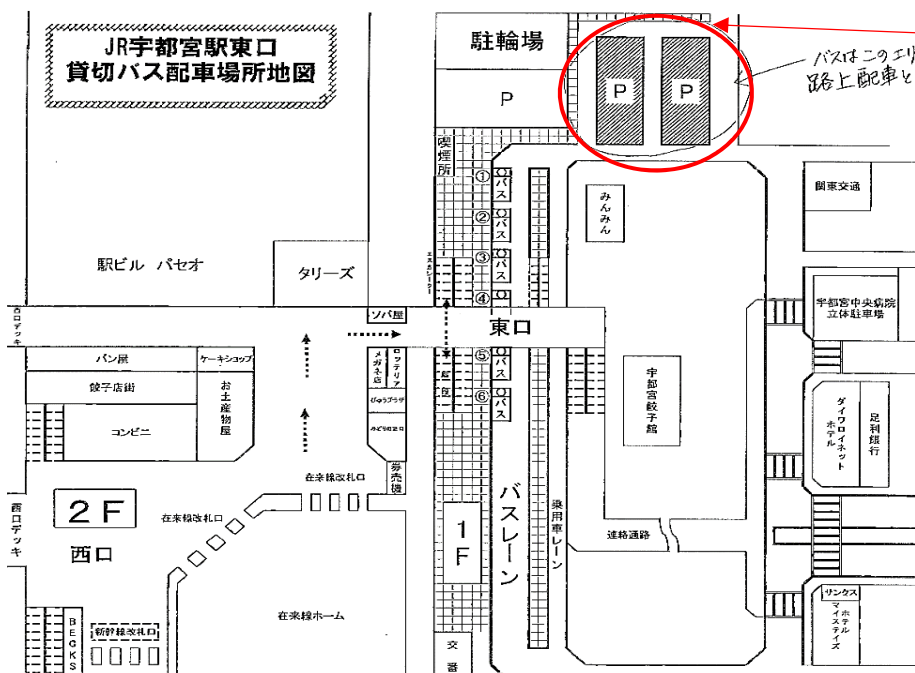
# レオン自動機・丸彦製菓・片山酒造

食品ニューテクノロジー研究会 7月10日

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。

会社名		
住所	〒	
電話		
FAX		
	お名前	部署／お役職



集合場所


バスはこのエリアで路上配車を行います。

**場所** JR宇都宮駅 東口

**集合** 9時～ 9時20分

**出発** 9時20分

※時間厳守にてお願いします。



**関東自動車のバス**

- ◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>
- ◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

**次回 7月21日(金) 13:30～ アキバプラザ**  
**『睡眠と食品』**  
**座長 : 日本醤油技術センター 谷口 肇理事長**  
**講師 : 筑波大学 国際統合睡眠医科学研究所 教授 裏出良博氏**