

～「お好み焼きとジャム作りの体験」および「西条酒蔵見学」で 広島を代表する食品企業のその味作りを体感しよう～

2017年11月9-10日 広島・瀬戸内地区にて開催

共催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会
公益社団法人 化学工学会 バイオ部会 食糧・食品生産分野専門分科会

秋季見学会・講演会は、インダストリー委員会が中心となり主に学生会員の皆様のために企画する会です。

見学会では、エンジニアから直接話を聞くことができ、また、講演会では、その分野の研究者から専門的な解説を受けることができる企画となっています。

今回は、広島を代表する食品企業の味作りの体験をメインテーマとしました。広島のソールフードであるお好み焼きを自ら焼いて昼食に、瀬戸内の絶景を眺めながらジャム作りも体験しましょう。また、全国新酒鑑評会などで知る人ぞ知る酒どころ「西条」にて、酒蔵見学と夕食会を行ないます。

各社の工場見学も予定していますので、普段、生産設備やその動く様子を見ることがない学生の皆さんにとっては大変貴重な機会になると思います。学生会員の皆様の参加をお待ちしています。

（正会員の参加も可能です。但し、同業社様の工場見学につきましては、お断り申し上げる場合がございますので予めご了承ください。）

- 日 程： 2017年11月9日(木)-10日(金)
- 場 所： 体験・工場見学： オタフクソース（株）（広島県広島市西区）
賀茂泉酒造（株）（広島県東広島市西条）
アヲハタ（株）（広島県竹原市忠海）
宿泊： ルートイン東広島西条駅前店（広島県東広島市西条本町）
- スケジュール（詳細は追ってご案内します）：
 - 11月9日(木)
 - 11：00 集合 JR広島駅
 - 夕方 お好み焼き体験＋昼食＋工場見学 オタフクソース（株）
酒蔵見学 賀茂泉酒造（株）
夕食・交流会（酒蔵にて）、宿泊（西条駅周辺）
 - 11月10日(金)
 - 午前 ジャム作り体験＆工場見学 アヲハタ（株）ジャムデッキ
昼食
 - 午後 講演 アヲハタ（株）多目的センター
 - 15：00 解散 JR忠海駅/呉線
 - 新幹線乗継ぎ 15：17 → 15：42 三原駅着（こだま乗換え）
 - 飛行機乗継ぎ 15：32 → 15：44 竹原駅着 15：55 → 16：20 広島空港着（バス）

講演会： 11月10日(金) 午後

「お好み焼き・お好みソースに関する話題（仮題）」

オタフクソース株式会社 村川秀樹 氏

「アヲハタジャムのおいしさの秘密（仮題）」

アヲハタ株式会社 干野隆芳 氏

「凍結含浸技術を用いた高齢者介護食の開発」

広島県立総合技術研究所 下久由希 氏

「食品冷凍技術の基礎と実例」

株式会社前川製作所

河野晋治 氏

- 参加登録方法：事前登録制で行います。
いずれか一日だけの参加は御相談ください。
 - 参加費（消費税込み）：
 - 学生会員 6,000円（内訳：講演・見学費用 2,000円 宿泊費 4,000円）
 - 正・団体・維持会員 15,000円（内訳：講演・見学費用 6,000円 交流会・宿泊費 9,000円）事前登録制で行います。集金方法は後日ご連絡いたします。
いずれか一日だけの参加は御相談ください。
 - 申込締切：10月31日（火）
 - お申込：学会 HP からお申込みください。
 - お問い合わせ：アヲハタ株式会社 藤原祐治
E-mail: yuji_fujiwara@aohata.co.jp
- * ご不明な点、ご要望がございましたらご連絡下さい。ご相談させていただきます。

