



主催 日本農芸化学会

後援 三和酒類株式会社 いいちこ日田蒸留所

農芸化学会 サイエンスカフェ

大分から世界へ

～麴菌と最新バイオテクノロジーのお話～

講師 後藤正利(九州大学農学研究院准教授)
丸尾剛(いいちこ日田蒸留所所長)



九州でそのほとんどが製造されている本格焼酎。本格焼酎作りで活躍する微生物、焼酎麴菌と焼酎酵母。国菌とも呼ばれる焼酎麴菌の魅力と新たな利用の可能性とその最新バイオテクノロジーについて、皆さんと語り合しましょう。

日時:2016年2月6日(土)13:00 - 15:00

会場:三和酒類いいちこ日田蒸留所
(大分県日田市西有田 810-1)

参加費:無料

定員:30名(先着順)

申込方法:裏面の申込書に必要事項を記入の上、FAXあるいは、
sciencecafekyushu@gmail.com にてお申し込みください。

*お問い合わせ:電話(092-642-3781)あるいはメールにてヒロマサ(九州大学)まで、お願い致します。*サイエンスカフェでは、酒類の試飲は行いませんが、希望者の方には、カフェ終了後、試飲コーナーにて提供致します。また、ドライバーの方の試飲はご遠慮ください。

農芸化学会 サイエンスカフェ
大分から世界へ
～麴菌と最新バイオテクノロジーのお話～
申込用紙

九州大学農学部 (担当教員 廣政) 宛 FAX:092-642-3959
あるいは、sciencecafekyushu@gmail.com まで

2016年2月6日(土)13:00 - 15:00
会場 三和酒類いいちこ日田蒸留所
(大分県日田市西有田 810-1)

お名前

電話番号

メール

*メールでお申し込みの場合、名前、電話番号を記入してください。

会場アクセス <http://www.iichiko.co.jp/comp/factory/>

