

酒粕の魅力と活用

主催：(公財)静岡県産業振興財団 後援：静岡県酒造組合

「酒粕」には豊富な栄養成分が含まれ、新たな機能成分も見出されています。特に、県内各地の蔵元で醸造される地酒(銘柄酒)の「酒粕」は、それぞれに特徴的な香りや風味を持ち、貴重な地域資源といえます。

本セミナーでは、発酵の専門家を招き、麹菌や酵母が醸す「酒粕」の魅力や価値を改めて発掘します。そして、その有効活用に向けて、酒蔵と県内事業者とのマッチングによる新たな商品開発につなげることを目指します。

9月16日(水)
14:00~16:30

申込〆切
9/4(金)

お申込は
こちら⇒
または
下記にて



会場 静岡駅ビル パルシェ本館7階 D会議室 (静岡市葵区黒金町49番地)

時間割

13:30 受付開始

14:00 開会挨拶

14:15 基調講演

「日本酒・酒粕のハダ活
2成分の活用について」

15:30 事例紹介

16:00 ネットワーキング
(交流会)

【講師プロフィール】

金沢工業大学 客員教授

おぜき けんじ

尾関 健二 氏

農学博士(東京大学)



岐阜大学農学研究科修了。大関酒造/総合研究所入社後、(株)醸造資源研究所へ出向、国税庁醸造試験所と共同研究。築野食品工業(株)を経て、金沢工業大学教授に。令和8年度より現職。
専門は麹菌や酵母などの発酵・酵素利用、発酵微生物の分子育種、機能性食品・化粧品素材の開発など。

参加者 静岡の地酒「酒粕」の活用に関心のある 企業 研究機関 行政関係者

定員 40名程度 (参加費無料)

申込 2026年9月4日正午までにWebフォームよりお申込みください
<https://forms.gle/ry97jhLaKeBwaw1z9>

FAX の方は裏面から⇒

お問合せ (公財)静岡県産業振興財団 ウェルネス・フーズ産業支援センター
TEL: 054-254-4513 e-mail: newfoods@ric-shizuoka.or.jp
(担当) 山下、加藤



FAX 054-253-0019

令和8年度 静岡ウェルネスプロジェクト プラントベースフード研究部会

「酒粕の魅力と活用」セミナー参加申込書

申込み者名	
会社名	
連絡先 電話または携帯	
E-mail	

参加者名		
所属(役職)		
連絡先 電話または携帯		
E-mail		
連絡欄 セミナー参加 にあたっての ご希望やご質 問など		

セミナー 9月16日(水) 申込 9月4日(金)
開催日時 14:00~16:30 必切

会場 静岡駅ビル パルシェ本館7階 D会議室

お問合せ (公財)静岡県産業振興財団
ウェルネス・フーズ産業支援センター
TEL: 054-254-4513/FAX: 054-253-0019
e-mail: newfoods@ric-shizuoka.or.jp
(担当) 山下、加藤