

HAKKO trip!!  
関連イベント

発酵調味料を使った料理とビールの相性の良さ、  
ビールやパンの酵母の正しい取扱い、  
もっと知りたい発酵と酵母の話。

# 発酵&酵母 Talk EVENT トークイベント

2023 10.22 日

参加  
無料  
先着50名

Place 会場

米百俵プレイス ミライエ長岡 5F  
ミライエステップ

〒940-0062 長岡市大手通2丁目3-10

Schedule スケジュール

9:30	開場
10:00 - 10:50	発酵調味料を使う料理と ビールのかけあわせ方 講師/長谷川小二郎 先生
11:00 - 11:30	ビールやパン酵母の正しい取扱いについて 講師/中越酵母工業株式会社
11:50 - 13:00	HEISEI BREWINGによる 廃棄パンのアップサイクルビール 「BREW TOWN」の説明、試飲会

業界注目の  
興味深い話を  
聞いてみよう!

しょうゆ調味料、ビールとの味の相関、食との  
相性などをふまえたペアリング提案

## 発酵調味料を使う料理と ビールのかけあわせ方

講師/長谷川小二郎 先生

[プロフィール]執筆、編集、翻訳。ワールドビアカップ、グレートアメリカンビアフェスティバル、オーストラリアンインターナショナルビアアワード、ヨーロッパビアカップ、インターナショナルビアカップなど、国際的な中でも上位のビール審査会で審査員。「ビアコーディネーターセミナー」「ベルギービールプロフェッショナルベーシック講座」「ビールKAISEKIアドバイザー認定講座」という三つの資格講座の講師・テキスト執筆。6年連続びあけん1級(2022年は主席)。JCMAシールドマスター。2022年からビール専門誌「ビールの放課後」を発行。

酵母の扱い方に関する学習、ならびに酵母製品の  
販促も兼ね、自社製品の取組み、菌株特性評価、  
酵母にまつわるトピックス

## ビールやパン酵母の 正しい取扱いについて

講師/中越酵母工業株式会社

[プロフィール]1947年にパン用酵母の製造販売会社として創立され、2022年に創立75周年を迎えました。創業以来、目に見えない小さな微生物である「酵母」にこだわり、パンやビール用酵母等の製造販売及びお客様からお預かりした各種醸造用酵母や特殊酵母を少量から大量まで受託製造できる会社。

ビール製造の経緯から仕様のご紹介  
試飲会も行います。



HEISEI BREWING

廃棄パンのアップサイクルビール **BREW TOWN**



申込はこちらから

2023.10.22 発酵&酵母Talk Event 参加申込



◎お問い合わせ

株式会社ホクシヨク 〒940-2127 長岡市新産2丁目11-11  
TEL.0258-46-5155 <https://echigo-ryokan.jp>



# 発酵野郎が掴んだ 世界のビールまでの 道のり

伊勢角屋麦酒 代表取締役社長  
発酵コンサルタント 酵母ハンター 博士 (学術)

## 鈴木 成宗 氏 講演会



2023 **10/22** 日

- [ 講演 ] 14:00~15:00 (受付13:30~)
- [ 交流会 ] 15:00~16:30
- [ 会場 ] 米百俵プレイス ミライエ長岡 5F  
ミライエステップ
- [ 定員 ] 先着50名
- [ 参加費 ] 2,000円 ※大学生無料
- [ 申込〆切 ] 10月20日(金) 午後6時まで

◎お申込み／お問合せ

長岡の発酵ミーティング(事務局 長岡市広報・魅力発信課)  
TEL. 0258-39-5151  
Mail : na-ijuteiju@city.nagaoka.lg.jp

お申込みはgoogleフォームより



400年以上の歴史がある「二軒茶屋餅」の21代目として生まれた鈴木氏が、ビールづくりを始めたきっかけ、事業の失敗と挫折、経営が軌道に乗った転機、地方から世界へ、地元伊勢への想いをお話いただきます。

講師プロフィール

伊勢角屋麦酒 代表取締役社長  
発酵コンサルタント 酵母ハンター 博士(学術)  
**鈴木 成宗 氏**

1967年、三重県伊勢市生まれ。東北大学農学部卒業後、20代続く家業の餅屋の事に。この「二軒茶屋餅角屋本店」の創業は1575年の長篠の戦いの頃にさかのぼり、18代目から100年にわたって、味噌・醤油の醸造事業も続けている。1994年の酒税法改正で可能となった小規模醸造、ビール造りに「伊勢角屋麦酒」として1997年に創業。レストラン経営にも乗り出すがうまく回らずどん底に。それでもビール世界一(大会優勝)を目指し、創業まもなく大会の審査員資格を取得。2003年、「Australian International Beer Awards」金賞を皮切りに数々の賞を受賞、世界で最も歴史あるビール審査会「The International Brewing Awards 2019」で「パールエール」が2大会連続で金賞に輝いた。2021年には「脳がとろけるウルトラヘブン」がトロフィーアワード受賞し、日本企業初の3大会連続で金賞を受賞する。2004年頃から学んだMGやランチェスター戦略等が経営に活き、近年は毎年増収増益となっている。2009年より海外への輸出も始め、2019年7月現在アメリカ、カナダ、シンガポール、オーストラリア、台湾に輸出実績がある。日本商工会議所青年部の中地区副会長を務めた経験もあり、地元との結びつきも強い。

◎協力