

東京大学「食品微生物学」講義にサッポロビールが講師を派遣

サッポロビール(株)は、東京大学農学部からの依頼を受け、「食品微生物学」講義に今年も講師を派遣しました。

酵母の研究で博士号を持つサッポロホールディングス(株)取締役の渡淳二が講師となり、サッポロビール(株)クラフト事業部の新井健司、価値創造フロンティア研究所の小泉智洋が講義のサポート役を務めました。

この講座は、ビール醸造学概論、最新の研究成果、世界のビール文化・歴史の紹介などの幅広い内容に加え、話題のクラフトビールに関する説明や試飲なども織り交ぜ、楽しみながら理解を深めてもらうことを目指しました。

当社は、様々な機会を通じて、ビールのおいしさや楽しさを伝え、ビール文化を発展させる取り組みを今後も継続していきます。

記

1. 講義概要

(1) 講義名

東京大学「食品微生物学」

(2) 講義内容

「ビールの科学とおいしさの秘密 ～伝統技術と先端科学の融合～」

- ・ビール醸造学概論
- ・最新の研究成果
- ・世界のビール紹介と試飲
- ・ビールの文化・歴史紹介

(3) 講師

サッポロホールディングス(株)取締役 渡 淳二

(4) サポートスタッフ

サッポロビール(株)クラフト事業部 新井 健司

サッポロビール(株)価値創造フロンティア研究所 小泉 智洋

2. 開催日時

2015年5月20日

以上