

令和5年東北ビール研究会開催要領

開催要領の国税庁ホームページへの掲載	令和5年2月3日（金）
ビール研究会 動画配信	令和5年3月中旬頃配信開始予定 後日、詳細を連絡します。

【問合せ先】

仙台国税局 鑑定官室

電話 022-263-1111(内3432・3435)

担当 藤田・加藤

仙台国税局

1 目的

本研究会は、東北地方のビール及び発泡酒等（以下「ビール等」という。）製造者の技術基盤の強化を促し、当局管内で製造されるビール等の品質向上を図ることにより、酒類業の健全な発達に資することを目的として、仙台国税局が実施するものです。

2 開催内容

管内ビール等製造者を対象に、以下の通り、ビール等の製造技術に関する技術講演会を実施します。

本年は、ビール等のきき酒研究会及び成分分析等については、東北ビール研究会では実施いたしません。

ビール等の微生物汚染及び品質等については、別途、技術相談により受け付けておりますので、随時鑑定官室まで御相談ください。

(1) 仙台国税局からの情報提供

(2) 講演①

講師：有限会社二軒茶屋餅角屋本店（伊勢角屋麦酒） 鈴木 成宗 先生

演題：「日本のビールをおもしろく ISE KADO」

鈴木 成宗先生 御経歴

平成4年4月 個人商店 角屋 就職

平成6年6月 (有)二軒茶屋餅角屋本店 専務取締役

(有)角屋 専務取締役 現在に至る

平成11年2月 (有)二軒茶屋餅角屋本店 代表取締役専務

平成19年3月 (有)二軒茶屋餅角屋本店 代表取締役社長 現在に至る

平成29年3月 野生酵母の研究で博士号取得

天正3年（1575年）創業の老舗餅屋の21代目として生まれる。実家は、餅屋の傍ら、大正12年創業の味噌・醤油醸造業も営み、味噌蔵は子供のころの遊び場の一つであった。大学卒業後、家業を継ぎ餅屋の仕事に就くも、大学時代に専攻した微生物の楽しさが忘れられず1997年に地ビール製造販売とレストラン業を始めるが、第1次クラフトビールブームの反動の業界不況のさ中で、事業はなかなか軌道に乗らずどん底を味わう。ビールの国際大会優勝をめざし、創業と同時に審査員資格を取得。2003年、日本企業として初のAustralian International Beer Awardでの金賞受賞を皮切りに、現在に至るまで多くの国際大会で受賞。また、自身も審査員を務める。

講演②

講師：独立行政法人酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員 岸本 徹 先生

演題：「ビールの香りの制御」

岸本 徹 先生 御経歴

1999年 京都大学農学研究科修士課程修了

アサヒビール株式会社 入社

2008年 博士号取得（京都大学：農学）

2019年 独立行政法人酒類総合研究所

<受賞>

日本醸造学会奨励賞（2012年）、日本醸造学会技術賞（2021年）

3 研究会の動画配信について

2にて案内した技術講演会の動画については、YouTube限定公開にて、令和5年3月中旬頃配信を開始する予定です。詳細な日程等は、別途御案内します。

動画の視聴にあたり、申込等は不要です。

4 その他

新型コロナウイルス感染症の感染状況等を考慮し、開催中止、又は開催内容や予定を大幅に変更することがあります。