

## 令和8年度 香川県産業技術センター発酵食品研究所 研究成果発表会

- 1 日時 令和8年6月19日(金) 14:00~16:15  
 2 会場 小豆島産業会館 大会議室 (小豆郡小豆島町苗羽甲 1355-1)  
 3 プログラム

## ■ 企業による事例紹介【14:00~14:45】

テーマ	発表者
木桶蔵で仕込んだ醤油の特徴ならびに新たな香りを有する木桶醤油製造の可能性	盛田株式会社 加太 希哉 氏
ヤマロク醤油 一般社団法人 木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム 輸出への取組み	ヤマロク醤油株式会社 山本 康夫 氏
食品加工研究会の活動内容について	安田食品工業株式会社 福田 祐梨 氏

## ■ 発酵食品研究所【15:00~16:15】

テーマ	発表者
醤油酵母の種菌の管理について	岡崎 賢志
さぬきオリブ酵母の高麹歩合仕込みによる清酒醸造	富本 和也
地域の産業資源の有効利用	木村 功
中国産昆布の国産品との成分比較	芝山 美月
手延べ素麺の産地ごとの物性の比較	岩本 亜矢乃