

産業技術センター発酵食品研究所

醤油製造技術講習会を開催します

香川県では小豆島を中心に古くから醤油製造が盛んで、醤油等の出荷数量は全国第5位となっていますが、その製造技術の伝承や、商品開発が課題となっています。そこで地場商品の醤油の持続的な維持・発展を支援するため、県内の醤油製造業者を対象とした技術講習会を開催します。

醤油製造設備について学び直したい方は、是非ご参加ください。

醤油製造技術講習会概要

開催日時 令和8年9月18日(金) 10時00分～11時30分

場 所 小豆島産業会館（小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4）

1階 大会議室

演 題 「醤油製造設備について」

講 師 株式会社フジワラテクノアート 第一技術営業部係長 棚田 知誠 氏

講演内容 醤油醸造機器（ロータリー式流動焙炒装置・連続式加圧蒸煮装置・ロータリーバルブ・連続冷却装置・回転式自動製麹装置等）の操作上の注意点、より効果的な運用法、自社内における保守管理、最新機器に関する情報等について。

対 象 香川県内の醤油製造業に携わる技術者・経営者

参 加 費 無料

定 員 40名

お申込法 別紙「醤油製造技術講習会 参加申込書」にご記入の上 FAX または
電子メールにてお申し込みください（締め切り：9月11日(金)）。

※講演の内容・終了時刻は、講師のご都合等により変更される場合があります。

※参加申込み多数の場合、醤油製造業者の方の受講を優先させていただきます。

また、同一事業者の複数名でのご参加を一部お断りする場合があります。

あらかじめご了承ください。