



9/1  
(TUE)

SUNTORY

# サントリー商品開発センター (川崎市)



現役社員と直に話せる  
時間もあります

## ウイスキーを主とした酒類の製造・ブレンド・ 商品開発・品質保証(分析評価・官能評価) とその楽しみ方

～サントリーのDNA“やってみなはれ”の歴史を踏まえて～

◇講師:サントリービジネスエキスパート株式会社品質保証推進部 技術顧問 富岡伸一(元・サントリーブランデー首席ブレンダー)

◇概要:

- ・コアビジネスであるウイスキー造りを事例として、酒類の原料から瓶詰までの製造工程とその科学的な知見を説明する。また各バリューチェーンにおける理化学分析および官能評価について、実体験と共にその意義を理解する。
- ・お酒の会社としてスタートした鳥井商店が現在の総合食品・酒類企業サントリーとなるまでの挑戦・挫折・断念・再挑戦の歴史の中から“やってみなはれ”の意義を理解し、各人の将来考動の参考としてもらう。

◇場所:サントリー商品開発センター&研修センター  
(〒211-0067 神奈川県川崎市中原区今井上町57)

◇時間:15時~18時30分

15:00~15:00 サントリーの紹介&商品開発センター見学(原田)

15:30~17:10 上記の実地研修(富岡顧問)

17:20~18:30 現役メンバーとの意見交換会(商品開発センター内)

◇研修の事後課題:

- 1) 嗜好品における科学分析と官能評価の役割・意義について考察する。
- 2) “やってみなはれ”の本質とは何か? 自分の将来にどう生かせるかを考える。

◇定員 25名

ゼミを履修していない  
学部生・大学院生も参加できます!

履修生には1回で出席ポイント3を付与します。

申し込み・  
お問い合わせ

アグリコクーン 産学官民連携室  
(農学部3号館1階105A)内線28882  
e-mail: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp

<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp>