

WINE ?



日本酒 ?

境界を越えた 酵母のうまみとは？

SHIBUYA QWS (渋谷キューズ) QWSアカデミア
東京大学コミュニケーションセンター (UTCC) シリーズ

■日時 2023年1月31日 (火) 18:00-19:30

■会場 SHIBUYA QWS CROSSPARK (定員60名)
+ オンライン配信

■参加費 無料

■プログラム

18:00 開会

18:10 「酵母研究と野生ワイン酵母ccPTM18について」 (尾仲宏康)

18:25 「自然発酵ワイン造りにかける思い」 (池上知恵子)

18:40 「野生酵母を使った清酒造りの難しさ」 (山田雅人)

18:55 ディスカッション・質疑応答

19:30 閉会

■登壇者

尾仲 宏康 氏 (東京大学大学院農学生命科学研究科 特任教授)

池上 知恵子 氏 (有限会社ココ・ファーム・ワイナリー 専務取締役)

山田 雅人 氏 (株式会社成政酒造 取締役)

お申込みはコチラ

