

しょうゆの製造に関する講習会（再配信）のご案内

2023年9月
一般財団法人 日本醤油技術センター

2022年11月に録画配信した「しょうゆの製造に関する講習会」は、受講されましたか？前回好評だったこの講習会、多くの方のリクエストにお応えして、1か月間の再配信を行います。

本講習会では、醤油製造の基本から各工程のポイントまで、醤油製造の全てが判り易く解説されています。その為、新人の方が醤油製造の全般を学ぶ、現場で製造のポイントを復習する、営業に必要な製造の基礎知識習得など、多くの方が学べる内容となっています。昨年都合がつかず受講を逃してしまった方、新たにしょうゆの製造に関わることになった方、もう一度ご視聴されたい方、この機会に是非ご受講ください。

1. 開催期間

2023年10月3日（火）10時～2023年11月2日（木）17時まで

2. 講習内容（動画は全部で約3時間）

①原料処理～製麹～仕込み（60分） ②諸味管理～压榨（50分） ③火入れ・製成（80分）

講師：野田義治氏について

2022年度より日本醤油技術センターの技術顧問。全国醤油品評会で上位入賞常連の福岡県醤油醸造協同組合で技術責任者を長く勤められ、退任後も技術顧問として指導にあたっています。



3. 受講料（1名あたり）

組合員：20,000円(税込み)

非組合員：30,000円(税込み)

※受講特典として、期間中、質問フォームにて野田先生への質問をお受けします

4. 申込方法

① 申し込みは日本醤油技センターホームページより

- ・申込フォーム（<https://ws.formzu.net/fgen/S42723136/>）にアクセスし、必要事項を入力の上、送信してください。
- ・右のQRコードからもお申し込みができます。



② お申込み受付後、自動返信にて受付完了のメールをお送りします。受付完了メールが届かない場合は、お手数ですがお問い合わせください。（電話：03-3666-4521 担当：片岡）

5. 申込期間 9月1日（金）～10月26日（木）

※配信開始日以降もお申込みいただけますが、受講期間(動画視聴可能期間)が短くなってしまいます点をご了承ください。

6. 支払方法

受講料の支払いは、原則として申込後4営業日以内に、次のいずれかの振込先にお振込みください。
※振込手数料はご負担お願いいたします。

振込先

① みずほ銀行 コブナチヨウ 小舟町支店 普通預金口座 No.587231

② ゆうちょ銀行 ゼロイチキョウ 〇一丸店 当座預金口座 No.0390186

（郵便振替口座番号 00160-4-390186）

口座名義：イッパンザイダンホウジンニホンシヨウユキジュツ 一般財団法人日本醤油技術センター

※銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。

7. 受講方法

受講開始日に、ご登録いただいたメールアドレスに受講用のURLをお送りします。視聴期間内であれば何度でもご視聴いただけます。

8. 注意事項

下記、ご確認の上でお申し込みください。

- ・ご視聴いただけるのはお申し込みいただいた方のみです。
- ・動画のダウンロードや、動画ならびに資料の二次利用は禁止です。
- ・推奨環境ブラウザは以下の通りです。
① Microsoft Edge ②Google Chrome ③Safari ④Firefox
これ以外のブラウザでは再生できない場合があります。
推奨ブラウザでも視聴ができない場合は、ブラウザを最新版に更新するか別のブラウザをお試しください。
- ・2020年9月の当センター主催の「専門講習会」内での講義を収録したものです。HACCP 制度化（義務化）など、既に施行された内容が含まれています。ご了承願います。
- ・2022年11月に録画配信した「しょうゆの製造に関する講習会」と同内容です。