

半田赤レンガ建物

明治時代に「カプトビール」の工場として建てられた
美しいレンガ造りの歴史的建築物。
当時の様子を伝える展示や、復刻カプトビールが
味わえるカフェ、ショップも併設。
講演会の前にぜひ館内もお楽しみください。



※展示室は料金別途



懇親会（軽食＆飲み放題）18:00~20:00

参加費

- ・アルコール（カプトビール含む） ¥5,000
- ・ノンアルコール ¥3,500
- ・学生 ¥2,000

※申込締切 11月9日（日）・定員 60 名

ポスター展示 11:00~20:00

パンや生物工学の研究に関わる最新の
研究成果のポスターをご覧ください。

MIM (MIZKAN MUSEUM) 見学会 16:00~17:30



ミツカンの酢づくりの歴史や、食文化の魅力にふれ
楽しみ学べる体験型博物館の見学会です。

※申込締切 11月9日（日） 定員 60 名・参加無料

※赤レンガ建物からバスの送迎あり

バス
出発
時間

15:40
半田赤レンガ建物→MIM

17:40
MIM→半田赤レンガ建物

11:00 受付開始
ポスター展示 (11:00~20:00)

13:00 開会の辞

13:05

新素材の製パン評価とパン業界の人材育成
日本パン技術研究所 理事 / 製パン技術教育事業部長
伊賀 大八 氏

特別講演



13:35

13:40

経済性と膨化性に優れたもち大麦パンの
研究開発から実用化への取り組み

ベーカリー アンリエット
中塚 康雄 氏

特別講演



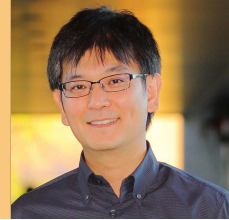
14:10

14:20

パン酵母における
発酵経路酵素の発現調節機構

信州大学農学部農学生命科学科・助教
野村 亘 氏

特別講演



14:50

14:55

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。
黄えんどう豆粉パンの開発

株式会社 Mizkan Holdings
新規事業開発 R&D グループ ZENB BREAD 開発担当

家森 優佳 氏

特別講演



15:25

閉会の辞

16:00 MIM(MIZKAN MUSEUM) 見学

18:00 懇親会

20:00 終了