

酒類業界へ新規参入するための製造研修

秋田県総合食品研究センター
酒類グループ

酒類業界へ新規参入するには免許が必要

免許を取得するには、製造場の配置図や製造工程などの資料に加えて、

「技術的要件」を満たすことが必要です

「申請者は、醸造・衛生面等の知識があり、かつ、保健衛生上問題のない一定水準の品質の酒類を継続的に供給することができ、不測の事態が生じた場合に対応できる能力を有していること」

⇒醸造経験がない方向けに、酒類グループでは製造研修を行っています

清酒 研修生制度（例：数か月～1年間）

- ・受講者：飛良泉本舗、天寿酒造、秋田清酒
- ・他業種から清酒業界へ転職した方向け
- ・酵母の選抜、座学、ほか講習会等で利き酒のトレーニングなど



ワイン研修（例：9日間）

- ・受講者：浅舞酒造、むつみ造園など
- ・新たにワイン事業を始める方向け
- ・原料処理や分析の実習・講習など
- ・衛生管理やテイastingなどもレクチャー



リキュール研修（例：5日間）

- ・受講者：秋田県内の事業所
- ・「由利本荘・にかほ果実酒リキュール特区」での初めての免許所得に向けた研修
- ・イチジクリキュールの開発



濁酒研修（例：5日間）

- ・受講者：株式会社a.base(横手市)など
- ・「発酵に生きるー横手Deux Broque特区」での免許取得に向けた研修
- ・自社栽培米を用いた濁酒の開発

