



**TSUKIOKA
BREWERY**
Taste communication.

“月岡ブルワリー”の取組に学ぶ～ 地域を盛り上げる商品開発のポイント!



月岡温泉の温泉街に醸造所を構える『月岡ブルワリー』の醸造長新保氏が村松商工会に来会！同社はビールで街を盛り上げたいという思いから、2020年11月に新発田市の月岡温泉街にクラフトビール醸造所と飲食店を併設した『月岡ブルワリー／KITCHEN GEPPPO』をオープン！

今年の7月には国内最大級のビールコンテスト「ジャパン・グレートビア・アワーズ（JBA）2024」にて「月岡ヴァイツェンナチュラル」が金賞を受賞するなど、新潟から全国へ通用するクラフトビールの製造を目標に、更なるブランド力の強化を目指しています。

本講演会では、クラフトビール醸造に挑戦した背景や、今後のブランド展開等をお話しいたします。業種問わずどなたでもご参加いただける必聴の講演会です。この機会にぜひご参加ください！

新保 典司 氏 プロフィール

新発田市出身、1983年生まれ。県外の大学に進学した後、家業の酒店を継ぐために帰郷。ソムリエ協会の資格sake diploma日本酒ソムリエを取得するなど日本酒の知識も豊富である。

街を盛り上げたいという思いから一念発起し、クラフトビール醸造所での修行を経て、2020年に醸造所と飲食店を併設した「月岡ブルワリー／KITCHEN GEPPPO」をオープンし、現在に至る。

月岡ブルワリー

講師

しんぼ てんじ

醸造長 **新保 典司 氏**

参加
無料

◆日時:令和6年**12月4日(水)**

16:00～17:00(60分)

◆会場:村松商工会館 2階大会議室（五泉市村松乙245）

◆申込:**11月18日(月)**迄にお電話かFAXにてお申込み下さい。



▲月岡温泉街にある「月岡ブルワリー／KITCHEN GEPPPO」



◀ 月岡温泉をイメージしたエメラルドグリーンの「月岡エメラルドエール」。マスカットの風味が爽やかなフルーツビールとなっている。

【お申込み・お問合せ先】村松商工会 TEL:0250-58-2201 FAX:0250-58-8409

E-mail:muramatsu2201@shinsyoren.or.jp URL:https://www.muramatu-net.or.jp



(村松商工会HP)

12/4 開催 経営革新(商品開発)セミナー 参加申込書

事業所名		電話番号	
住所		FAX	
氏名	①	②	

(※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、セミナー開催に係る受講者出欠確認・受講者名簿作成の目的のみに使用いたします。)