

## 第2弾「プレミアムトーク」へのご案内

11月の「プレミアムトーク」は、溢れる酵母愛で世界一の地ビールを作り上げた伊勢角屋麦酒の鈴木成宗氏にご登壇頂きます。

今でこそ国内外のビール品評会で数々の賞を獲得するクラフトビールを生み出し、熱烈な伊勢角屋麦酒ファンを世界中に持つまでに事業を成長させた鈴木氏ですが、これまでの道のりは決して平坦な道ではなかったとおっしゃいます。450年続く家業の餅屋から、第2の事業としてゼロから立ち上げた地ビール作りで伊勢から世界へと快進していったそれまでのドタバタ劇をこの度のご講演で惜しみなくお話ししていただく予定です。

### 【演題】

「伊勢から世界に」

### 【開催日時】

11月7日（日）14：00～16：00（2時間）

### 【開催場所】

かぐらホール（伊勢市本町20-24、ボン・ヴィヴァン隣接）

### 【参加費】

3,000円

### 【定員】

20名（定員に達し次第、募集を締め切ります）

### 【講演者プロフィール】

鈴木成宗（すずき なりひろ）

1967年（昭和42年）生まれ



天正3年（1575年）創業の老舗餅屋の21代目として生まれました。実家は、餅屋の傍ら、大正12年創業の味噌・醤油醸造業も営み、味噌蔵は子供のころの遊び場の一つでした。大学卒業後、家業を継ぎ餅屋の仕事に就くも、大学時代に専攻した微生物の楽しさが忘れられず1997年に地ビール製造販売とレストラン業を始めました。ビールの国際大会優勝をめざし、創業と同時に審査員資格を取得。現在に至るまで、多くの国際大会で審査員を務めてまいりました。2017年3月 野生酵母の研究で博士号取得。

三重県クラフトビールの会 会長  
日本ホームブルワーズ協会 会長  
地域イノベーション学会 理事  
三重ニュービジネス協議会 理事

#### 学歴

東北大学農学部 卒業  
三重大学地域イノベーション学研究科 博士後期課程 単位満了退学

#### 趣味

空手（弐段）

#### 【申込方法】

以下の内容をご記入頂き、[info@kagurahall.com](mailto:info@kagurahall.com)までお申し込みください。

お名前（ふりがな）：  
会社名：  
領収書の有無：