

社内認定制度「SHOWAマイスター(天ぷら)」初級スタート

～天ぷら粉のパイオニア企業として「天ぷら文化」伝承を目指す～

昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦)は、2019年4月より天ぷらに関する社内認定制度「SHOWAマイスター(天ぷら)」を導入し、運用しております。初年度として、役員を含む全社員の知識の底上げを図るため、8月にeラーニングによる初級講習および検定試験を実施いたしました。

■「初級」認定までのステップ■

- ①eラーニングを受講
- ②自宅などで天ぷらを揚げ、その写真を事務局に提出
- ③天ぷら「初級」認定

来年2020年は、当社が世界で初めて天ぷら粉を開発し、1960年にアメリカのロサンゼルスで発売してから60周年を迎えます。天ぷら粉のパイオニア企業として、和食の代表料理のひとつである天ぷらの一層の普及と活性化を目的に、2019年4月に社内認定制度「SHOWAマイスター(天ぷら)」を導入しました。

「SHOWAマイスター(天ぷら)」の運用においては、4月に社内で組織した実行委員会が検定制度



と教育システムの確立を進めており、eラーニングの教材や試験問題は上級者輩出のための先導者として任命された2名のシニアマイスターが作成。「初級」認定の第1ステップであるeラーニングの受講と試験は対象者全員が合格しました(1,382名)。社内取締役は全員、「初級」認定を取得しております。

(写真は新妻社長)

今後は初級資格者がさらにステップアップしていく中級および上級の講習と検定試験を実施することにより、天ぷらの高度な知識と技術を持つ社員を増やし、全社一丸となり社外への天ぷら作りの“楽しさ”、揚げたての“おいしさ”の発信や技術指導を充実させてまいります。

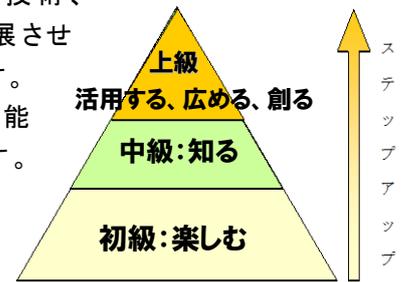


【初級 eラーニング合格者から提出された写真】

「SHOWAマイスター(天ぷら)」とは

- ・当社がこれまでに蓄積してきた天ぷら、天ぷら粉に関連した知識、技術、技能などの資産を体系的に整理し、次世代へ継承して、さらに発展させることを目的として制定した自社独自の教育・技能認定制度です。
- ・自社で制定した資格認定規則に基づき、天ぷらに関する知識、技能の保有レベルを検定し、初級、中級、上級などの資格を認定します。
- ・上級資格者は、社外への情報発信や顧客への技術指導、商品開発など、業務に活用して天ぷら文化および天ぷら粉の一層の普及と活性化に尽力いたします。

＜資格と役割イメージ＞



以上

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当:赤松
TEL:03-3257-2042