

## 昭和産業株式会社 天ぷらに関するマイスター制度導入のお知らせ

昭和産業株式会社（社長：新妻 一彦）は、多種多量の穀物を取り扱う「穀物ソリューション・カンパニー」として、独自のビジネスモデルとなるシナジー効果を生かすことで、食に携わる企業やご家庭の皆様にとっての課題の解決策をご提案し、お客様のベストパートナーとなることを目指しております。

このたび、2019年4月より天ぷらに関するマイスター制度（技能認定制度）を社内導入することを決定し、制度内容の構築を開始しましたので下記の通りお知らせいたします。

## 記

## 1. 背景と目的：

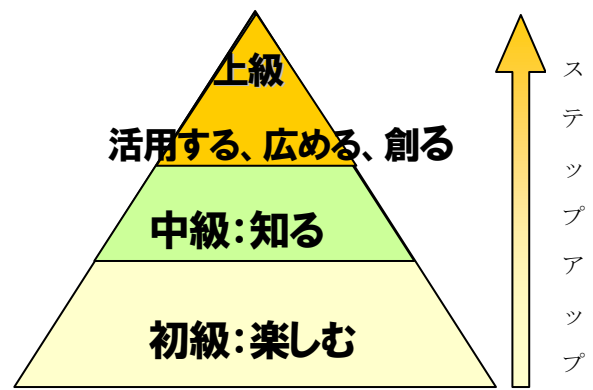
弊社は1960年に世界で初めて天ぷら粉を発売して以降、「天ぷらを手軽に、もっとおいしく」と、天ぷら粉のパイオニアとして、家庭用、業務用共に普及に努めてまいりました。来る2020年に弊社では天ぷら粉発売60周年を迎えます。これを機会に自社独自の技能認定制度を導入し、広く社員に資格取得を奨励することといたしました。これまでに蓄積されてきた天ぷら、天ぷら粉に関連した知識、技術、技能などの資産を体系的に整理し、次世代へ継承してさらに発展させることを目的としています。

また、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあり、代表的な日本料理の一つでもある「天ぷら」の認知を広め、愛着感を醸成していくことが、天ぷらを構成する素材「粉と油」を製造販売する企業としての役割であるとも考えております。

この制度を活用して、社内外への天ぷら、天ぷら粉の情報発信を活性化し、多くの方々の理解・関心を高めて天ぷら調理や喫食機会のさらなる増加を目指します。

## 2. 対象：昭和産業株式会社 社員（役員を含む）

## 3. 制度概要：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

4. 運用計画：2019年4月から制度を導入  
2020年には上級認定者の輩出を予定

&lt;資格と役割イメージ&gt;

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：大内

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 TEL：03-3257-2042