

第 61 次南極観測越冬隊向けの講習会を開催

～パン・麺の作り方に関する講習会で交流を図りました～

昭和産業株式会社(社長:新妻一彦)は、去る9月24日、第61次南極観測越冬隊向けに、パンと麺の作り方に関する講習会(参加者8名)を、当社RD&Eセンター(船橋)にて開催いたしました。

1年以上の期間を南極で過ごす南極観測越冬隊には、観測などの業務のほかに、現地(昭和基地)での生活を充実させる様々な係があり、その中の一つに「パン・麺係」があります。今回の講習会は、「パン・麺係」の一人である中山由美さん(観測隊に同行予定、朝日新聞記者)が、当社の商品をご愛用いただいているご縁からお声がけいただき、開催の運びとなりました。



【うどん実習の様子】



【パン実習の様子】



【参加された皆さん】

講習会では、商品開発研究所の研究員が講師となり、うどん作り(『北海道小麦粉』使用)と、色々なパンの作り方(『ブレッドA』使用)の実習を行いました。昼食では天ぷら(『天ぷら粉黄金』『オレインリッチ』使用)をサイドメニューに各自が打ったうどんを試食し、小麦粉の基礎知識に関する講義をはさんで、最後は約10種類の焼き立てパンを試食しました。

今回の講習会を経て、参加者の皆さんは南極で「パン・麺係」の仕事をする自信がついた様子でした。なお、講習会で使用した当社商品は別途、南極観測隊に寄贈させていただきました。

当社では、環境問題を重要な社会的課題と捉え、事業における地球温暖化対策などの取り組み強化や環境意識向上を目的とした社内外への啓発活動に努めており、気候変動の調査などを任務とされる観測隊との今回の交流はその一環となります。第61次南極観測越冬隊が健康に留意され、充実した調査活動を修められることを心より応援いたします。

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