

内定者34名による「内定式天ぷら研修」を実施

代表取締役自ら腕を振り 2018 年度入社予定の内定者に天ぷらの揚げ方のコツを伝授
発想力、チームワークで天ぷらに挑戦

昭和産業株式会社(社長:新妻一彦)は、2018 年度入社予定の内定者 34 名による体験型研修として「内定式天ぷら研修」を、本日(10月2日)本社プレゼンテーションルーム(東京都千代田区内神田)で行いました。



【内定者天ぷら研修の様子】

内定式式典後に行った当研修は、1961年に他社に先駆け国内で家庭用天ぷら粉を発売、現在、国内シェアNo.1*であり、当社の代名詞とも言える天ぷら粉を使い、内定者に実際に天ぷら調理を行ってもらうことで企業理解、製品理解、社会人になることへの意識改革を目的に実施しました。

天ぷらの衣と10月の衣替えに掛け昨年からは実施、2回目となる今回は中村圭介代表取締役専務執行役員、檜前慶一取締役専務執行役員が天ぷら職人をイメージした装いで参加、内定者に直接天ぷらの揚げ方のコツを伝授しました。内定者は、スーツ姿からエプロン、バンダナ姿に着替え、簡単にサクサク食感が楽しめる好評な当社の「おいしく揚がる魔法の天ぷら粉」を使い天ぷら調理を行いました。「発想力」「チームワーク」も研修ポイントのひとつとしており、エビ、鶏肉からサツマイモなどの野菜類、リンゴ、栗などの果実類、あんこなどのスイーツ食材など多彩な食材の中から、各班でテーマを決め、自由な発想で調理・盛り付けまでを行いました。また、天ぷらは諸説ありますが、450年の歴史を持つ料理とされています。研修では450年前にポルトガルから伝来し誕生した長崎天ぷらも用意し、天ぷらの変遷についてもレクチャーしました。(※業務用、家庭用の合計/㈱日刊経済通信社「酒類統計月報」)



【内定者調理の天ぷら】

■中村圭介 代表取締役専務執行役員 コメント

昨年この研修に参加した新入社員も各班のアドバイザーとして参加し、内定者ものびやかに楽しく研修を受けていました。当社の代名詞と言える天ぷら粉について、歴史、使い方、アイデアや研究開発から営業まで、短い時間でしたが知るいい機会になったのではないのでしょうか。昭和産業はいろいろな人たちが素材となりエネルギーとなっており、内定者の方にも期待しています。



■檜前慶一 取締役専務執行役員 コメント

大変有意義な研修でした。会社のこと、仲間のことを知ることができるいい機会だったのではないのでしょうか。社会という熱い熱い油のなかで成長していただければと思います。また、私も新入社員とともに更に成長していきたいと思います。



■内定者コメント

- ・はじめて天ぷらを揚げましたが、失敗することなくできて良かったです。変わり種などいろいろな天ぷらにも挑戦し、美味しく作ることができました。
- ・今日は研修でみんなと一緒に天ぷらを作ることができ、楽しかったです。役員の方や先輩社員の話も聞け、いい経験になりました。



本件に関する報道関係の方々からのお問い合わせ先
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(久田)
TEL:03-3257-2042