

No.23-38
2023 年 10 月 3 日

コロナ禍を経て4年ぶりの開催 「昭和産業 体験型内定式」天ぷら研修 を実施 2024 年春入社予定の内定者 28 名が社長とともに 食品ロス削減を目指した天ぷら調理にチャレンジ！

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、2024 年度入社予定の内定者 28 名による「体験型内定式」天ぷら研修（以下、天ぷら研修）を 10 月 2 日（月）に本社プレゼンテーションルームで行いました。コロナ禍により 2020 年から中止していましたが、今年は 4 年ぶりの開催となりました。



＜実施目的＞

- 経営陣や現役社員、内定者同士のコミュニケーションを活発にする
- 当社商品を使った研修を通じて商品や企業理解を深める
- 学生から社会人になることへの意識改革を促す
- 調理への理解促進や食品ロスについて認識を深める

当社は世界初の家庭用天ぷら粉を発売（1960 年）してから 60 周年を記念して、2020 年に 10 月 1 日を「天ぷら粉の日」に制定しました。「体験型内定式」天ぷら研修は当社事業への理解浸透と、社会人になることへの意識改革を目的に、天ぷら粉のパイオニアメーカーとして天ぷらの手軽さ、楽しさ、揚げたてのおいしさを内定者に体験してもらう研修です。

2024 年度の内定者 28 名は、天ぷらを熟知する当社の社内認定制度「SHOWA マイスター(天ぷら)」のシニアマイスターから、天ぷらの揚げ方や注意点のレクチャーを受け実演を見学。その後、内定者たちで食のテーマを決め、天ぷら作りに挑戦しました。ここで重要なのが「発想力」「チームワーク」「臨機応変な対応力」。全 6 班の内、3 班は当社のロングセラー商品である「天ぷら粉黄金」を使用、残り 3 班は 2022 年 9 月の発売から販売好調が続く「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」を使用し、天ぷら料理を体験しました。

研修中、代表取締役社長執行役員 塚越英行と取締役常務執行役員 細井義泰がエプロンを着用し、各テーブルを見学。塚越社長が「若い人の感性は素晴らしいですね」、「盛り付けが本格的ですごいね」と声をかけると、内定者は緊張しながらも笑顔で「ありがとうございます！」と応じるなど終始和やかな雰囲気でした。

今回は **10 月が食品ロス削減月間**であることから、内定者には事前に「食品ロス」に関するアンケートを実施しました。「捨ててしまいがちな食品」を聞いたところ、**約 75%が「野菜類」**との回答がありました。また、「食品ロス（フードロス）を減らすために意識していること」については、「**数日間で食べきれの量のみを購入する**」という回答が多く、意識の高さを感じました。食品ロスの社会課題に対して、当社を通してどのような取り組みができるかという問いについては、「**賞味期限や消費期限を今よりも延ばせる商品の開発**」や「**商品の袋の小分けや小容量化**」、「**アレンジレシピの開発や発信**」など具体的な意見を伺うことができました。

天ぷら研修では、エビやさつまいもといった基本の食材以外にも、時間が経ってしまったおまんじゅうや余らせてしまったお刺身など残りがちな食材をリメイクレシピとして調理したり、調理後に廃棄する油が少なくてすむ「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」を使用するなど、来春から食品業界で働き始める**内定者と共に食品ロス削減**についても考えました。「**進化系天ぷらコース料理**」をテーマとした班では、野菜を細かく刻んでかき揚げにすることで、余った食材を組み合わせ活用できるよう工夫していました。その他「**新感覚天ぷら**」や「**非定番**」「**冒険**」といったキーワードをテーマに盛り込むなど、新しいものに挑戦する気概を感じる研修となりました。



■代表取締役社長執行役員 塚越 英行 コメント

本日こうして 28 名の内定者の皆さんとお会いすることができ、大変うれしく思います。当社の代名詞ともいえる天ぷら粉を使って天ぷら調理の楽しさやおいしさを感じていただきたいと思います。今日の研修をきっかけに、入社後には社内認定制度「SHOWA マイスター（天ぷら）」にも挑戦していただき、天ぷらについて広く学んでほしいと思います。

当社は 2023 年 4 月から創業以来初となる抜本的な営業組織の改編を実施し、当社グループの強みであるシナジー効果を最大限に活かしたワンストップ型の営業活動に取り組んでいます。来春入社される皆さんが力を発揮する舞台は整えました。思う存分活躍して下さい。



■取締役常務執行役員 細井 義泰 コメント

本日はチームで協力して天ぷらの盛り合わせを作りました。仕事においても大きな成果を上げるためには、個々の信頼関係とチームワークが必要です。もちろん皆さんそれぞれには様々な考えがあり、時にはぶつかることもあるでしょう。その本音のやり取りの中から、真に良いもの、次の世界を創り出すアイデアが生まれます。今日こうして集まった同期入社となる方々、そして先輩社員と力を合わせて、より良い会社を作っていくってほしいと思います。



■内定者のコメント

- ・大学の授業もほとんどオンラインだったので、対面で研修ができて本当に嬉しいです。顔を合わせることで内定者同士の仲も深まりますし、商品についての理解も深まり良かったです。
- ・お刺身を使った天ぷらが衝撃的でした。調理法を工夫することで、余らせてしまいがちな食材が新しい料理に生まれ変わって、こんなにおいしく食べられるのかとワクワク感を覚えました。
- ・焼き天ぷらの素は、使う油が少ないので無駄がないし経済的で良いなと思いました。



2023年10月2日 昭和産業 体験型内定式 天ぷら研修

左から取締役常務執行役員 細井 義泰/2024年度内定者 28名/代表取締役社長執行役員 塚越 英行

社内認定制度「SHOWAマイスター(天ぷら)」について

昭和産業では、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た当社独自の社内認定制度「SHOWAマイスター(天ぷら)」を2019年度より導入しています。役員を含む全社員が対象であり、初級、中級、上級の3階級のうち、これまでに「初級」667名、「中級」590名が認定されています。コロナ禍で調理・実技を控えておりましたが、弊社工場(鹿島・神戸・船橋)の食堂にて天ぷらメニューを提供する日を制定するなど、今後更なる取り組みを進めていく予定です。

<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 企画部コーポレート・コミュニケーション室
TEL : 03-3257-2042 担当 : 赤松・塩谷