

2018年10月1日昭和産業株式会社

## 昭和産業「体験型内定式天ぷら研修」を実施

2019 年春入社予定の内定者 33 名が天ぷらに挑戦 代表取締役自ら腕を振い内定者に天ぷらの揚げ方のコツを伝授

昭和産業株式会社(社長:新妻一彦)は、2019 度入社予定の内定者 33 名による「体験型内定式天ぷら研修」(以下、天ぷら研修)を本日、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天ぷら研修の目的は、天ぷら粉国内シェア No.1\*企業として入社に向け当社製品を使った研修を通した製品理解や企業理解に加え、学生から社会人になることへの意識改革、当社が穀物ソリューション・カンパニーとして成長し続けるための長期ビジョンの行動指針である「SHOWA 魂」の伝承です。\*業務用、家庭用の合計:当社調べ

スーツ姿からエプロン、バンダナ姿に着替えた内定者(男性:20名、女性:13名)は、天ぷらを熟知する当社の商品開発研究所メンバーから揚げ方の説明、注意点のレクチャーを受け、実演を見学。その後、班に分かれ当社製品のロングセラーである「天ぷら粉黄金」と、2018年秋冬家庭用新商品の食用オリーブ油「オリーブオイル生活」を使い天ぷら料理に挑戦しました。研修中は、会社を代表し生産・技術部門を統轄する中村圭介代表取締役専務執行役員、営業部門を統轄する太田隆行取締役専務執行役員が、職人姿に扮し各テーブルを回り直接指導しました。

当研修は「発想力」「チームワーク」も研修ポイントとしており、用意したエビ、鶏肉からかぼちゃなどの野菜類、柿、ぎんなん、いちじくなどの果実類、饅頭、のり巻きなど多彩な食材の中から、各班で決めたテーマごとに自由な発想で調理・盛り付けまでを行いました。













## ■代表取締役専務執行役員 中村圭介

今年で3回目の内定式天ぷら研修でした。内定者同士のコミュニケーションはもちろん、経営陣や社員と触れ合ってもらうことで昭和産業の雰囲気を感じて貰えたのではないでしょうか。

入社に向けて、不安もあると思いますが、今回の内定式や天ぷら研修を通し、 4月から頑張れるという意思を持てたのではないかと思います。



## ■取締役専務執行役員 太田隆行

就職活動はひとりの力での挑戦ですが、会社に入るとチームで働くことが多くなります。今回の研修はチームワークで行い、皆が協力し合いながら最後までやり遂げる姿を見て、とても頼もしいと感じました。また、昭和産業の自由 闊達な社風も感じてもらえたのではないでしょうか。私自身も楽しく研修に参加できました。



## ■内定者のコメント

- ・天ぷらを揚げるのは初めてで、研修で同期と一緒に揚げるという貴重な経験ができてよかったです。
- ・これまで天ぷらで食べたことない食材や、調味料を使って調理をし、天ぷらについて新しい発見があり 楽しい研修でした。
- ・研修ではじめて話したメンバーと、チームワークで楽しく天ぷらを揚げることができました。役員の方や先輩社員といろいろ話すことができ、いい機会となりました。



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