

## 昭和産業「体験型内定式天ぷら研修」実施

～2020年春入社予定の内定者36名と2名のベトナム人研修生が天ぷら調理に挑戦～  
代表取締役社長、専務が自ら腕を振り天ぷらの揚げ方のコツを伝授

昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦)は、2020年度入社予定の内定者36名とベトナム人研修生2名の計38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で行いました。



【天ぷら研修の様子】

当社は、世界で初めて家庭用天ぷら粉を開発・販売した天ぷら粉のパイオニア企業であり、天ぷら粉国内シェア No.1\*企業です。当社の代名詞ともいえる「天ぷら粉」を使った研修を通し、内定者に会社への理解と社会人になることへの自覚を促すことを目的として、「体験型内定式天ぷら研修」を2016年から実施しています。\*業務用、家庭用天ぷら粉の合計:当社調べ(2017年実績)

### <実施目的>

- 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
- 経営陣や現役社員、内定者同士のコミュニケーションを通じて企業風土の理解促進を図る
- 内定者に対しては学生から社会人になることへの意識改革を促す

まず、スーツ姿からエプロン、バンダナ姿に着替えた内定者とベトナム人研修生は、天ぷらを熟知する「SHOWA マイスター(天ぷら)」のシニアマイスター2名から、天ぷらに関する知識のレクチャーを受け、実演を見学。その後、各班に分かれ当社のロングセラー商品である「天ぷら粉黄金」と、2019年秋冬家庭用新商品の「オリーブオイルライトテイスト」を使い、天ぷら調理に挑戦しました。研修中は代表取締役社長 新妻一彦(にいつま かずひこ)と代表取締役専務執行役員 中村圭介(なかむら けいすけ)が天ぷら職人姿に扮し、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」「臨機応変な対応力」も研修のポイントとしており、エビ、豚ヒレ肉をはじめ、かぼちゃ、ナスなどの野菜類、柿・栗などの果実類、饅頭、卵焼きなど多彩な食材を使い、各班で決めたテーマに沿って自由な発想で調理・盛り付けを行いました。



【各班の盛り付け】

#### ■代表取締役社長 新妻一彦 コメント

「体験型内定式天ぷら研修」を 2016 年に初めてサプライズで実施した際には、参加者の中で天ぷらを揚げた経験がある人は 1、2 名しかいませんでした。しかし、今回は参加者 38 名中 10 数名が、事前に練習も含めて天ぷらを揚げてきてくれました。昭和産業と天ぷらというイメージをこの内定式研修でも積み上げて 3 回、4 回と経って、SNS を含めてこのイベントの情報も広がった印象を持ちました。みなさんが前向きに当社に就職するという気持ちが伝わる研修でした。



#### ■代表取締役専務執行役員 中村圭介 コメント

内定式でこうしたイベントを行うということ、事前に SNS などで知ったり、先輩から聞いたりして情報を得てきているという印象を持ちました。参加者にとっても、昭和産業で働く仲間とこうしたイベントができたということは、良い機会になったのではないのでしょうか。当社が天ぷら粉のパイオニア企業として、「天ぷら粉の昭和」を伝えられたことは、本日サポートした先輩社員も改めて天ぷら粉を大事にしていかなければいけないということを再認識する機会になったと思います。



#### ■参加者 コメント

- 天ぷらをみんなで集まって揚げる機会はなかなかないが、これから一緒に働く仲間が集まって揚げる楽しさと、揚げたてのおいしさを体感することができました。
- これまで天ぷらを揚げたことはなかったが、天ぷら調理の基礎を知ることができました。また、オリーブオイルで揚げた天ぷらのおいしさを初めて知りました。
- ベトナムでは内定式という習慣はないが、内定者とともに天ぷら調理の体験ができて、楽しく、うれしい経験でした。



### ■サプライズで天ぷらケーキ贈呈

本日、10月1日は当社新妻社長の誕生日でした。そこで、研修終了後に、参加者が調理した天ぷらをトッピングしたバースデー天ぷらケーキをサプライズで社長に贈呈しました。



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