

太子食品工業 株式会社

「生で、生きよう。」～食べることは生きること～

プログラムの特徴	製造部門・・・食品添加物不使用を可能とした製法の秘密を探ります。 技術開発部門・・・研究室で豆腐作りを行い、味、食感の違いを体験します。			
受入可能期間	4 月 1 日 ~ 3 月 31 日	実施日数	1 日間	
	10:00 ~ 17:00	休憩	60 分	
費用補助	交通費補助 [無] (<input type="checkbox"/> 実費 <input type="checkbox"/> 上限 円)	日程相談	可	
	食費補助 [有] (<input type="checkbox"/> 費用負担 <input checked="" type="checkbox"/> 弁当支給)	エントリー締切	月 日	
最寄駅	J R 古川駅	最寄駅までの送迎	有	車での来社 可
備考	古川清水工場従業員数 86名 (男性61名、女性25名)			



こんな方にオススメ

- ・食べることが大好きで、食品製造に興味のある方。
- ・学生生活や社会人生活を通じて培った能力、スキルを活かしたい方。

参加検討中のみなさんへ

豆腐は昔から食べられている伝統食品であり、原料は大豆とにがりと水だけです。弊社では食品添加物使用による効率生産を追うことなく、厳選された材料と最新の設備により安心安全で美味しい豆腐を提供してまいります。

先輩メッセージ



入社年	2015 年
所属部署	技術開発室
業務内容	商品開発 (ほか)

藤井二精です。入社2年目で経験が浅いにも関わらず商品開発にチャレンジさせてもらえました。悩むこともありましたが、任せられた喜びが仕事へのモチベーションになりました。色々なことにチャレンジしたい人にはとても働きやすく、力が発揮できる環境だと思います。自分が携わった商品が店頭に並び、それを食べたお客様の「おいしい」の一言が自分にとって本当にうれしい言葉です。

企業情報

所在地	古川清水工場 宮城県大崎市古川字新田51-1 (本社 青森県三戸郡三戸町)				
設立	1964 年	資本金	7,000万円	従業員数	650人
事業内容	食品製造業 (豆腐、納豆、もやし等の製造)				
インターンシップ 担当者	深貝 (フカガイ)	部署	管理部 (本社)	連絡先	0179-22-2111

インターンシッププログラム内容

フリガナ	タイシヨクヒンコウギョウ カバシキガイシャ	実施期間 (日数)	開始 4月1日	1
企業名	太子食品工業 株式会社		から	
			終了 3月31日	日間

キャッチコピー 「生で、生きよう」～食べることは生きること～

【スケジュール】		カリキュラム	
		午前	午後
全 体 ス ケ ジ ユ ー ル	10:00	10:00～10:25 ・オリエンテーション 10:25～11:10 ・会社概要説明 11:15～12:00 ・業務内容説明（先輩社員による勤務スケジュール等の紹介）	12:00～13:00 ・昼食（製品食べ比べ） 13:00～13:50 ・工場見学（豆腐、油揚げ製造ライン） 14:00～15:50 ＜製造部門、技術開発部門に分かれてインターンシップ研修実施＞ 16:00～17:00 ・振り返り、まとめ
	17:00		
製 造 部 門	:	/	製造工程体験 製造ラインでの作業や製品の検査作業を行います。
技 術 開 発 部 門	:		豆腐の製造体験 原料や条件を変えた豆腐を製造し、味や食感の変化を実際に食べ比べてみます。

実施場所	宮城県大崎市古川清水字新田5 1 - 1		
休日の実習	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	実施場所以外の実習	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
初日の集合時間	9:30	初日の集合場所	J R 古川駅
服 装	スーツ	持ち物	筆記用具、ノート
費 用 補 助	交通費補助	<input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり (<input type="checkbox"/> 上限 円/日 <input type="checkbox"/> 実費)	
	食事補助	<input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり (<input type="checkbox"/> 費用補助 円/日 <input checked="" type="checkbox"/> お弁当支給)	
	その他		
備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・研修は1日とし、実施日については生産計画との兼ね合いから相談させていただくこともございます。 ・衛生管理の都合上、製造工程体験は一部の工程のみとなることをご了承願います。 ・営業部門でのインターンシップ研修も行ってまいります。興味のある方は別途ご連絡下さい。 		

こんな方にオススメです	参加検討中のみなさんへ	事前課題
<ul style="list-style-type: none"> ・食べることが大好きで、食品製造に興味のある方。 ・学生生活や社会人生活を通じて培った能力、スキルを活かしたい方。 	豆腐は昔から食べられている伝統食品であり、原料は大豆とにがりと水だけです。弊社では食品添加物使用による効率生産を追うことなく、厳選された材料と最新の設備により安心安全で美味しい豆腐を提供してまいります。	なし

※ 記載の内容は業務の都合により一部変更される可能性があります。