

インターンシップ受講までの流れ

- 1 インターンシップ希望者応募期間** 7月10日(月)～7月23日(日)
 エントリーシートを送信 ▶ 履歴書送付(当社指定) ※詳しい応募方法は、当社専用HPをご確認ください。
- 2 インターンシップ受講者決定通知** 7月28日(金)頃
 事前に必要書類等を用意 ●インターンシップ誓約書 ●健康診断証明書 ●学生賠償責任保険加入確認書
- 3 インターンシップ説明会** 7月下旬
 事前に必要書類等を用意 ●インターンシップ事前確認書 ●通勤届 (●自家用車使用者: 運転免許証、任意保険証)
- 4 検便提出** 8月1日(火)までに郵送、約2週間後に結果通知
- 5 インターンシップ実施** 8月21日(月)～8月25日(金)

エントリーシート 2017

応募期間 7月10日(月)～7月23日(日) 下記項目にご記入の上、FAXでお申し込みください。

エントリーシートをFAXした後、当社指定の履歴書を送付する必要があります。

| | | | |
|-----------|--------|----|-----|
| 氏名 | フリガナ | 性別 | 男・女 |
| 住所 | 〒 | | |
| 電話番号 | E-mail | | |
| 大学・学部・学科名 | | | |
| 志望理由 | | | |

お申し込み・お問い合わせ

株式会社 いちまる 総務部 担当/鈴木

〒425-0021 静岡県焼津市中港2-5-13

電話番号/054-628-2141 E-mail/isuzuki@ichimaru-grp.co.jp

FAX/054-626-2876

※詳しい応募方法は、当社専用HPをご確認ください。



BRAS
de
CHEF
Sous Vide

遠隔地の方
宿泊費用
全額補助
限定6名

2017年度 インターンシップ募集

全国のシェフが認めるハイクオリティBRAS de CHEFブランド商品の製造実習

8月21日(月) ～ 8月25日(金)

応募期間 7月10日(月)～7月23日(日)

食を科学し、ヘルシーでおいしい食品を提供する

株式会社 **いちまる**

ichimaru-grp.co.jp



カリキュラム紹介～某国立大学(食品系)から単位認定されている充実の内容～

国内唯一の真空調理法(スービット®)専用工場での業務用冷凍食品製造実習を中心に、実務的な製造技術と品質管理の講義や商品を販売する営業活動の現場を体験することができます。また、(株)いちまるのグループ各社をはじめ焼津市内の食品関連業者を見学するので、食に携わる様々な職種や仕事を知ることでも、食品業界への認識を深めたり視野を広げたりすることができます。

1 講義

食品業界情報から各種製造技術論、品質管理など、初めての方でも理解できるような講義です。

主な講義内容

- 食品業界について(業界構造の解説)
- 会社概要(焼津港とともに200年)
- 労働安全衛生(食品工場で働く留意点)
- スービット理論(真空調理法の技術)
- レトルト・缶詰理論(高温高圧殺菌法の技術)
- 商品開発について(市販用、業務用)
- 食品工場の管理(HACCP理論と実務)
- 衛生講話(日常生活にも役立つ衛生管理)
- 食品の安心安全に関する法規
- 営業活動について(市販用、業務用)



2 実習

業務用真空調理食品と市販用レトルトパウチ食品の製造や、製造した製品の検査等を行います。

主な実習内容

- 真空調理による業務用冷凍食品の製造
- レトルト殺菌による市販用食品の製造
- 真空調理による個食パックの試作
- レトルト殺菌による個食パックの試作
- 試作品の微生物検査
- 工場製品の官能試験
- 試食会の準備(盛り付け、サービス)
- 社内プレゼンテーション



3 見学

いちまるグループ各社を訪問したり焼津港に行ったりと、幅広い分野の仕事を見学します。

主な見学内容

- 焼津港でのセリ
- 焼津漁協事務所
- 焼津港での水揚げ
- (株)焼津冷凍(いちまるグループ)
- (株)富士屋(いちまるグループ)
- (株)いちまるホームिंग(いちまるグループ)
- ピーターパン(いちまるグループ)
- グリーンテック(いちまるグループ)
- 営業同行体験
- 営業会議



推薦メッセージ

Recommendation_1



満井 義政

公益財団法人 就職支援財団
理事長

自らの発見に挑戦しよう

大学2年生までに7割近くの学生は進路や就職先を決めていない。(リクルートワークス調べ)一方、社会人に就職先を決めた理由を聞くと「志望先の社員や経営者と話したこと」がアンケート調査の上位になっている。(当財団調べ)どうやら仕事の現場を見ること、話を直に訊くことで仕事の難しさや、商品やサービスの顧客目線が分かり、働きやすい、目的に気付くのだろう。今回のインターンシップでは、思いがけない企業の理想像や、自分を変える社会人との出会いの場になるだろう。自らの意思で挑戦して欲しい。きっと確かな手ごたえを感じるに違いない。

Recommendation_2



内田 美紀子

株式会社るるキャリア
代表取締役

就活前に自分を客観視できる絶好の機会

インターンシップは、就職活動で聞かれる「学生時代頑張ったこと」の自己PRになると言われますが、そこで何を気づき、何を学びとり、その後の意識・行動で何が変わったかが大事です。思った以上にできない自分に気づいたり、思いのほか「得意」が見つかったり、どういう職場風土が向いているか気づいたり、徹底的に自分を知る機会になります。すると、自然と勉強したいこと、残りの学生時代でやってみたいこと、徹底的に深めたいことが生まれ、自分を振り返り、成長へ一気につながります。就職後には得られない客観視できる貴重な体験になるはずですよ。

受講生の声

学校では学ぶことの出来ない貴重な体験

このたびは、六日間にわたり、貴社には大変貴重な体験をさせていただき誠にありがとうございました。緊張で至らない点ばかりの私に本多様はじめ、社員のみなさまはとても暖かくご指導くださいました。心より御礼申し上げます。期間中、真空調理をはじめとする実際の食品製造について体験、ご指導頂きました。自分自身が考えていた以上に、実際の食品製造では、原料や製造の温度管理や異物混入の防止など、衛生・品質管理を徹底して行われる為、それに関する深い知識や注意力が必要だということを感じました。また、メニュー提案会や営業会議では、営業のために製品を扱ったメニューを検討することや営業先に私が知っている飲食店があることなどに驚きました。

そして、会議中は和やかな場面から業績向上のための具体的な方法や厳しい意見が交わされる場面まで見学させていただき、企業にとって製造と共に営業も重要な部門であることを感じました。これらの経験は学校では学ぶことの出来ない貴重なものであります。あらためて感謝申し上げると同時に、自分は大変幸運であったと感じております。工場での実習以外に、焼津港でのカツオのセリ見学や最終日のパーベキューへ参加させていただいたことも私にとって貴重な体験となりました。その他にも食品事業についての講義はもちろん、社会人としてのマナーまでご指導賜りました。これからはインターンシップで学んだことを活かし、自分自身に足りないことを学び、努力を重ねてまいり所存でございます。

“大学生のうちにやっておくべきことが沢山あるんだ”という希望が膨らんだ六日間

先日は六日間にわたるインターンシップに参加させていただき、大変ありがとうございました。初日は、工場の安全や真空調理食品とレトルトパウチ食品の違い、食品の安全・安心に関わる法律、HACCPなどといった、工場実習に参加する前に知っておく必要があることについて講義をしていただきました。二日目からは実際に工場に入り、肉詰めや商品の凍結作業、出荷作業をさせていただきました。工場実習を通して最も強く感じたのは、従業員一人一人の責任感の強さです。それが貴社の強さに繋がっているように感じました。また、工場実習だけではなく、試作した食品の微生物検査やこめペースト研究所での実習もさせていただきました。仕事内容についてだけでなく、若いうちに頑張っておくべき

といった背中を押してくれるようなことも教えていただけて私にとって貴重な出会いとなりました。最終日にはメニュー提案会と営業会議に参加させていただき、営業という職業ではコミュニケーション能力以外に様々な能力が試されることに気づきました。営業の道の険しさを感じると共に営業に対する見方が一新しました。六日間、私はずっと自分と社会人の方との能力の差に衝撃を受け、焦りを感じていました。ですが、その焦りは“私には大学生のうちにやらなければならない・やっておくべきことが沢山あるんだ”という希望にだんだん変わっていきました。貴社のインターンシップで見たこと・教えていただいたこと・感じたことを糧にして、残りの大学生生活を送っていこうと思います。