

インターンシップコース

(5～10日間かつ合計30時間以上)

募集要項

会社概要			
ふりがな	かぶしきがいしゃいのうえてんぎょくどう		
企業・団体名	株式会社井上天極堂		
業種	製造業		
ふりがな	ならけんごせしとうげ		
所在地	奈良県御所市戸毛107		
代表者役職名	代表取締役社長	ふりがな	いのうえしょうご
		代表者名	井ノ上昇吾
担当者部署名	経営企画室	ふりがな	かわもとあづみ
		担当者名	川本あづみ
TEL	0745-68-1665	FAX	0745-67-0688
担当者E-mail	a-kawamoto@kudzu.co.jp		
ホームページURL	https://www.kudzu.co.jp/index.htm		
従業員数	144名		
業務内容	吉野本葛など和食材、製菓材料の製造販売と、吉野本葛専門店の店舗運営		
企業のPR (主要製品等) ※400文字程度	<p>日本で7社しかない「葛粉」を製造しているメーカーですが、柿の葉寿司の「柿の葉」、桜餅の「桜の葉」など塩漬けの葉や、山芋をすりおろした「とろろ」など冷凍野菜のペーストも製造しています。和食や和菓子の食材を中心に取り扱い、日本の食文化を守ることが我社の使命です。</p> <p>これらの食材を作るための原料は日本国内はじめ、世界中から仕入れています。そのネットワークも独自のもので、一部の原料については農家さんと話し合い、苗や種イモの提供から栽培方法の確率、収穫の手伝いもして産地を守っています。また、葛粉は業務用として販売するほか自社で運営する吉野本葛専門店でも販売しており、原料→加工→販売と全ての工程に関わっているのも我社の特徴です。</p> <p>近年では葛由来乳酸菌の研究開発をしたり、美と健康に特化したブランドを立ち上げたりと、伝統を大切にしつつも、新たな魅力を発信していくチャレンジ精神が我社の魅力です。</p>		
令和5年度のインターンシップ実施計画	実施時期		規模など
	1	8/1～9/30	
	2		
	3		
インターンシップ実施に係る実績概要	令和3年度：3名		
	令和4年度：2名		

就業体験（無給）				
プログラムの趣旨（目的）	吉野本葛の製造→箱詰め→加工→包装作業→店舗での接客販売→広報と吉野本葛の製造から販売までを通して、広く浅く様々な部署での仕事を体験する。			
募集人数	5名	※定員に達した段階で、申込受付を終了します。（先着順）		
就業体験実施場所	①本社、②橿原工場、店舗（②橿原店、③飛鳥店、④奈良本店）			
就業体験場所の住所	①御所市戸毛107、②橿原市忌部町321、③桜井市山田692、④奈良市押上町1-6			
最寄駅	①近鉄葛駅、②JR金橋駅、③近鉄橿原神宮前駅、④近鉄奈良駅			
就業体験の期間	令和5年8月21日～8月25日			
日程	勤務時間	体験の内容		
1日目	令和5年8月21日（月）	8：30～17：30	午前	①本社での企業説明、吉野本葛の製造、箱詰め
			午後	同上
2日目	8月22日（火）	8：30～17：30	午前	②橿原工場での食品加工
			午後	同上
3日目	8月23日（水）	8：30～17：30	午前	②橿原工場リテール部での包装作業
			午後	同上
4日目	8月24日（木）	10：00～18：00	午前	②、③、④のいずれかの店舗で接客販売
			午後	同上
5日目	8月25日（金）	8：30～17：30	午前	①本社の経営企画室での広報活動
			午後	まとめ
計	5日間	39時間	※上記スケジュールは5月現在の予定のため、変更になる場合があります。	
就業体験を行う際に必要な（求められる）能力	学部学科不問 食物アレルギーがある場合は要相談			
当日の持ち物	店舗研修以外の日は弁当と水筒、店舗研修の日は水筒			
服装	店舗研修以外の日は自由、店舗研修の日は黒ズボンと白シャツとスニーカー			
その他注意事項	下痢や腹痛、発熱の症状がある場合、または手指に傷のある場合は食品に関わる作業はできません（別日にするか、別の内容に変更します）			