

埼玉県グローバル人材向け インターンシップ 募集情報

2019年 月 日

◆企業情報

受入先名	笛木醤油株式会社	TEL	049-297-0041
		FAX	049-297-5978
URL	https://kinbue.jp		
所在地	(〒 350-0152) 比企郡川島町上伊草660		
交通機関	東武東上線および西武新宿線およびJR線川越・本川越駅 バス20分乗車、「伊草学校前徒歩5分		
業種	醤油醸造業	従業員数	20 人
<企業PR>			
寛政元年創業、今年230年目を迎える老舗の醤油蔵です。大豆・小麦・塩のみを用いて、100年以上の木桶に仕込む、昔ながらの伝統製法を守っており、「金笛醤油」としてご愛顧頂いています。			
			

◆インターンシップ内容

テーマ	日本の伝統調味料の魅力を知り、職業としての可能性を探る		
実習業務概要	油醸造の実作業を実際に行うほか、外国の方も含め醤油の魅力伝える実習を行う		
日程	研修内容等 ※欄については日数に応じて適宜削除・追加してください。		
1日目	醤油の製造現場での実習(充填・包装)		
2日目	醤油の製造現場での実習(大豆などの原料処理など)		
3日目	本社直売店での工場見学や販売など接客の実習		
4日目	川越店での調理・接客などの実習		
5日目	本社でのホームページの英語サイト更新など事務作業実習		
受入人数	1 名	受入学生	<input type="checkbox"/> 日本人 <input type="checkbox"/> 外国人
実習日数	5 日間	始業・終業時間	9時00分 ~ 17時00分
実習期間	(西暦)2019年 8月 1日 ~ (西暦)2019年 9月 15日		
	備考:上記期間のうち1週間程度を予定、時間も応相談		
日程調整の可否	<input type="checkbox"/> 可能 (日程調整可能期間: 月 日 ~ 月 日) 本人の希望によって調整可能です。		

◆応募資格

<日本人留学経験者>

留学先(国・地域)	不問 (問わない場合は、「不問」と御記入ください。)	
学部系統	<input type="checkbox"/> 不問	
専攻		
学年	学部生	<input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年 <input type="checkbox"/> その他(1、2年生も可)
	大学院生	<input type="checkbox"/> 修士1年 <input type="checkbox"/> 修士2年 <input type="checkbox"/> 博士
その他 求める能力	特になし	

<外国人留学生>

出身国	不問	
	(理由:上記の出身国を希望する理由を簡潔に御記入ください)	
学部系統	<input type="checkbox"/> 不問	
専攻		
学年	学部生	<input type="checkbox"/> 3年 <input type="checkbox"/> 4年 <input type="checkbox"/> その他(1、2年生も可)
	大学院生	<input type="checkbox"/> 修士1年 <input type="checkbox"/> 修士2年 <input type="checkbox"/> 博士
日本語能力	<input type="checkbox"/> コミュニケーションレベル	
その他 求める能力	特になし	

◆保険加入について

傷害保険	<input type="checkbox"/> 学生が加入
賠償保険	<input type="checkbox"/> 学生が加入

◆待遇等

交通費	<input type="checkbox"/> 支給しない
食費補助	<input type="checkbox"/> その他(川越店でのインターンシップでは食事支給)

◆覚書について

覚書	<input type="checkbox"/> 必要 - 様式6を使用
----	--------------------------------------

◆希望者へのメッセージ

2017年より、輸出にも取り組み、現在フランスや香港など8か国に輸出しています。まだ海外担当の専任者はいませんが、今後注力していく予定です。また川越店はうどん屋も併設しており、アジアの方を中心に多くの方にご利用頂いております。インターンシップで、日本の伝統調味料の製造現場に直接触れ、その魅力を知って頂きたいと思っています。