

H24.1.19(木)現場実践学(企業視察研修)を行いました

★午前中は須崎市内の(株)けんかまさんにて研修



最初に「ちくわ」「てんぷら」を作る実習を行いました。
皆さん、楽しそうです♪



次に製造工程、HACCP対応の工場設計等について説明していただきました。



練り製品に使用する魚の種類や作業ラインを見学しました。

★午後は佐川町内の司牡丹酒造(株)さんにて研修



まず、会社の歴史や酒造りの工程について説明していただきました。



続いて、工場内を見学しました。
見上げるほどの大きな機械や樽に圧倒されてしまいました☆



研修の最後に利き酒の実習を行いました。
一度にこれだけたくさんのお酒に触れることは滅多にないので、貴重な体験となりました。

けんかまさん、司牡丹さん、ありがとうございました。
また、今年度の現場実践学はこれで終了しました。一年間お疲れ様でした！