

現場実践学(企業視察研修)を行いました

H24.1.19(木)

★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」の製造実習を行いました。
皆さん、楽しそうです♪

練り製品に使用する魚の種類製造工程、HACCP対応の
工場設計等について説明していただきました。

★午後は佐川町内の司牡丹酒造(株)さんにて研修



工場内を見学しました。
酒造りの工程も詳しく教えて頂きました

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！