

# インターンシップ 実習内容

様式 A

これまでの実施例     実習予定

受 入 事 業 所 名	旭酒造株式会社
実 習 場 所	岩国市周東町 <sup>オンゴエ</sup> 瀬越 2 1 6 7 - 4
就 業 時 間	8 : 3 0 ~ 1 7 : 3 0
そ の 他 特 記 事 項	実習日数は、相談に応じます。日数に応じて休日あり。 周防高森駅から就業場所まで送迎可。 制服一式貸与、社員寮（個室）を無料で利用可能。水道光熱費等も無料（テレビ・エアコン等生活家電や備品あり）
実 習 内 容	
1 ~ 2 日 目	オリエンテーション 製造工程 1 洗米 冷水で糠（ぬか）を洗い流し、厳密な水分吸収を行います。
2 ~ 3 日 目	製造工程 2 蒸米 強い蒸気で外硬内軟な状態に蒸し上げます。
4 ~ 5 日 目	製造工程 3 製麴 米麴を作ります。蒸し米を運び、台の上でほぐします。麴はお米を溶かし、糖に変える働きをします。
6 ~ 7 日 目	製造工程 4 仕込・発酵 蒸米、麴、水を3回に分けて仕込みます。 タンク内のお酒を攪拌します。
8 ~ 9 日 目	製造工程 5 上槽・瓶詰 压榨機でお酒を絞ります。フィルターに付着した酒粕を取り除き、できあがったお酒を検瓶・箱詰めします。 オリエンテーション レポート課題あり
	実習期間中に、桜井博志会長と面談がございます。 色々な質問や会社に関する思いを聞いてみてはいかがでしょうか。 ※スケジュールの都合で面談できない場合もあります。