

# 高校生インターンシップ 受入情報シート

## <企業情報>

企業等名称	株式会社ヨコシヨク(米穀卸売) ルミロン食パン横須賀日の出町店(食パン製造販売)		
業種	<input type="checkbox"/> 建設業 <input type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 情報通信 <input checked="" type="checkbox"/> 卸・小売業 <input type="checkbox"/> 飲食業 <input type="checkbox"/> 福祉業 <input type="checkbox"/> その他(廃棄物処理)		
郵便番号	238 - 0006	ご住所	横須賀市日の出町3-9
担当者名	小磯 智	電話	046(826)1871
役職名	総務部課長	FAX	046(826)2371
メールアドレス	<a href="mailto:soumu@yokoshoku.com">soumu@yokoshoku.com</a>		
企業HP	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	一有の場合 URL	<a href="http://www.yokoshoku.com">http://www.yokoshoku.com</a>
事業内容	産地から運ばれてくる原料玄米を精米して、神奈川県・東京都を中心に卸販売しています。パン工房にある富士山溶岩窯で、パン生地から焼き上げた食パン類を販売しています。		

## <インターンシップ情報>

インターンシップ受入可能期間	令和 6 年 7 月 1 日 ~ 令和 7 年 3 月 31 日			
実習期間	3 日間	9 時 00 分 ~ 16 時 00 分	同時受入可能人数	各2 人まで
実習テーマ	「農家が生産したコメが食卓に届くまで」 「小麦粉が食パンとなって食卓に届くまで」			
主な実習内容 (1日の流れ等)	米:①会社概要の説明 ②工場見学 ③米の成分分析 ④炊飯試験・食味体験(実際にご飯を炊いて色々なお米の味の違いを体験する) ⑤工場作業(工程)体験 ⑥まとめ 食パン:①仕込み(計量・ミキシング) ②一次発酵 ③分割・丸め ④二次発酵 ⑤成形 ⑥最終発酵 ⑦焼成(オープン) ⑧販売(接客) ⑨まとめ			
生徒へのメッセージ	日本中で最も身近な食べ物である「(米)ごはん」と「パン」について、それぞれがどのようにしてお家の食卓に届くのか、この機会に体験してみませんか?それぞれの魅力をたっぷり紹介します。			
補足説明等	日程等についての詳細は、ご相談の上柔軟的に対応させていただきます。 定休日 株式会社ヨコシヨク:毎週日曜日 ルミロンシヨクパン:毎週月曜日			

