


所在地	船橋市	企業名	株式会社船福	 海苔・銘茶総合専門店
業種	小売業			

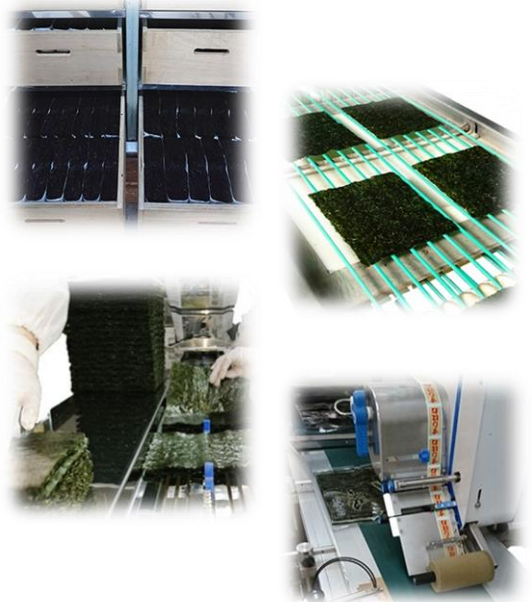
## 【職場体験・企業見学概要】

職場体験・企業見学キャッチフレーズ

日本の伝統食品「海苔」がどの様にして食卓に並べられている「焼き海苔」になるか判ります！

### 職場体験・企業見学概要

職場体験当日はまず海の中で生きる「海苔」がどの様にして当社に入荷されてくるかを映像をご覧ください。そして、その「海苔」がどの様にして製品になり、各食卓に並べられるか、各工程ごとに説明します。さらに出来上がった「焼き海苔」で作ったおにぎりを試食。最後に、自分以外の“すべてのもの”に対する「感謝の気持ち」を持つことがいかに重要かを説いて終了となります。なお、中学生、高校生の他、小学4年生以上の児童に対しても職場体験（工場見学）の機会を設けております。



## 【職場体験・企業見学情報】

	中学生向け	高校生向け
見学・体験内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「海苔」が入荷されるまでを映像で説明。</li> <li>・製品になるまでの各工程ごとの説明。</li> <li>・おにぎり作りと試食会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「海苔」が入荷されるまでを映像で説明。</li> <li>・製品になるまでの各工程ごとの説明。</li> <li>・おにぎり作りと試食会、接客業務</li> </ul>
実施可能時期	2月～3月	2月～3月
実施日数	1日（午前中の約2時間）	1日（午前中の約2時間）
受入対象校種	全学年	全学年
対象地域	船橋市内	船橋市内
受入可能人数	3名	3名
留意事項	制服または学校ジャージ着用、上履き持参	制服または学校ジャージ着用、上履き持参

### 過去に体験した学生の感想

- ・良い思い出になったと同時に、将来自分が仕事を選択する上で商品を大切に扱う事の重要性を感じました。
- ・接客を通してお客様に対して礼儀を尽くす事の大切さ、感謝の気持ちを忘れない重要さを学びました。

## 【企業基本情報】

企業キャッチフレーズ

味の良さでは有数の船橋産海苔と静岡銘茶！味と信用の「船福」ブランドで全国のお客様へ提供しています！

### 企業概要

1921年の創業時に漁師業として開始し、屋号を選定するにあたり、船橋大神宮に詣でて祈念を行い、船橋の「船」と自らの「福」を以て現在の社名が誕生。後に船橋海苔の産地問屋となり、全国に販売ルートを広げてきましたが、船橋が一大消費地として発展を遂げた事で、一般消費者向けの商品開発に力を注ぎ小売部門にも進出しました。現在では直営店舗の他、「千葉名産・船福の海苔」として全国各地へ発送。船橋産の海苔は専門家の間でも全国有数の「味の良さ」で定評があり、「新海苔」が採取される毎年11月頃より、いち早く仕入れ・加工し「船福」ブランドとして全国のお客様に提供しています。



所在地	〒273-0005 船橋市本町6-21-1
従業員数	18名（2018年12月現在）
交通手段	JR総武本線船橋駅から徒歩6分
URL	<a href="https://2729.jp/">https://2729.jp/</a>

表彰・認定等、他の模範となるような実績・取組

ふなばしセレクション認証品

## 【社長から学校の先生、子どもたちへ】

一口に海苔を作ると云っても、数百種類以上の中から品質の良い海苔を見定め入札し、仕入れた海苔（水分約10%を含有）を3時間掛けて再乾燥させた後、遠赤外線方式の焼き釜で炭火焼風に焼き上げます。焼かれた海苔は鮮度を維持し、なおかつ香りを逃がさない様に自動包装機ですぐに袋詰めされ店頭で並べられる状態に仕上げ出荷します。私たちの作業を通じて、どの様にして海苔が作られていくのを知っていただくと共に、本当の海苔の美味しさを味わってもらい、人・物・自然、そしてご両親への感謝の気持ちが芽生えていただけたらと思います。



篠田社長

連絡先	☎	047-424-2729
	✉	<a href="mailto:hannbai@2729.jp">hannbai@2729.jp</a>

