研修員制度のご案内

秋田県総合食品研究センターでは、企業からの研修員を受け入れ、基礎から応用までの技術習得や新商品開発を、人材育成の側面からバックアップします。

＜対象の方＞
・県内企業、金融機関、食品関連団体等にお勤めの方で、研修期間中及び研修後も継続して勤務する方
例：食品業界の従事経験年数が浅く、基礎的なことから身につけたい方、若手・中堅でキャリアアップを目指す方、分析技術を身につけたい方、食品業界について勉強したい他業種の方など　＊求職中の方は対象外です。

＜募集人数＞
・若干名

＜募集開始日＞
・随時受け付けます。
＊時期によっては受け入れ開始までお待ちいただく可能性もあります。

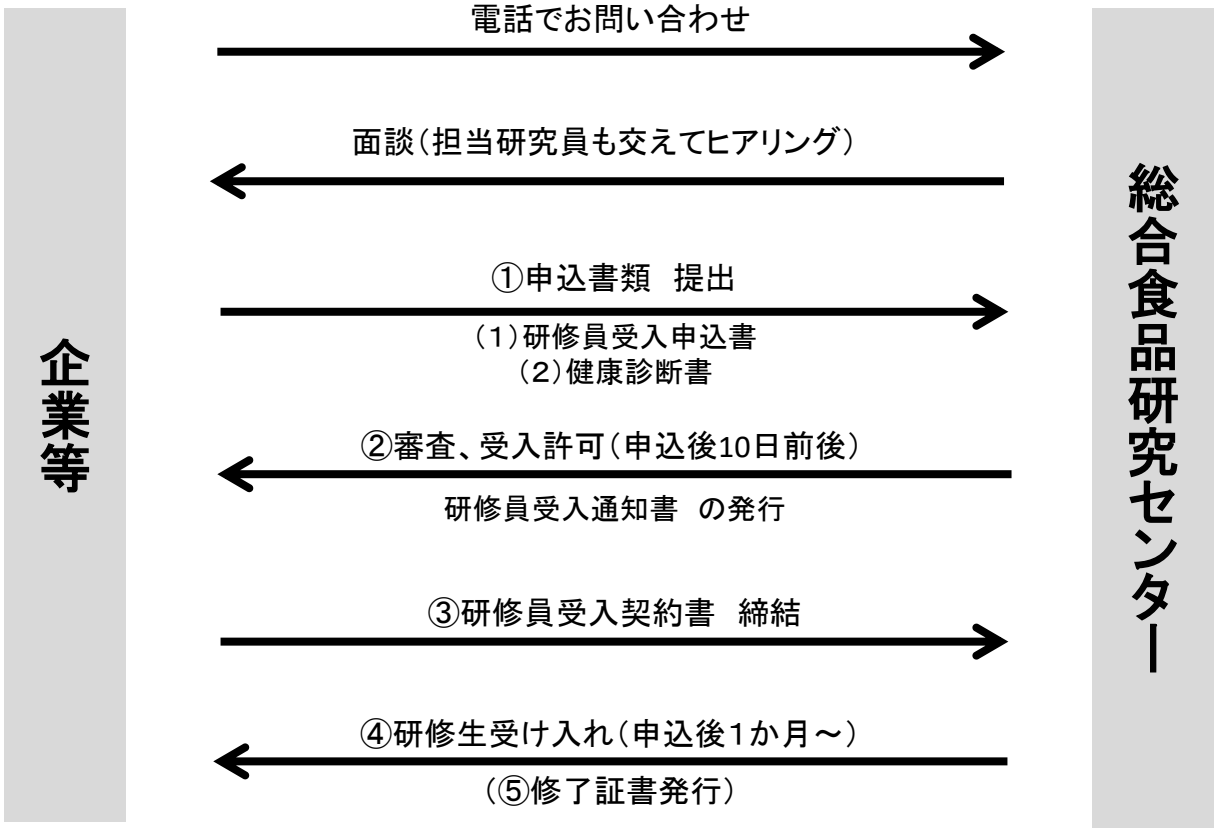
＜対応分野＞
酒類（清酒、ビール、果実酒、濁酒、蒸留酒）、発酵食品（味噌、醤油、漬物、しょっつる、麹）、機能性食品、スマイルケア食（介護食）、水産、畜産、製粉、菓子、パン、麺、飲料、ソース類、野菜、山菜、果実、など食品に関わる様々な分野

＜受入期間＞
・短期研修（一週間～数か月）：分析技術、食品加工技術、醸造技術、微生物検査の修得　ほか
・長期研修（数か月～一年）：分野ごとの一連の知識・技術の修得、業界への支援同行　ほか
＊基本的に、センター業務への従事を通して、技術や知識の修得を行っていただきます。

＜その他＞
・経費は無料です。
・必要に応じて修了証書を発行します。

秋田県総合食品研究センター

研修員受け入れまでの主な流れ



＊内容によっては研修員とは別の形で支援させていただきます。

＜過去の研修実績＞

金融機関にお勤めの方（半年間）

会社のトレーニー制度で実施。食品関連イベントや技術支援に同行。
ロゴマークの申請事業なども担当。研修後、企業支援等の業務を担当。

酒造メーカー（日本酒）にお勤めの方（9か月）

異業種からの転職で、本格的な勤務の前に研修制度を利用。
基礎的な分析手法から仕込試験まで経験。研修後、新商品開発のための研究を実施中。

酒造メーカー（ワイン）にお勤めの方（1週間）

基本的なワインの製造方法・分析方法を確認・取得するために研修を利用。
研修後、製造業務に従事。

＜お問い合わせ先＞
秋田県総合食品研究センター　総務企画室　企画・技術支援チーム
〒010－1623 秋田市新屋町字砂奴寄4－26
電話番号　018－888－2000
E-mail　kensyu@arif.pref.akita.jp