

仙味エクス株式会社 2025 年度インターンシップ

当社の研究開発体制に沿った3コースを用意しています。実習では先輩社員との意見交換を通じて、エキスの基礎から応用までを学べます。その魅力と可能性を体感してください。1日1コースで、全コース体験していただきます。

1. コース紹介

コース名	内容
エキス開発コース	実際にエキスを作るコースです。原料が加工されエキスになる過程を体験してください。また、比較実験をすることで、原料や加工方法の違いが、エキスの出来の違いとなって現れることも実感できます。実際に自分で作ったエキスはもちろん、ものづくりの楽しさも同時に「味わえる」コースです。
エキス応用コース	「食べることが大好き」という方には、特にお勧めのコースです。当社のエキスの応用例を体験してください。実際にエキスを使用したメニューを作り、官能評価を行います。これも比較実験（エキス使用の有無）をすることで、エキスの添加効果が際立ちます。何を作るかは、当日のお楽しみです。
エキス研究コース	エキスの持つ機能性について調べる実験を行います。当社のエキス（または自分で作製したエキス）を検体とし、市販の食品や飲料と比較しながら、特定の生理活性を指標に評価・測定を行います。その結果から、食品の三次機能である「生体調整」について考えるコースです。

2. 開催日時等

区分	定員	日時	応募期間
第1回	6名	9月1日（月）～9月5日（金）	5月16日（金）～8月8日（金）
第2回	6名	3月2日（月）～3月6日（金）	11月17日（月）～2月6日（金）

※ 実施日数5日、申込受付は先着順とし定員になり次第締め切り、2025年度は2025年4月～2026年3月まで

- (1日目) 13:00～16:00 ガイダンス・工場見学
(2～4日目) 09:00～16:00 実習（エキス開発、エキス応用、エキス研究）
(5日目) 09:00～12:00 クロージング

2. 開催場所

- ・本社（愛媛県大洲市平野町野田 779-2）

4. 応募方法

- ・マイナビよりエントリー

5. 備考

- ・宿泊費（上限1万円／泊）、交通費支給（上限1万円）※宿泊場所は当社指定
- ・JR大洲駅までの送迎あり

6. お問い合わせ

- ・仙味エクス株式会社 インターンシップ担当／高橋

Tel : 0893-24-6878（受付時間 9:00～17:00） E-mail : t.takahashi@senmiekisu.co.jp