


志賀商店 インターンシップ


岩田真実・尾崎真由・車谷勇奈・丹生谷拓実・西原愛美・妻鳥唯奈







目次


 プログラム内容

 インタビューレポート


事業統括者インタビュー
従業員インタビュー（3名）

 工場見学レポート

 インターンシップを通して私たちからの提案



プログラム内容




1日目

10:00～12:00

工場見学

13:00～18:00

事業統括者・従業員へのインタビュー




2日目

10:00～17:00

工場見学

17:00～18:00

質問・感想



インタビューレポート

～代表取締役 原初さん～

- 時代の影響で甘いものが売れないことから製造技術を変える
- 社員同士の仲の良さを大切にしている
(普段話したことのない人とも話すきっかけを)
- 使われる黒豆の生産地は北海道、兵庫県、滋賀県、岡山県
(良いものを求めると生産地は限られる)

インタビューレポート
～代表取締役 原初さん～

- 清掃は自分たちで行う
- 商品バリエーションの拡大化→甘納豆
(季節による経営の安定化を目指す)
- 主に関東に出荷、高質スーパー、百貨店
- 社内勉強会を行う




< これからの課題 >

- 時代に合った商品づくり
- 営業力の向上
- 衛生管理に重点を



インタビューレポート ～従業員・菓子課～

- **社会人として大切なこと**
→休まないこと。休まないことで信頼も生まれる
- **失敗したとき、つらいとき**
→周りのみんなが励ましてくれるので頑張れる
仕事が嫌だという理由で辞める姿を子供に見せたくない
- **会社のいいところ**
→子供がいる人でも働きやすい
子供の行事や病気の時に休める、就業時間を決められる



インタビューレポート ～従業員・事務～

- 心掛けていること
 - 会社の顔であるため、気持ちの浮き沈みが出ないようにしている
いつでも冷静に対応し、笑顔でいるようにしている
- 会社の良いところ
 - 部門外でも仲良く、アットホームな雰囲気
個人を成長させてくれる(勉強会や講習会への参加)
- つらい時
 - 上司が気付いてくれ、面談を行ったり、周りが支えてくれたりした
- 目標
 - 女性スタッフの手本になること



インタビューレポート ～従業員・製造部～

● 仕事内容


→原料の水炊き、味付け、翌日の仕込みなど

製造部はほとんどが手作業

**完成から逆算して、水炊きや味付けの段階での豆の固さを調節
(ピアノ線でつつき、指先の感覚で判断)
→夏と冬で変わってくる**

他の部署より勤務時間が1時間前倒し

→惣菜・菓子課がスムーズに作業を開始するため




インタビューレポート ～従業員・製造部～

- **心がけていること**
→ 挨拶をすること
- **目標**
→ 今いる自分の担当の場所を完璧にできるようになって
後々は全てできるようになりたい
- **会社のいいところ**
→ 自分の成長につながることをさせてくれる



工場見学レポート

- 仕分け作業を5段階分け
(手作業と機会)
- 洗剤類の容器は鍵をかけて管理
- 用具類は壁にシールを貼って保管場所を指定していて、
紛失した場合や片付けていない場合はすぐにわかるようにしていた
- アレルギー物質（落花生）と黒豆の製造では
機械の使いまわしはしないようにしていた
- 豆を茹でる釜も黒豆と大豆とで分けて、黒豆の皮の混入を防いでいる
→異物混入や品質の保持のために徹底している



インターンシップを通して私たちの提案

- **社内スポーツ大会の実施**




- 休日にお子さんと一緒に遊ぶことが趣味の社員さんも多かったので、社内での交流をスポーツを通して家族ぐるみで図ってほしい

- **甘納豆の個包装化**

- とてもおいしい甘納豆なのだが、食べきるには少し量が多いので、柿の種などの個包装お菓子のようにしたらいろいろな味が楽しめ、顧客も購入しやすいのではないか

本インターンシップに当たって、
以下の方々にご支援いただきました。

皆様のご支援に深く感謝申し上げます。

-  志賀商店様
-  愛媛大学先生方
-  社会共創学部チーム

