

インターンシップ入門 (株式会社エス・ピー・シー様)

産業イノベーション学科

**池之内 崇光、鈴木 拓人
上野 羽琉花、山本 美歩**

株式会社エス・ピー・シー 会社概要

設立 昭和50年4月10日
業界 出版・広告

・事業内容

メディア事業、コミュニケーション事業、
マーケティング・地域活性化事業
クリエイティブ事業

・代表的な出版物

タウン情報まつやま、ランチパスポート



企業理念

Seeds of Pleasure in country

地域に幸せの種

- 地域には、まだまだたくさんのおアワセの種が眠っている。その一つひとつの種を探し、集め、そして育てる。やがて花開き、実を結べば、新しい種がいのちを宿す。そして、その種を、また蒔いていく。それが、私たちの仕事。情報という種で、地域にアワセを広げたい。

～授業開始当初の考え・企業への印象～

- 「働く」ということについて、ぼんやりとしたイメージしかない状態。就労に対する意識も浅く、自身の適性や将来の方向性についても定まっていなかった。
- 広告・印刷業界への興味はあるが、具体的な仕事内容などは想像がつかない状態。
- 情報誌が完成するまでにどれだけの過程を踏んでいるのか知りたい。

インターンシップ日程

	1日目	2日目
9時	朝礼・オリエンテーション 社内見学、担当者との顔合わせ	朝礼、オリエンテーション
10時		従業員インタビュー
11時	管理職インタビュー (三澤 副部長)	ジョブシャドウィング・業務体験 (一日目と同じメンバーで入替)
12時	昼休み	
13時	・ジョブシャドウィング 営業へ同行、記事校正・資料収集 ・業務体験 タウン情報の編集作業	ジョブシャドウィング・業務体験 (一日目と同じメンバーで入替)
14時		
15時		
16時		従業員インタビュー
17時	振り返り、一日のまとめ	振り返り、全体のまとめ

編集作業の体験

商品資料

報道関係者各位

感動を、けずりだそう。

マルトモ

2018年7月吉日
マルトモ株式会社
〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

だしを効かせて、やさしい塩味
マルトモ(株)「お肉まる」を新発売
時短調理・健康志向に応えるお肉まぜあわせ調味料！

マルトモ(株)(社長 明関和雄)は、北海道産昆布と枕崎製造かつお節を原料にした、「お肉まる」2品種を9月1日に新発売致します。「だしを効かせているため、塩分を抑えてもお肉をおいしく食べることができる」というコンセプトに加え、「お肉と野菜をレンジアップし、まぜるだけで手軽におかずができて上がる」という簡便さ、そして油脂類の摂取を控えたいという健康志向に応えた「油を使用しない調理方法」により、さらなる付加価値を加えた商品となっています。ご家庭で簡単にできるおかず作りにご利用ください。

商品特長

だしを効かせることで、

1. やさしい塩味でもお肉をあっさり、おいしく食べられます。
2. 北海道産昆布、枕崎製造かつお節を使用！
3. 使い切りタイプで、単身・少人数世帯にも便利！(1~2人前×3回分)
4. レンジでチンしてまぜるだけ！

「お肉まる」豚の生姜焼きの素
生姜が香る、あっさり甘辛たれ

「お肉まる」鶏のみぞれ煮の素
国産大根おろしを使用し、だし香るやさしい味わい



雑誌記事

スポーツクラブ・ジム | テンミン

10min

10分216円から運動できる
完全プライベートジム

今の生活に少しずつ運動を取り入れられる手軽なジム。1室を貸し切りで利用できる個室にせずトレーニングに打ち込める。スマホの簡単予約システムでスキマ時間を有効活用！家族や友人との同伴が無料なのも嬉しい。

松山市大街道1-4-6 富木ビル 2F 北
TEL 089-448-4008 営業 9:00~22:00
週休 日有 月有 火有 水有 木有 金有 土有 日有
〒790-0001 松山市大街道1-4-6 富木ビル2F 北

住宅・不動産 | ハンズファクトリー

Hands Factory

Smart Choice, Smart Life
人生を「楽しむ」家

「人生を「楽しむ家」にしよう！」をコンセプトに、一人ひとりのライフスタイルや趣味嗜好とあった「人それぞれの生き方」に寄り添い、不動産探し、新築、中古リノベーションまでトータルサポートしてくれる建築会社。

松山市山西町988-1
TEL 089-8303 営業 9:00~18:00
週休 日有 月有 火有 水有 木有 金有 土有 日有
〒790-0001 松山市山西町988-1

7/17 OPEN

専門店 | エニメックノワダンジヨカメリア
えひめ結婚相談所カメラリア

恋愛に悩む人のための心強い婚活アドバイザー

日本結婚相談所連盟の正規加盟店で国内最大級のお見合いシステムを誇る「カメラリア」は、アドバイザーが親身になって婚活の相談に乗ってくれる。「フジグラン松山」内にあり、無料相談会も実施中。

松山市吉西町1-2-1 フジグラン松山 4F
TEL 089-989-7287 営業 10:00~19:00
週休 日有 月有 火有 水有 木有 金有 土有 日有
〒790-0001 松山市吉西町1-2-1

企業から送られてくる商品資料をもとに、
題名25文字、商品説明150文字にまとめる作業を体験しました。

編集作業における学び

この作業では、会社から送られてくる資料を理解した上で
誰をターゲットとして**何を優先的に伝えるか**を考えることが重要。

企業側が必ず伝えたい情報が存在するため、うまく汲み取って
作成しないと再編集等の時間のロスになってしまう。

編集作業の進め方

- ・ 初めに、誰をターゲットに置くか決める。
- ・ ターゲットが魅力的だと思える言葉を選ぶ。
- ・ 商品の発売時期、値段、種類は絶対に入れる

編集作業における学び

健康志向のあなたへ

油要らずおかず、「お肉まる」秋新発売！

健康志向+簡単調理を実現したおかず
「お肉まる」が今年9月に新発売となる。

だしを効かせることによりあっさりとした薄味に仕上がっている。また、レンジでチンして混ぜるだけの簡単調理なので困ったときの一品にピッタリである。

種類は「豚の生姜焼き」・「鳥のみぞれ煮」の二種類で値段は180円（税抜）。健康が気になるあなたは購入を検討してみてはどうだろうか？

報道関係者各位

感動を、けずりだそう。

マルトモ

2018年7月吉日
マルトモ株式会社
〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

だしを効かせて、やさしい塩味
マルトモ(株)、「お肉まる®」を新発売
時短調理・健康志向に応えるお肉まぜあわせ調味料！

マルトモ(株)(社長 明関和雄)は、北海道産昆布と枕崎製造かつお節を原料にした、「お肉まる®」2品種を9月1日に新発売致します。「だしを効かせているため、塩分を抑えてもお肉をおいしく食べることができる」というコンセプトに加え、「お肉と野菜をレンジアップし、混ぜるだけで手軽におかずができて上がる」という簡便さ、そして油脂類の摂取を控えたいという健康志向に応えた「油を使用しない調理方法」により、さらなる付加価値を加えた商品となっています。ご家庭で簡単にできるおかず作りにご利用ください。

商品特長

だしを効かせることで、
1. やさしい塩味でもお肉を
あっさり、おいしく食べられます。

2. 北海道産昆布、
枕崎製造かつお節を使用！

使い切りタイプで
3. 単身・少人数世帯にも便利！
(1~2人前×3回分)

4. レンジでチンして混ぜるだけ！

「お肉まる®」豚の生姜焼きの薬
生姜が香る、あっさり甘辛たれ

「お肉まる®」鶏のみぞれ煮の薬
国産大根おろしを使用し、
だし香るやさしい味わい

編集作業における学び

- ・ **重要なワードの選定が難しい** (アピールポイント)
入れたい言葉を選べないと、文章はいくらでも長くなるために調節が難しかった。
- ・ 写真からわかることは **できるだけ書かず** にその他の情報を書き込む工夫が見られた。

振り返り

実際に営業や編集を行ったことで「働く」ということの意義について考え、理解を深めることができた。

また、営業先での社員さんの行動や話から、**社会で求められるビジネスマナーやスキル**について学び、少しの時間ではあるが実践に移すことができた。

振り返り

出版関係に興味があるメンバーは、**実際に編集や取材先への営業・交渉を体験**したことにより、将来を具体的に考える良い機会になった。

また、その他の学生にとっては、自分の興味にとらわれない幅広い視野で就労について考える貴重な時間となった。

振り返り

現場の忙しさ・後輩が先輩にアドバイスを貰ったり、先輩が後輩を気にかけていたりしている等、社員同士の協力体制や職場の雰囲気を感じ、知ることができた。

大学生活振り返りの時期ではあるが、質の高い充実した大学生活になるように様々な経験を積んでいきたい。

ご清聴ありがとうございました

