

課題解決型インターンシッププログラム 学生受入計画書

企業名等	有限会社 内山味噌店			
ホームページアドレス	https://www.mizukinosho.com/			
事業内容	味噌および味噌スイーツなど、発酵食品の製造・販売・広報	業種	企画・プランニング職 管理・マネジメント職 総合職 生産管理・品質管理職 店舗運営職	
		従業員	15名	
所在地	〒316-0024 茨城県日立市水木町 1-20-24			
受入担当者	所属・役職	マーケティング部 課長 味噌蔵みずきの庄 店長	電話	0294-52-2223
	氏名	佐藤 悠里	F A X	0294-53-8461
E-mail	y-sato@mizukinosho.com			

インターンシップ実習生 受入計画

受入先部署名	1. マーケティング部	2.	3.
課題内容	当社は、「伝統的食文化を守りつつ、発酵食の魅力をお届けする」ことを使命と考えています。インターンシップでは、当社の各部署で就業体験しながら、現場の実情と問題点などのヒアリングを行います。その上で、マーケティング部門として、どのような事業展開をすべきか、どのような企画をすべきか。また、お客様に対する広報や、社内での情報共有はどうあるべきか等を検討していただきます。		
実習時間	9:00 ~ 16:00 (内休憩 30分)		
受入期間	2019年8月中旬～2019年9月23日【実日数 5日】 参加学生と打合せの上、日程決定。申込み人数により、複数回実施可能。		
受入人数	3名 (1回当たりの最大人数)		
受入条件	※受入人数や通勤手段、能力や資格などの条件がありましたらご記入願います。 特になし		
実習先	〒316-0024 茨城県日立市水木町 1-20-24		
交通手段	常磐線 大甕駅下車 バス3分(泉が森下車) 徒歩6分又は、駅から徒歩15分		
その他	※交通費、宿泊施設、食事補助等の支援がありましたらご記入願います。		

問合せ先:

茨城大学 インターンシップコーディネーター: 橋本 〒310-8512 茨城県水戸市文京 2-1-1
E-mail: takuma.hashimoto.cda@vc.ibaraki.ac.jp TEL: 029-228-8829

実習スケジュール

おおまかな内容で構いませんので実習のタイムスケジュールをご記入ください

1 日目	2～4 日目
<p>○当社について</p> <p> 当社の概要説明</p> <p> 当社の商品展開紹介</p> <p>○発酵について</p> <p> 発酵の基礎知識を学びます</p> <p>○店舗・工場見学</p> <p> 店舗、工場を見学します</p> <p>○当社の課題</p> <p> マーケティング部が持つ課題を話し合います</p> <p>○振り返り</p>	<p>○就業体験、ヒアリング</p> <p> 各現場（味噌製造・スイーツ製造・熟成肉製造・直売）にて、実際の作業を体験、また、事前の検討にて出された課題を念頭に置きつつ、各スタッフから現場の実情や問題点などを聞き取る</p> <p>○論点整理・企画会議</p> <p> 課題と、各現場の抱える問題点や要望をすり合わせ、今後、どのような事業展開をすべきか、どのような企画が必要かの会議を実施。</p> <p>○振り返り</p>
5 日目	<担当からのメッセージ>
<p>○企画会議・まとめ</p> <p> 4 日間の実習、ヒアリングから課題を絞り当社にとって効果のある結論を導きだします</p> <p>○プレゼンテーション</p> <p> まとめを、プレゼンテーションしていただきます</p>	<p>マーケティング部が担う、社外への広報ならびに、社内における情報共有の中心という役割を体験して頂くことで、「働く」ということに関して、新たな発見ができるひとつのきっかけになればうれしいです。</p>

各日の流れは、大きく分けて3つです。

①マーケティング部にて、現在の事業の課題を検討

②

③マーケティング部に戻り、