

商品開発・試食・グループワーク・工場見学 すべて自宅で実践！（ヤマモリ）

・受入企業 ヤマモリ株式会社（食品製造業）

・テーマ 調味料・レトルト食品の企画・開発・営業職 お仕事疑似体験

・POINT!

リモートでは、いかにリアルを感じてもらうかが大きな課題。ヤマモリ株式会社のインターンシップでは、前もって調味料や食品を学生宅へ配送。それらを自宅で調合・調理することをプログラムに組み込むことで、リモートでありながら実際の味を体験し、さらなる「食」への理解につなげています。

・実施内容

【両コース共通】

当日は開始直前に釜めしの炊飯ボタンを押すことからスタート。企画体験では、まず消費者ニーズの探り方をワークを通して学び、自分で炊いた釜めしを実際に食べてターゲットと与える「価値」を分析。バーチャル工場見学では、通常のインターンシップでは入れない場所も紹介。

【開発コース】

事前に届けておいた食材を使用し、リモートでレトルトカレーとめんつゆの試食評価。

関東と関西のつゆの違いやうま味の変化についてワークを実施。

【営業コース】

販売戦略では、事前課題としてそうめんつゆを使ったアレンジメニュー創作に挑戦。

当日は発表・提案を兼ねたリモート試食会を実施。

手強いバイヤーになりきった支店長を相手に営業ロールプレイング。

・スケジュール

8月18日(火)～8月21日(金)のうち3日間(18時間)

	AM	PM
8/18(火)	ガイダンス、商品企画開発部の概要説明	企画グループワーク①②③
8/19(水) 開発コース	開発研究所の概要説明 レトルトカレー開発グループワーク・試食	めんつゆ開発グループワーク・試食
8/20(木) 営業コース	中部支店の概要説明 営業グループワーク【販売戦略①】	営業グループワーク【販売戦略②】 営業ロールプレイング
8/21(金)	バーチャル工場見学 安全衛生ワーク	振り返り、発表資料作成 成果発表プレゼン

・受入担当者コメント

初めてのオンライン開催でしたが、同じ「食」を体験しながら行うことで対面と同じような一体感が生まれ、意見や質問が飛び交う活気ある内容となりました。当社のインターンシップでは人事はあくまでサポート役に徹し、営業コース・開発コース共にその業務に精通した社員が講師を務めるので、より深い学びを得ることができます。

・参加学生の声(生物資源学部3年)

初めて参加するインターンシップでしたが、目標設定の方法から教えていただき、単なる仕事理解だけでなく、自己成長につなげられる実りのある成果を得ることが出来ました。

オンライン開催とのことで、話を聞くなど受け身な形がほとんどでは、と不安を感じていましたが、企業や職務内容の説明だけでなく、事前に送っていただいた商品を使用したワークもあり、非常に実践的な参加型のプログラムとなっていて、自発的に学びを得ることが出来ました。

グループワークでは、「一人では商品を作れない」ということを学ぶとともに、他の参加者にあって自分にはないものを知ることが出来ました。これまでオンラインでのグループワーク経験があまりなかったため不安でしたが、社員の方からの丁寧な説明と参加メンバーの協力のおかげで、対面と変わらずにスムーズにできたと思います。

オンラインということで、コミュニケーションや伝え方の難しさを感じることはありましたが、新時代の働き方を体験でき、結果として非常に良かったですし、様々な大学の学生と交流することができ、貴重な経験になったと感じています。



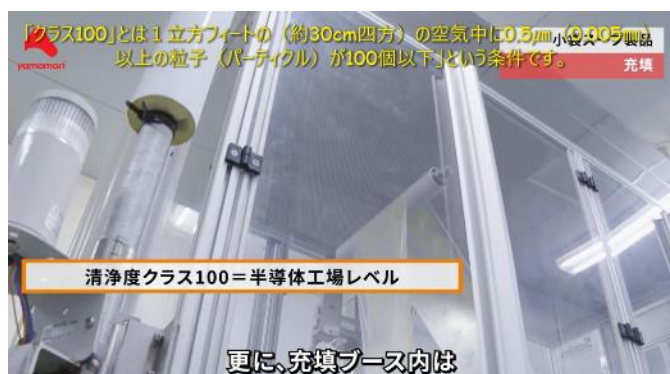
開発コースでは、商品 10 点・サンプル 15 点を研修材料としてお送りしました



営業コースに参加した学生が考案してくれたアレンジレシピです



アレンジメニュー発表会の様子です



バーチャル工場見学では、通常ならお見せできなかったエリアも紹介