

ネオ・エモーション社内報

Neo・Emotion MAGAZINE

まぐろ岡屋 三浦三崎港 恵み
澁谷ヒカリエ店



第6号

=2013/2=

インターンの軌跡

8月下旬からインターン生としてネオ・エモーションに入った秦もいよいよ2月で卒業となります。この半年間の活動を、インターン1期生の最後の特集として紹介します！！

○●○ インターン活動経過報告 ○●○

1か月目：ネオ・エモーションを知る！！

インターン生として入ったものの、何も知らなければ何もできない！ということもあり、ネオ・エモーションを知るべく色んなところに行きました。

ワールドポーターズ店で開催されているマグロ解体ショーを見たり、実際にヘルプとしてお店に入ったり、色んな店舗を回ったり…。伺った店舗先では店長さんと社内報についてなど色んなお話をしたのも印象的です。

また生産者様のことも知ろうということで、協力者様である『三崎恵水産』に行ってマグロ加工するところを見学したり藤沢の養豚場で実際に豚のお世話もしたりすることで、**私たちが普段食べているものがどんな思いで作られているのかを学ぶこともできました。**

社内の方が仕事に対して考えていることや、なかなか見られない生産者様の様子を伝えたいという今の社内報の大きなスタイルが作り上げられました。



養豚場見学@藤沢

トラック洗車@三崎、養豚場見学@藤沢など、生産者様たちがどのような思いで仕事をしているのか知ることのできた貴重な体験をした1か月でした。

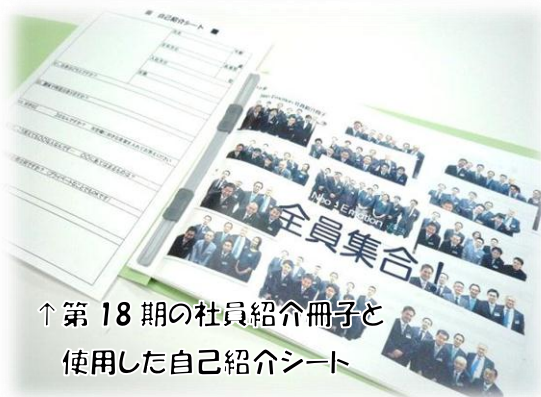
2か月目：社員紹介冊子作成開始！！

大企業ではないとは言っても、16店舗もあると知らない社員さんがいることも珍しくありません。

そこで！社内の繋がりを深めるためのツールとして社員紹介冊子を作ることとしました。出身や好きなものを社員さんに書いてもらい、写真をこちらで撮って1冊の本みたいにまとめました。

知っている社員さんでも意外な一面を見ることができて良かったと思います。

また社内報では生産者様の思いを大切にすることを伝えられるようにと渡邊エリアマネジャーをピックアップ！！現地に行ってみ学んだり体験したりする渡邊さんの姿勢から、お客様だけでなく協力者様も大切にすることを伺えました。



↑ 第18期の社員紹介冊子と
使用した自己紹介シート

私自身がまだまだネオ・エモーションのことをよく知らなかった時期だったので、紹介冊子を通じてスタッフさんのことを知ることができ、作っていてとても楽しかったです

3か月目：三崎恵水産を大特集！！

協力者様への感謝の気持ちを大切にする第一歩として、ネオ・エモーションの一番の協力者様である三崎恵水産を特集することとしました！

三崎恵水産が本来どのような会社なのか、どんな社員さんがいるのか、ここからマグロはどこへ届けられるのか…など、前半は三崎恵水産がどのような会社なのかということに注目して取材し、記事を作成しました。

会社の様子を知るために行った石橋取締役常務へのインタビューでは、**ネオ・エモーションとは異なる形でお客様や社員さんを大切に****する三崎恵水産の姿勢**が窺えました。

そうした石橋常務の考えがあらゆる取り組みとしても表れていたため、後半はマグロの加工の手順に加え、三崎恵水産の取り組みも紹介しました。



後日談ですが、社内報でマグロの加工の過程や三崎恵水産について初めて知ったという感想をいただきました。

社内報が少しずつ効果を発揮しているなあと内心ガッツポーズでした(/ ^ ^)/

4か月目：テーブルマガジン作成開始！！

インターンもちょうど折り返しの中、通じて様々なことを経験させてもらいましたが、せっかくの体験を自分だけのものにしてもいいのかとも思い始めました。

三崎恵水産を見学させてもらったり色々な方とお話したりする中で、**周りにある食べ物がどれだけの過程を経て届けられているのか学ぶ必要性を感じました。**

そこで考えたのが**テーブルマガジン**です！

飲食店という様々な人が利用する場所があるのだから、来てくれたお客様に自分の学んだことを伝えよう！と思ったのがきっかけでした。

この期間は、作成第一段階として構成を考えることに集中しました。しかし気合を入れすぎたのか、**ノロウイルス**、**インフルエンザ**と連続で罹りお休みしてしまうことも…。体調管理も仕事の内という当たり前を痛感した1か月でもありました。



これまでの活動を振り返り、感じたこと、伝えたいことを整理するのに丸1日かけたこともありました。

今後の活動方針も決められた大切な1か月でもあり、体調管理の大切さを勉強した1か月でもありました…

5か月目：テーブルマガジンための取材へ！

体調もすっかり回復したところで、5ヶ月目はテーブルマガジンのために、あちこちへ取材に行きました！

ネオ・エモーションが調理しているマグロの流通を知るべく**三崎うお市場**に取引の様子を見学したり、まぐろを運ぶトラックに載せていただいたり、改めてマグロを取り扱うことについてお話を聞いたり…。また、マグロだけでなく鮮魚の仕入れも気になりましたので川股仕入部長に同行して朝から築地や横浜の市場の見学もしました。

情報を得るだけではテーブルマガジンは完成しないので並行してデザインも考え始めました。

テーブルマガジンを作りたい！としか思っていなかったのがデザインが決まるまでなかなか時間がかかりました。ですが自分から提案した作成物でもあったので、時間の許す限り何度も考え直し作り上げました。

どの現場の人にも真剣な眼差しだったのが印象的でした。現場に行かなければ学べなかったものも多かったのととてもいい経験をさせていただいた1か月だと思います。



@ 三崎うお市場



川股仕入部長
@ 横浜中央卸市場

6か月目：テーブルマガジン完成！そして次へ…

何度も修正を行い、6ヶ月目にしてようやく**テーブルマガジン 第一弾が完成しました！**

インターンの半分をこのテーブルマガジンの作成に費やしたので、実物を見たときはとても感動しました。

しかしこれで満足するわけにはいきません！！

テーブルマガジンは4部構成のため残り3つのテーブルマガジンをデータとして完成させなければならなかったし、社内報も従来通り作成しなければならなかったので、この時期は中々にハードなスケジュールとなりました。複数の仕事を掛け持ちする大人の気持ちが少しわかりました(笑)

ですがやり遂げたときの達成感は言葉にならないものでした！

春から私に替わり新しいインターン生が入るので、引き継ぎも行いました。次のインターン生が、この会社で何を感じて働いてくれるのか今からとても楽しみです(*^▽^*)



たくさんの方々の協力のもと、テーブルマガジンが完成した時は本当に嬉しかったです！このテーブルマガジンが活躍を見せてくれるのはこれからですが、一人でも多くの人に自分が感じたことが伝わってほしいと思います！

〇●〇 まさに自問自答！インターンへの思い 〇●〇

この半年間、色んなことがありすぎて全く飽きることがありませんでした。
後半は自分自身へのインタビューという形で、この半年間を振り返ります！

Q.どうしてネオ・エモーションでインターンを始めようと思いましたか？

【働く】ということがどういうものなのか知りたいと思ったのがインターンを始める理由でした。ですが、ただどこかの企業にインターンするだけではなく、インターンシップを通じて【働く】以外の大きなものを得たいとも思っていました。

そこで、移動販売を企画していた三崎恵水産がインターン生を募集していることを知り、面談の結果、同期の出戸さん（前号参照）が三崎恵水産のインターン生に、私がネオ・エモーションのインターン生となりました。もともと＜食べ物＞に関心があったので、【働く】他にも実際に飲食店に関わることで外食産業を知りたいと思いました。



Q.ネオ・エモーションとはどのような会社に見えましたか？

周りの人のことを常に考える会社だと思いました。

お客様は勿論、大切な協力者である生産者様、スタッフ等と関わる人全てを大切にしようとする会社に見えました。お客様に料理だけではなく感動も与えたいという思いが基盤となって、一緒に働いてくれるスタッフに感謝への気持ちを忘れずに接する、生産者様が作って下さった食べ物を大切にする等作業一つ一つが丁寧に行われているんだと感じました。

Q.ネオ・エモーションの社員さんはどんな人たちですか？

いい意味で自分をインターン生として見てくれる方々でした。

何かわからないことがあった時は丁寧に教えてくれましたし、間違ったことをしていればきちんと指摘もしてくれました。悩んでいるときは色々アドバイスをしてくださったこともとても印象深いです。

また皆さん誇りを持って仕事しているとも思います。

お客様に喜んでもらうだけでなく、一緒に働くスタッフが『ここで働いてよかった』と思えるような職場づくりを心がけているように見えました。

Q, 社内報を作るきっかけは何ですか？

インターン生として入った時に、石橋（匡）取締役役に情報発信の媒体を作ってほしいと言われたのがきっかけでした。

企業として設立してから 10 年が経ち店舗も増える一方、社内外のコミュニケーションがなかなか難しくなる現状もありました。

そこでどのような社員がいるのか、どのようなマグロを使っているのか等といったことを紹介することで、**社内報などネオ・エモーションという会社そのものの情報を共有するツールを作ってほしい**とお話を聞き、作成することとしました。

Q, 社内報を作るうえで特に意識したことは何でしたか？

『**自分は何が知りたくて社内報を作るか**』という疑問を持つことを心がけていました。職人さんと比べれば自分は知識が全く伴っていませんが、そうした自分と同じ状態の人は今たくさんいます。まぐろ問屋の仕事や職人のこだわりなどといったことは普段は中々知ることはできません。勿論インターネットもあるので調べればすぐにわかりますが、余程のことがなければ自分から進んで調べようと思うことはあまりないと思います。どんな読み物も『**読者の視点に立って記事を作ること**』が一番だと思っていますが、この社内報においては『**読者＝自分**』だと思って、**自分が知りたいことを把握し、取材し、読者として自分がわかりやすいと思う形で発信する**よう常に心がけていました。

Q, 社内報を作るときに一番大変なことは何でしたか？

社内報の構成を決めるときです。

情報を発信するといっても読者の目線に立てず独りよがりの形で出しているのは全く意味がありませんので**発信する情報とそのメリットを必ず考えなければなりません**でした。ですがこれが一番難しい作業な上に早く決めないと取材や日程調整などに大きく影響するので非常に苦労しました。また、店長にお話をお伺いするときもいつもぎりぎりのスケジュールで取材をお願いし店長やスタッフにご迷惑をおかけしたので、もう少し余裕をもってお願いしたかったなあと反省しています。



今だから公開できる社内報作成風景！！



取材を終えたあとは、本部の PC を使ってまとめをつくり社内報の作成を進めました。家で作業することもあったので、色々なメモが書かれたインターンノートとデータの詰まった USB がないと仕事にならないときもありました。

Q. インターンの中で辛いと思ったことはなんですか？

インターンの最終目標を見つけられなかったことです。

目的を達成するためにインターンを始めた出戸さんとは違って目的を見つけるためにインターンを始めたようなものだったので、始めた頃はこのインターンで何をしたいか全く決められませんでした。社内報作成という業務はありましたが、色んな人から様々なことを教えて貰ううちに、**このインターンを社内報だけで終わらせたくない**という気持ちが強くなっていきました。けれども何ができるのか全くアイデアが浮かばず 2 か月くらい悶々と悩んだ時期がありました。悩んだ末、テーブルマガジン発行を最終目標にすることができましたが、インターンの中でこの2か月間が一番つらかったです。

Q. このインターンで自分の中に変化はありましたか？

一言でいうなら、あらゆることへの見方が変わりました。

店長さんやスタッフさん、時には社長や社外の方からお話を伺い**接客がどういうものかを考えることが非常に多くなりました**。お客様だけでなく一緒に働くスタッフや、食材を提供してくださる生産者様に喜んでいただくための**サービスとは一体何か**という問題が接客の中に存在しているように見えました。おそらくこの問題に正解はありませんが、だからこそ飲食店におけるサービスの在り方は非常に多彩であるのだと思います。

また、インターンの間に様々な経験をしたことで、**今ある食品には適切な価格がつけられているのか**といった疑問が自分の中に生まれ、流通にも関心を持つようになりました。自分の周りにあるすべての物の値段は正しい価値をつけられているのか、つけられていないとしたら自分はどのようなすべきかといった考えや行動について考え直す必要性を感じるようになりました。この『正しい価値』について考え直すことはテーブルマガジンを作成する直接の動機にもなりました。

まだまだあるのですが、字数が気になるので特に大きな変化だけにします（笑）

Q. インターンが終わった後はどのように過ごしますか？

まだ大学生なので春からは3年生として色んな勉強をしたいと思います。

ですがこのインターンを通じ、**食に携わる仕事に就きたい**と思うようになったので、冬からの就活に備えて業界や職種について少し調べたいと思っています。

またインターン生としてではなく、個人のできる範囲で周りの人に『**価値の在り方**』について考えてもらえるようインターンで学んだことを発信したいと思っています。



**夏からの半年間、ご愛読下さい誠にありがとうございました！！
次号からは新しいインターン生が作成を担当します。
インターン2期生の手がける新しい社内報をぜひ楽しみに！！**



結果発表!!優勝した店舗は一体…!?

去年の「七夕飾り選手権」に続き、今年も「お正月飾り選手権」を開催しました!!
エントリー作品をここで大公開!!はたして優勝するのはどの店舗でしょうか!?



トレッサ横浜店

スタッフ全員が協力して作品を作り上げた
トレッサ横浜店の作品が他の作品と大差を
つけて堂々の第一位!
他店舗のスタッフからも大人気でした。

鏡餅をはじめ、お正月に関連したアイテム
が大集合した賑やかな飾り付けです(▽)

優勝おめでとうございます!!!



マルイ溝口店



昨年オープンの溝口店が第2位!
和紙を使ったアレンジが好評でした!!



上野店



大きな飾りをつけてインパクトを与えた上野店
がランクイン!さすがとしか言えません!



母豚への人工授精の図。
R-18指定でお願い致します(笑)

失敗は成功の元だとポジティブ
に考え、挑戦していくぜー!!

これから2か月間、母豚の経過
を見ながら妊娠しているかどうか
等の状態を見ていこうと思
います。

前回、残念ながら流産してしま
った母豚に種付け再チャレンジ
してきました!
どれだけ想いを込めても、これ
ばかりは神頼みです…

渡邊みやじ豚奮闘記

どんといけ!





当店は渋谷ヒカリエの中にあることもあり、女性のお客様が利用されることが多いです。そのため頻繁にメニュー変更を行い、何度来てくれるお客様でも飽きることがないよう心がけています。

女性客の多い当店では、サーモンが非常に人気です。当店でもマグロと同じくらいの量のサーモンを握っているような気がします…。メニューも、社内で1番多いのではないかと、いう位サーモンのバリエーションを増やしてお客様にお出ししています。



店長の心がまえ

まぐろ問屋 三浦三崎港

恵み渋谷ヒカリエ店



以前店長を務めていた社員さんが多いですが、これはとても良いことだと思います。これまでの経験からこちらのやりたいこと・苦労していることを理解してくれる人が多いからです。元店長だったからこそその意見も大変参考になることもあります。

昨年春オープンしたばかりなのでまだまだ新しいお店ですが、何年経っても愛されるお店にしたいです。そのためにもスタッフと協力して店内の清潔感を保ったり1人でも入りやすい雰囲気を作ったりしたいと思います。



Q. 店長に質問です！！

イチオシのスタッフは誰ですか？

A. 矢後さんです。

まさに接客のプロだと思います。特に年上の女性の方への接し方は完璧です！



やご じゅんいちろう
矢後 潤一郎さん

【接客の際に意識していることは？】
お客様の目線を見て握る
よう心がけています。

【店長はどんな人？】

自分にはない大胆さと繊細さを持った方です。

【好きなお寿司は？】 勿論まぐろです！

2/20~3/19

HAPPY BIRTHDAY!!!

2月

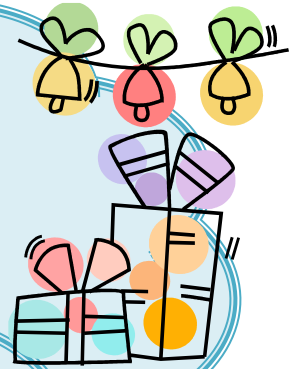
20日 伊藤(晋)さん (WP 店)、高橋さん (具志川店)

23日 浜口さん (上野店)

24日 澤田料理長 (クロス店)

26日 徳盛店長 (那覇店)

※3月の該当者はいませんでした...



編集後記

夏からの半年間、本当にあっという間に過ぎてしまいました。

この半年間、夏の工場見学や秋の社員紹介冊子作成、冬のテーブルマガジン作成など、数えたらキリがないほどの出来事を体験しました。

特に社内報は、私一人では今の形を作り上げることは不可能でした。

あらゆる方の協力があったからこそ、「面白い」と思っていただけの社内報が完成したのだと強く思います。

今号をもちまして社内報作成の担当から外れますが、やり残したことは多いです。

今でも次号の社内報の構成を頭の中で考えてしまいます。

インターンの期間が半年しかないのが本当に残念です。

ですが、この短い間に体験した様々な出来事は私自身を大きく変えてくれました。

ネオ・エモーションを紹介してくれた ETIC.の方々、支えてくれた家族や友人、そしてこのインターンで様々なことを教えてくれたネオ・エモーションのスタッフさんにこの場で心よりお礼申し上げます。

短い間でしたが、半年間のご愛読ありがとうございました。

またどこかでお会いしましたら、その時はよろしくお願い致します (*^▽^)

インターン 1 期生：秦

第 6 号 2013 年 2 月 発行 毎月 20 日発行(予定)

担当:ネオ・エモーション営業本部広報課 (秦)

E-mail:h.hata@neo-emotion.jp