

**Angkor
Cookies**

海外インターンシップ

国際学部国際学科2年 菊地真衣

インターンシップの概要

- 実習先 AngkorCookies
(カンボジア／シェムリアップ州)
- 期間 2週間（週休1日）
- 内容 第一週 ショップでのお手伝い
第二週 カフェでのお手伝い



AngkorCookieとは



- アンコールワットへ来た観光客向けのお土産屋さん
- カンボジア産の原材料にこだわっている
- 2004年4月から日本人の女性が経営
- カンボジアへの“支援”ではなく“事業”の提供



実習の目的

- 観光業について知ること
 - 数あるお土産の中から、選ばれるにはどのような工夫がされているのか
- インターンシップで英語を活用したい



実習内容

- 店舗での接客（カフェ及びショップ）
- 工場見学
- 在庫の整理
- 店内の清掃
- 商品説明マニュアルの作成

一日の流れ





Palm Sugar
カンボジアの広い広い大地にまっすぐ育った砂糖ヤシの木。花から採取した蜜をじっくり煮詰めてお砂糖にします。太陽の光をたっぷり吸収し、ミネラル豊富な天然のお砂糖に作りました。
コーヒーや茶、ヨーグルトに添えても。

Lemongrass Tea
レモンのようなさわやかな清涼感のある癒しのハーブ「レモングラス」のシムリアン州バコン村の小さな民家の畑で収穫され、細かくして茶葉に。青空の下で大きく育った自然の恵み。日頃の疲れを癒してくれるハーブティーです。

Black Pepper
海近くのカンボット州。農園から直送の太粒の黒胡椒を新鮮なうちに袋詰めし、アジアテイストの中着袋に入れました。
「カンボジアの胡椒は世界一」とその昔世界中の料理人から愛された逸品。カンボジアが生んだ世界一のおいしさを。

Pepper Cashewnuts
コンボンサム州の農園で収穫されたカシューナッツを世界一の胡椒で味付け。ピリッ辛いおつまみにしました。甘くて香ばしいナッツと胡椒の風味が絶妙なバランスです。

- アンコールクッキーではクッキー以外の製品を販売
- 最高品質のものを使っているのにアピールしきれていない

→商品説明マニュアルとPOPを作成する


マニュアル作り

学んだこと

- アンコールクッキーが選ばれる理由
製品のクオリティの高さ
日本語での接客
ツアー会社とのコネクション
- マニュアル作りの大変さ
英語が分からないスタッフもいる
自分が製品について知らないといけない

余談





ご清聴ありがとうございました