



つくっているのは、豊かな心

賀茂鶴酒造株式会社

賀茂鶴酒造株式会社

〒739-0011 広島県東広島市西条本町4-31

賀茂鶴酒造ホームページ

www.kamotsuru.jp



SNS アカウント

facebook

twitter

instagram

youtube



KamotsuruSake

@Kamotsuru_Sake

kamotsuru_sake_brewing

賀茂鶴公式チャンネル



あなたの知らない賀茂鶴

賀茂鶴の魅力を紹介しします

品質へのこだわり

賀茂鶴酒造の行動規範としてある「酒中在心」。日本酒の原料は米と水のみです。だからこそ、素材の持つ個性と造り手の心がお酒に表れます。

お米は粒のそろった良質な広島県産の酒米をすべて自社精米工場丁寧で磨いています。また、日本酒の約80%を占める水は、賀茂山系の伏流水を使用しています。そうすることで、お米の味を生かしつつも柔らかい口当たりの優しいお酒を造ることができます。

このように創業以来品質にこだわった酒造りを行っており、全国新酒鑑評会では、金賞を数多く受賞しています。



大吟醸の先駆け

現在では人気の高い大吟醸酒。この大吟醸酒を全国に先駆けて発売したのは、実は賀茂鶴酒造。大吟醸酒である「特製ゴールド賀茂鶴」が初めて発売されたのは昭和33年でした。当時、大吟醸酒は贅沢な「品評会用の酒」でしたが、多くの方に味わってもらいたいとの思いから商品化されました。

日本文化の継承

日本酒を造ることは日本文化を継承すること。賀茂鶴酒造の大切な仕事のひとつです。また、弊社は茶室を所有しており、海外のお客様に日本文化に触れていただく機会を設けたり、遠方からの賓客をもてなしたり、社員の茶道の稽古を行う場として活用しています。日本酒だけではなく、日本の文化そのものを大切にしています。



海外にも進出

賀茂鶴酒造が輸出を始めたのは明治29年、ハワイに向けてでした。その後、台湾、アメリカにも輸出を行っていました。現在では、アメリカ、中国、韓国、マレーシアなどに輸出を行っています。さらに、海外の日本酒のイベントにも積極的に参加し、日本酒を広める活動も行っています。



曲 豆 かな心

誰と・どこで・どんな料理と飲むかによってお酒のおいしさは変わります。いろいろな人と、いろいろな場所でいろいろな料理と共にあり、日々の食生活を彩る…
おめでたいときはもちろん、辛いときも…それぞれの心に寄り添い、心を豊かにする…
つくっているのは豊かな心です。

お酒を造るだけじゃない

さまざまな仕事が賀茂鶴を支えています



営業本部

営業部

酒販店や飲食店へお酒を売りこむことはもちろん、広報やイベントの企画も行います。東京にも支社があります。

海外事業部

アメリカ、中国、韓国、マレーシアをはじめとする東南アジア各国など様々な国での販売業務やイベントを行います。



管理本部

総務部

労務管理、社内行事の運営、多種多様な書類作成などのデスクワークから、作業現場での打ち合せまで社内の様々な事を行います。

経理部

入出金の管理や、経費精算など、会社全体に関わる資金の流れを管理します。



製造本部

醸造部

清酒製造をはじめ、精米や原酒の管理、調合を行います。

製品部

お酒を瓶やパックに詰めて、製品にしていく部署です。全国各地への出荷も行います。

生産管理部

醸造から瓶詰めすべての工程を管理します。生産機械の修理などを行う工務も含まれます。

品質管理室

製造現場の衛生検査やお酒の分析を行います。

入社後の流れ

入社から配属までの一例です

共通研修

入社1週間	新入社員研修
1週間～5月頃	各部署にて研修開始
6月中旬	江田島にて研修合宿(2泊3日)
7月中旬	入社3ヶ月後研修

営業本部

- 入社2ヶ月後～
・製品部にて業務を行う
- 入社6ヶ月後～
・醸造部にて酒造りを行う
- 入社1年後～
・製品部にて再び業務を行う
- 入社1年半後～
・醸造部にて酒造りを行う
- 入社3年後～
・営業部へ配属
・先輩社員に同行し、営業を学ぶ

営業部 営業課
原石 健太郎



管理本部

- 入社1週間後～
・経理部に配属
・業務開始
- 業務を学びながら
上記研修へ参加

経理部 経理課
中島 りな



製造本部

- 入社4ヶ月後～
醸造部に配属
・酒造講習会参加
・フォークリフトなど業務に必要な資格の取得
- 入社5ヶ月後～
醸造部にて酒造りを行う

醸造部 醸造蔵
平吉 宏至



先輩社員に聞きました

営業部 営業課

西村 宗蔵
体育学部出身



信頼を買ってもらう仕事

営業は酒を売ることはもちろん、自分への信頼を売るという仕事です。もともと日本古来の伝統を守ることに関心を持ち入社しました。古くからのお付き合いのある問屋さんや飲食店、販売店に出向いて営業をします。また近年では海外で商談を行うこともあります。営業を通して人と触れ合い、日本各地の文化に触れることがこの仕事の魅力です。売り上げを伸ばすことは困難ですが、自分の企画によって酒が売れた時はうれしい瞬間です。

一緒に働きたいのはこんな人!

- 情報・流行に敏感な人
- 人付き合いが好きな人
- 自分の信念を持っている人

営業部 広報課

新谷 ゆみ
外国語学部出身



賀茂鶴の魅力を世界に発信!

私は事務職のアルバイトがきっかけで入社しました。取材対応や本社への来客対応、チラシ、POP作りなど社外と社内を繋ぐことが広報の主な仕事です。自身の専攻した英語の知識を生かし、海外のお客様へ英語で対応することもあります。取材対応においては様々な部署の人とコミュニケーションをとりながら、相手が何を求めているのか、どのようにすれば伝わりやすいかなどを考えながら仕事をしています。

一緒に働きたいのはこんな人!

- 好奇心旺盛な人
- 広く様々な仕事をしたい人

管理本部 経理課

川口 恵美
総合生活デザイン学科出身



日々の業務が会社を支える

私は、在学中に取得した情報処理技能検定などの資格を生かして売掛金管理や決算業務等を行っています。経理の数字は正しいのが当たり前で正確が必要です。日々の業務をミスなくこなすことは容易ではありませんが、やりがいのある仕事です。また、管理本部として経理の仕事だけでなく、会社全体を見渡し、他部署のフォローをするのも大切な仕事の一つとなっています。ちなみに私は1児の母で、数年前に育児休業を経て職場復帰しています。職場の理解も深く、子育てしやすい環境だと思います。

一緒に働きたいのはこんな人!

- 何事もコツコツ取り組む事ができる人
- 視野が広い人
- 儀正しく笑顔で対応できる人

生産管理部

久保田 聡
理工学部出身



自分のアイデアを形にできる仕事

私の仕事は原料入荷から製品出荷までを管理する事です。お客様に安心安全な製品を供給するためには、醸造から出荷まで、製造過程全般の管理が必要不可欠です。また、その体制を維持させることも重要です。さらに、設備の導入、変更に際しては真っ先に自分が動き、コストや、品質への影響など、あらゆる検証をしなければなりません。大変ですが挑戦し甲斐があります。工場における各種認証の取得など課題は多くありますが、自分たちが考えたことを形にしていけるよう努力をしています。

一緒に働きたいのはこんな人!

- 幅広い分野に興味を持って取り組める人

品質管理室

上岡 大嗣
生物圏科学研究科出身



お客様に安心、安全をお届け

品質管理は主に作業場の衛生と酒の出来を見る仕事です。作業現場の衛生は、安心・安全への第一歩なので、きれいな環境をつくること、きれいな環境を保つことに貢献できたときにうれしく思います。また、出来上がった酒の味や香りの分析を行い、酒の出来栄を確認します。ヒトの感覚だけではなく分析機器を用いた客観的なデータも品質への保証の一つになるからです。製品が安全・安心であることを保証することは、会社への信頼を守ること、その責任がこの仕事への意欲となっています。

一緒に働きたいのはこんな人!

- 視野の広い人
- 科学が好きな人

醸造部 醸造蔵

中井 龍
社会学部出身



お酒造りといえばココ!

入社当初、私はお酒を造る工程や技術を全く知りませんでした。また、繁忙期は、体力の必要な作業が多くあり、初めは辛く感じることもありましたが、徐々に慣れることが出来ました。また、酒造りへの理解が深まるにつれ、だんだんと仕事に自信がついていきました。今は自分の造ったお酒が店頭に置いてあることを嬉しく思います。

一緒に働きたいのはこんな人!

- ものづくりが好きな人

🍷 ギャップ解消 Q&A

よくあるイメージ変えてみせます

Q 就職したら全員お酒を造るのですか？

A いいえ、全員が醸造を行うわけではありません。醸造を行う部署のほかに、営業、総務、広報など様々な仕事があります。

Q お酒って、全部手作業で造るんですか？

A いいえ、賀茂鶴酒造では、手作業で酒造りも行っていますが、機械を用いての醸造も行います。そのため、機械の知識のある工学系の学生も必要としています。

Q お酒の知識がある人じゃないと就職できないんじゃないですか？

A 酒に関する知識があるに越したことはありませんが入社後の研修で勉強していただけます。ちなみにお酒に弱くても問題ありません。

Q 農学系の学部を卒業した人のほうが就職に有利なんですか？

A いいえ、弊社では様々な学部の学生を募集しています。それは、会社運営には多様な学部の知識が必要だからです。

Q HPに労働基準法が適用されないと書いてあったのですが…？

A はい、弊社では酒造りの際に微生物を取り扱うため、醸造部の一部では適用外の場合があります*。しかし、その他の部署では労働基準法に基づいた勤務時間となります。

*基発第361号通達による



🍷 働くだけが人生ですか？

公私のバランスも大切にしています

プライベートも充実

勤務時間は営業本部・管理本部が**8:30~17:30**、製造本部は**8:00~17:00**です。1ヶ月の平均残業時間は約**2.8時間**、つまり殆ど定時で帰宅することが可能です。社員によっては帰宅後にジムに行ったり、習い事に行ったりします。

2.8時間

子育てしやすい制度

9:00~17:00

左の時間はある女性社員の勤務時間です。短縮業務制度を利用することで時間にゆとりをもって、保育園への送り迎えができます。また、**子供が一歳になるまでの期間**、育児休暇を取得することもできます。この様に子育てをしやすいのも魅力です。

ただし…

微生物の取り扱いをする酒造り。働き方を定めている労働基準法が適用されない部署もあります。これまでの数字とは打って変わって、かなりハードですが、やりがいをより感じる事が出来ます。



賀茂鶴酒造の一年

- 4月 退庫式
広島県清酒品評会
日本酒造技術研究連盟
- 5月 全国新酒鑑評会
- 6月 社員旅行(隔年)
- 7月 社内のみきり※1
- 9月 中国5県きき酒競技会
社外のみきり※1
- 10月 酒まつり
- 11月 秋季きき酒競技会
蔵入式
- 2月 醸華町まつり
- 3月 甕仕舞祝宴会※2

※1.前年度までに製造し、貯蔵している酒の品質を確かめる事です。
 ※2.その年の仕込を無事に終了したことを祝う、祝宴を催す行事です。



賀茂鶴に興味を持って下さった皆さんへ



代表取締役社長

藤原 昭典

昭和50年株式会社広島銀行に入行。
 平成20年株式会社広島銀行退職。
 平成22年年賀茂鶴酒造株式会社入社 総務部長就任
 平成25年代表取締役社長に就任し、現在に至る。



即今、当処、自己

藤原 昭典

「働く」ことに前向きで、この賀茂鶴酒造という会社を好きになり、私たちの仲間になり、ともに頑張ってくれる人を募集します。明るく、様々な物事に対する好奇心、周囲を巻き込み前に進む行動力・実行力など、多様な強みを持った人を求めています。「即今、当処、自己」とは今、自分にできることをおこなうということです。はじめから専門的な知識を持っている必要はありません。入社してから知識をつけていく機会はたくさんあります。興味とやる気があれば大丈夫です。私たちと一緒に、日本酒を通じて古き良き日本の食文化を後世に受け継いでいきましょう。