

株式会社 北鹿【業種名】清酒製造業

わたしたちはこんな会社です！



日本酒を製造する会社です。（清酒製造業）  
出荷量は東北でナンバーワンです！  
秋田はおいしいお米と良質な水、厳しい寒さがあり日本酒を製造するのにとても適した土地です。この恵まれた環境の中で、よりお求めやすい価格で商品を展開できるよう工夫しております。  
更にバリエーションが豊富なラインナップを取り揃えることで、様々なお客様の期待やニーズにお応えしております。



わたしたちの会社はここが魅力です！



北鹿ではお酒造りに関して社員一人一人の和を大切にしています。  
お酒造りは全く同じ作り方をしてもその日の気候や条件でお酒の味が異なります。その為、社員が同じ方向を向き、声を掛け合うことを大事にしています。  
日々の意識や情熱がそのまま味や品質となる事が難しさであり、魅力的なところです。  
福利厚生：業務に必要な資格の取得費用は会社が負担します。  
それ以外の資格取得にも補助制度あり。年間休日123日。  
専用の福利厚生サイトがあります（WELBOX）



企業情報

|        |                |
|--------|----------------|
| [代表者名] | 代表取締役 会長 小山景市  |
| [所在地]  | 秋田県大館市有浦2丁目2-3 |
| [TEL]  | 0186-42-2101   |
| [設立]   | 1944年          |
| [社員数]  | 48人            |



先輩に聞いてみよう！



令和4年4月入社

製造第一部門勤務  
（お酒仕込み）

入社のかっかけ、現在の仕事内容は？ 仕事のやりがいを感じる時は？ 将来の夢と高校生へメッセージを！

担任の先生に勧められ、工場見学へ行った際に、日本酒造りに全く想像がつかず、やって見たいと思ったのがきっかけです。現在は原料であるお米を蒸して、冷やした後工程に送り込む仕事をしています。

出来上がりのお米の状態と温度の目標が、毎回異なるため、機械のスピードや蒸したお米のならし方で調整しています。目標通りに仕上がったときにやりがいを感じます。

お酒造りの全行程を習得し、全体的に回せるようになりたいです。  
  
更なる高みを目指し、私達と一緒に仕事しませんか！

ある日の  
スケジュール

6:50

8:00

12:00

17:00

17:20

起床

帰宅

お酒を仕込むために各工程に分かれて作業をします。

1時間の休憩です。部門によっては3時休憩（30分）もあります。

午後は掃除と洗浄がメインとなります！お酒の発酵の邪魔をしない為、掃除は大事です。

