

地元で出来る最高のお酒、日本の伝統文化を守り育てるお仕事です。

銘酒「天寿」「鳥海山」の醸造元である天寿酒造。そのお酒は鑑評会や海外のコンテストで数々の賞を受賞し、特に2022年フランスのKura Masterコンクールでは生もと造り部門のTOP賞を受賞するなど、日本国内のみならず海外からも高い評価を頂いています。

創業から約200年の歴史を持つ天寿酒造が目指す酒造りは「地元で出来る最高の酒」。「酒造りは米作りから」の考えのもと、原料米はすべて地元農家さんの協力で成り立つ天寿酒米研究会産を中心とした契約栽培米。仕込水は鳥海山の万年雪が生み出す清らかな伏流水、そして伝統を受け継ぐ蔵人たち。米・水・技にこだわり、多くの人々から愛される「美酒天寿」を造り続けています。



主な仕事内容

【日本酒の製造】

(精米・洗米・蒸きょう・麴製造・酒母管理・もろみ管理・上槽)

定期的な職場ローテーションがあり、幅広い技術の習得が出来ます。

【瓶詰作業】

機械設定
メンテナンス等

【出荷作業】

商品ラベル貼付
セット組、梱包



キャリアパス

入社直後	製品の作り込み (商品へのラベル貼り、セット品組み合わせ作業他) 他
1年後	・清酒の瓶詰め作業(機械作業の他に、手作業もあり) ・在庫管理・初歩的な清酒製造 他
5年後	・上級の清酒製造 ・瓶詰め機械のメンテナンス管理 他

人事担当者からのメッセージ

日本酒や機械設備の知識が無くても大歓迎です。OJT研修に加え、通信講座での知識の習得や資格取得助成金等のサポートもご準備しております。弊社SNSから酒造りの様子などもご覧いただけますので、よろしければ仕事内容のイメージを掴むためにご活用ください。

天寿酒造公式SNS



Instagram FB X

20代～30代の若手スタッフの採用も続き、活躍中。

共に次代を担う仲間を切望中です。ご応募をお待ちしております。

基本データ

代表者	代表取締役社長 大井永吉	従業員数	男性17名 女性9名 計26名 (内、冬期従業員4名)
創業年	1830年(文政13年)	勤務時間	8:00～17:00(休憩1時間) ※仕込期間中は早出勤有(6時～16時・休憩120分)
本社所在地	〒015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117	休日休暇	週休2日制(会社カレンダーによる) 年間休日110日+有給休暇取得奨励日有
連絡先 (TEL)	0184-55-3165	福利厚生	資格取得助成金 社会保険完備 (健康保険、厚生年金、雇用保険、労働災害補償保険(労災)) 年金基金: 日本酒造企業年金基金
ウェブサイト	https://tenju.co.jp/		

インターンシップ・職場体験の受入

時期	人数	主な内容
高校2年～3年春 ※上記以外の時期でも受入しておりますが、酒造り体験は冬期のみとなります。	2名/回	・製品の作り込み ・瓶詰め作業 ・酒造り体験 等

新卒採用に関する情報

初任給

(基本給+定期的に支払われる手当)

高卒

185,000円