美吉野醸造株式会社



伝統と革新の味わいを世界へ



麹づくり等すべて手造りで醸します



女性も蔵人として活躍しています。



地域生産者との契約栽培米100%

こんな人材求めています。

数年かけて弊蔵の醸造理念や酒造りを修得していただき、杜氏・蔵人として活躍していただける方を募集しております。 《酒造り経験のない方も歓迎》

こんなええトコあります。

伝統製法や木桶仕込みなどで醸しておりますので、時間と手間暇がかかる酒造りですが、出来たお酒にお客様が今までにない驚きやおいしさを発見いただける瞬間は造り手冥利に尽きます。

- 冬期の酒造期は忙しいですが、夏期には休みも増えます。
- 奈良吉野は、山紫水明で歴史の深い土地で、桜の名所の吉野山まで近い場所にあります。休みの日などは観光に出かけるスタッフもおります。
- 昇給あり (過去実績最高額 10,000円)
- 年間休日 105 日
- 賞与年1回(決算賞与)
- 社員割引制度あり

美吉野醸造株式会社

"ものづくり"は楽ではありませんが、 やり抜いた人だけがわかる魅力があります。













発酵中のもろみ











