十日町プラス企業情報

第29号

R8.8.26 作成

～求人票以上のプラスアルファ情報を集めました～

株式会社　松乃井酒造

酒造製造工（15080-1936261）

未経験 OK　年齢不問　冬だけの仕事

夏にやりたいことがあって空いている冬に働きたい方

求人情報はこちら

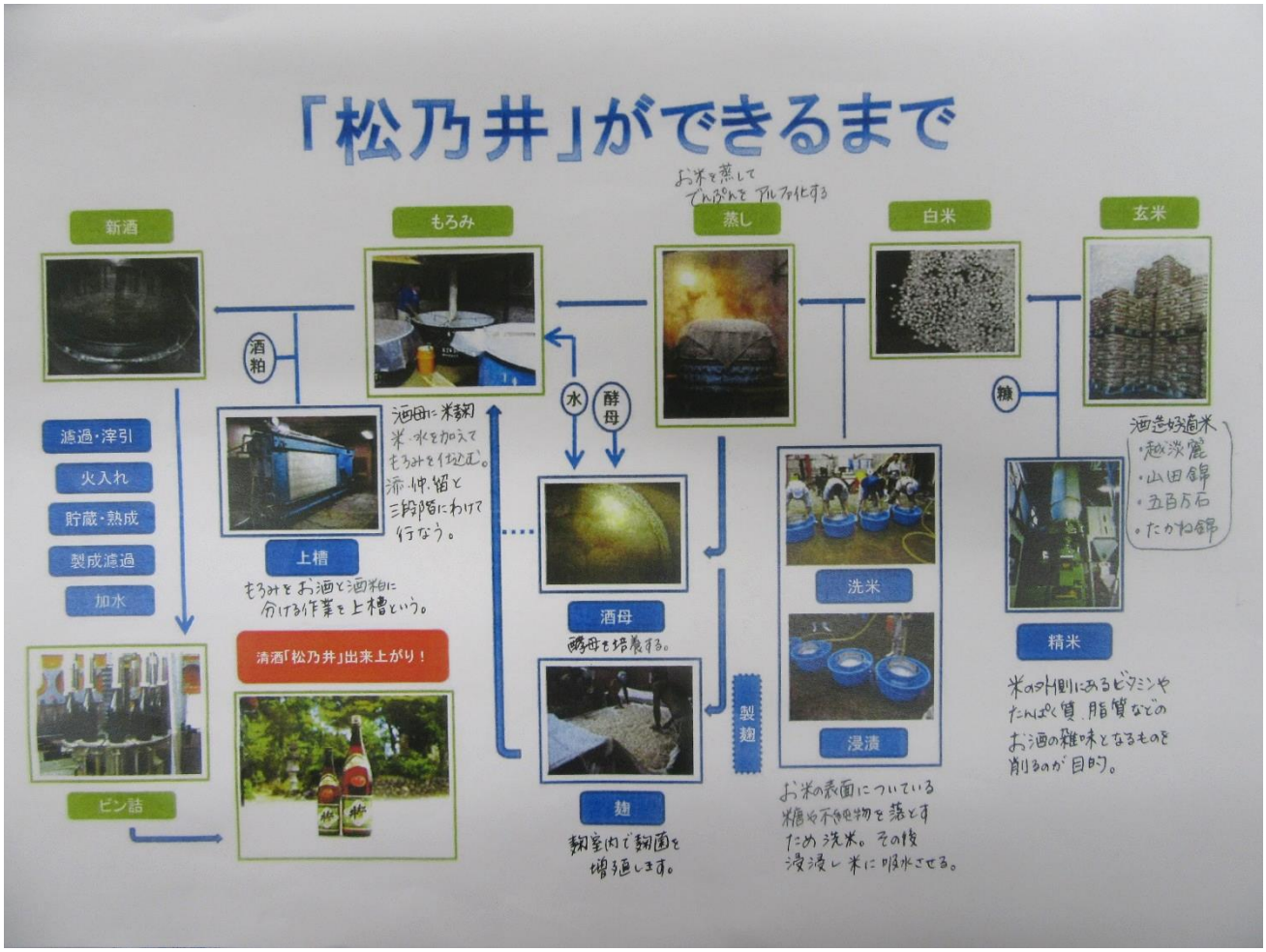
気になる項目ＴＯＰ３に	はい！　お答えします
・１日の仕事の流れを教えてください？ ・未経験者が仕事を覚えるための教育内容を教えてください？ ・最初に覚える仕事内容はなんですか？	●酒造りは精米から始まり、仕込み、最終段階の瓶詰めまで１０工程くらいあり、どの工程に就くかによって仕事の流れが変わってきます。 ●杜氏（社長）をトップとして、頭（カシラ）、工程責任者、蔵人（今回の募集）の構成です。蔵人は工程責任者より実際に現場で作業しながら仕事内容を教えていきます。 ●入社当初は蔵の清掃や使用する器具・道具の洗浄から始め、各工程の流れや名称を覚えてもらいます。その後、本人の適性や仕事量をみていずれかの工程に配属となり、イチから業務を覚えてもらいます。

見て納得！仕事の様子はこちら！

【酒蔵】

【酒造りで使用する器具類】

【酒造りの流れ】



他にも気になるこんなことに	はい！　お答えします
・冬期間だけの季節的な募集ですが、この形態で働いている方は何人いますか？夏はどうされてますか？ ・寒い中での作業となるのでしょうか？	●季節的に働いている社員は３名（４０代２名、６０代１名）おります。３名とも兼業農家で夏季は野菜栽培等に従事し、毎年冬になると再雇用しています。夏は農業、冬は酒造りと季節毎に仕事を分けることができます。 ●はい。暖房がついているわけではないのでやはり冬は寒くなります。各自服装に配慮しながら業務を行っています。

【会社カレンダー】