

みらい創生課の職場

橋本さん

武田さん

三春酒造株式会社

先輩社員 /



入社14年目

さいとう てっぺい

齋藤 哲平さん

【仕事内容】

普段は事務や在庫管理などで酒蔵の運営を支え、仕込みの時期には酒造りにも携わります。酒造りと運営の両面から三春酒造のお酒づくりを支えています。

【やりがい】

毎年手間ひまかけて醸すお酒。甘さ・辛さ・酸味・旨味・香りなどのバランスが整い、「良くできた」と実感できる瞬間に、最もやりがいを感じます。

【リフレッシュ方法】

仕込みのない時期には、気分転換を兼ねて遠方へ出かけることもあります。年に数回のそうした小旅行は、新たな刺激や発見を得る大切な時間です。

全国鑑評会金賞受賞の技術とこだわり 地域に愛される丁寧な酒造り

三春酒造株式会社は、地元の豊富で清らかな水を使い、昔ながらの手法で日本酒を造る酒蔵です。「きめこまやかな酒造り」を追い求め、醸造の際にはコンマ1度単位の温度管理や分単位での仕込み時間の調整など、目には見えない繊細な作業を徹底。毎年安定した品質のお酒を届けています。その技術とこだわりは、福島県の鑑評会はもちろん、全国新酒鑑評でもたびたび金賞を受賞するほど高く評価されています。地元根ざし、地域に愛される酒造りを続ける会社です。



▲酒造りに大切な味覚や嗅覚を整えるため、入社以来、日々の生活リズムを一定に保つことを大切にしているという齋藤さん。規則正しい生活が体調管理と品質の安定につながります。

三春酒造ってどんな会社？

お酒造りは一人では成り立たず、社員全員のチームワークが必要不可欠。助け合いながら仕事に取り組む会社です。みんなで頑張った分、完成したお酒を味わう喜びもチーム全員で分かち合っています。仲間を大切にできる人や、データに基づく作業も多いことから数字に強い人、物事を徹底的に突き詰められる人、体を使う作業が得意な人に向いている仕事です。



▲年季の入ったタンクが並ぶ蔵内。丁寧な管理が良質なお酒を生み出します。

DATA

三春町字中町67番地 TEL. 0247-62-2816

【業務内容】清酒製造、販売 【従業員数】10名(男性5人、女性5人)

【休日】土日祝日と年末年始休暇(12月31日～1月3日) ※製造担当者の土日祝日出勤は振替休日に対応

【福利厚生】通勤手当、住宅手当、配偶者手当、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険

企業
HP

