

株式会社 獺祭 日本酒業界研究

日本酒の在り方を変えた蔵元は 業界の在り方まで変えていく

■日本酒『獺祭』とは？

“酒米の王様”と呼ばれる山田錦を 100%使用し、純米大吟醸造りに特化した日本酒。「酔うため、売するための酒ではなく、味わう酒を求めて。」という想いで丁寧に造っています。

■職人の価値を、高める。

社員の待遇向上にも力を入れています。2021年には、5年かけて基本給を2倍にする施策を打ち出しました。実際に2026年には製造部の大卒初任給を34万円に引き上げました。

■5days『獺祭』の製造体験（インターンシップ）

洗米、蒸米、麴造り、仕込み、上槽などの酒造りの全工程を体験していただきます。お酒が飲めなくても、酒造りの知識がなくても問題ありません。「獺祭」が培ってきた酒造りの方法を一から知ってください。先輩たちが丁寧に指導するのはもちろんのこと、一連の工程に必要な設備を、衛生面や安全面にも配慮して整えています。



7月15日（火）12:10-12:50 共通教育・演習室3C

全学部・研究科 全学年 参加可能

内定者（山大生）参加予定。就活やインターンシップの話聞いてみてください。

昼食をお持ちください。獺祭甘酒（完全ノンアルコール）の無料試飲もあります。

申し込みは、学内セミナー参加登録（修学支援システム・ポートフォリオ）にて前々日までに。

<https://ds0n.cc.yamaguchi-u.ac.jp/~ss-web/yoyakus/>



米名門料理学校である「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ」と提携し、2023年3月ハイド・パーク地区で4,900平方メートルの酒蔵が完成。

