

5days

獺祭の製造体験

インターンシップ



獺祭

『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。



体験内容

精米、洗米、蒸米、麴造り、仕込み、上槽、瓶詰、販売のお酒造りの全部体験をして頂きます。お酒造りは、お酒が飲める、飲めない、アルコールに強い、弱い関係ありません。お酒造りの知識ゼロは当然のこと、そこから「獺祭」を造り上げるロジックがあります。「獺祭」が培ってきた酒造りの方法を一から体感して下さい。先輩たちがOJTで指導し、この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。



募集要項

- 開催時期 随時開催中
- 実施日数 5日間(半日毎、各工程を体験)
- 参加条件 お酒造りに興味のある方 (全学部全学科対象)

書類選考あり
 食費支給 1,500円×5日間(実習日数)
 交通費 全額支給 ※会社規定に準ずる 宿泊費 無料

マイナビに
エントリー
してください



インターンシップの特典

- 実習期間中に、会長の桜井博志若しくは社長の桜井一宏の面談があります。 ※スケジュールの都合により、製造部長・人事担当が対応致します。
- 採用試験振替制度があります。早期に内定獲得可能です。 ●お越し頂いた方に素敵なプレゼントがあります。

お酒造り体験が不安な方

インターンシップ説明会(DASSAI Seminar)に参加してみませんか。

初心者の方

日本酒を世界の酒へ!
「獺祭」逆転物語



志望度の高い方

NY蔵の挑戦を1年間密着
～心配するな絶対、うまいかんから～



お問い合わせ

旭酒造株式会社

山口県岩国市周東町獺越2167番地の4

TEL 0827-86-0120

E-mail k.sakurai@asahishuzo.ne.jp

インターンシップ担当 桜井 和哉