

5days インターンシップ 日本酒「獺祭」の製造体験



『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。



内定までの流れ

5days 日本酒「獺祭」の製造体験 参加方法



1. マイナビ2027から エントリー

マイナビはこちらから



2. 獺祭セミナー（初心者コース）受講

対面 オンライン(zoom) 詳細は裏面



3. 製造スタッフと歩く、 五感で感じる蔵見学会

書類選考あり 詳細は裏面

交通費
会社負担



4. 5days 日本酒「獺祭」の製造体験

書類選考あり 見学会参加必須 インターンシップ

（※応募方法は製造スタッフと歩く、五感で感じる
蔵見学会でお伝えしています。）



5. 内定

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。



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）

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

インターンシップの特典

- 採用試験振替制度があり、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。

募集要項 基本給大幅アップ！

341,540円 食品製造業ではトップクラス

※各種手当は含みません



お問い合わせ

株式会社 獺祭

山口県岩国市周東町獺越2167番地の4

TEL

0827-86-0120

E-mail

kazuuya.sakurai@dassai.com

インターンシップ担当 櫻井 和哉

酔うため売るための酒ではなく 味わう酒を求めて

2.



獺祭セミナー(初心者コース)

獺祭セミナー(初心者コース)は、日本酒に関する知識がない方、あまり詳しくない方を対象にしたセミナーです。日本酒業界、日本酒造りの仕事を分かりやすく解説致します。

開催日時 毎月複数回開催中
対面・オンライン(zoom)にて開催

所要時間 60分程度

※私服受講OK、食事をしながら、飲みながら、勉強しながら、何かしながらでもOK。
※獺祭セミナーはカジュアルに開催しています。



3.



製造スタッフと歩く、五感で感じる蔵見学会

日本酒「獺祭」の製造現場をご自身の目で見て頂き、「獺祭」はどのように製造されているか、社員はどのような働き方をしているか肌で感じて下さい。蔵見学会参加者のみ、5days 日本酒「獺祭」の製造体験の申込方法をお伝えします。

書類選考あり

交通費往復会社負担



タイムスケジュール

9:00~9:30 各駅に集合(徳山駅、岩国駅、島田駅)

9:30~10:20 移動、本社蔵まで送迎致します。

10:20~10:30 受付

10:30~12:30 蔵見学
(本社蔵、2号蔵、氷温倉庫、出荷センター等)

12:30~13:20 昼食(社食体験/無料/弊社にてご用意)

13:20~14:00 簡単な日本酒勉強会

14:00~14:30 利き酒体験
※お酒は飲み込みません。口に含んだ後、吐き出しますので飲める、飲めない、アルコールに強い、弱い、関係ございません。

14:30~15:00 販売店見学、お土産購入可。

15:00~16:00 精米工場、原料米倉庫見学

16:00~17:00 各駅へお送り致します。

※タイムスケジュールは状況により、30分程度前後する可能性あり ※状況に応じて、一部プログラムを変更する可能性あり ※悪天候により、電車や飛行機が止まった場合、中止にすることがございます。※交通費のキャンセル料については、自己負担になります。

各イベントの参加方法

マイナビ2027「株式会社獺祭」にエントリーして下さい。



マイナビは
こちらから

株式会社 獺 祭

山口県岩国市周東町獺越2167番地の4