

2024年 6月

PRESS RELEASE

【2026年卒業大学生・2025年卒業高校生向け】
オープンカンパニー開催のご案内
～酒造りの現場を体験し、社員と交流する2日間～

賀茂鶴
KAMOTSURU SAKE BREWING CO.,LTD.

賀茂鶴酒造(株) (広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎) は、食文化に興味のある学生様に向けたオープンカンパニーを開催します。実施日程は 2024年8月下旬 (20日(火) と29日(木)) の2日間です。対象は大学3年生と高校3年生です。また、大学2年生のご参加も可能で、高校3年生に関しては1日目だけの参加も可能です。

内容はお酒を造る現場を見学・体験し知っていただくプログラムです。社長と酒蔵をけん引する杜氏や若手社員がご案内します。2日目の締めくくりにはアウトドアで社員とともに「酒のあて」を作り味わいながら、交流を深められます。※お酒の飲めない20歳未満の方のご参加も歓迎です。「利き酒」ではなく「利き水」体験なども楽しめます。

開催概要

■実施日時：(1日目) 2024年8月20日(火) 10:00～15:00・(2日目) 2024年8月29日(木) 10:00～15:00 (途中休憩あり)

■実施場所詳細：

(1日目) 賀茂鶴酒造(株)本社 広島県東広島市西条本町4-31 ～御園工場 広島県東広島市西条町御園宇6400-2

(2日目) 賀茂鶴酒造(株)本社 広島県東広島市西条本町4-31 ～憩いの森公園 広島県東広島市西条町寺家941-17

■体験できる業務業務：醸造蔵 業務 他

■実施内容：実施内容は変更になる可能性があります。ご了承ください。

(1日目) 御園工場(原酒蔵・精米蔵・瓶詰ライン 他) 案内/調合テスター香り実験～酎酒/賀茂鶴レストラン「佛蘭西屋」にてペアリング体験(チーズ・吟醸ハム)

(2日目) 本社醸造蔵見学(作業体験)/憩いの森…利き水体験(若干の山登り)/BBQ(食べながら質問コーナー)

■対象：高校3年生・大学2～3年生

■求める学生像：食文化に興味がある/醸造に興味がある/人と話すことが好きな方

■あると望ましい経験：アルバイトの実務経験(大学生)

■選考：あり

■定員：6名まで

■応募方法：下記のURLあるいはQRコードからエントリーシートにご記入ください

URL：https://forms.gle/Rn4yTxTw84iiVFnf9

■応募締切日：2024年8月15日ごろ(※定員に達した場合選考を行います。※応募多数の場合、締切日前に受付を終了します。)

■報酬：なし

■食事等：なし(お昼に試食ペアリング等を実施・弊社負担)

■新型コロナ対策：体調不良のときは参加できません。

■交通機関：公共交通機関でお越しください。

※飲酒が可能な20歳以上の方はカリキュラムの中にお酒の試飲も含まれます。

<鉄道でお越しの方>

JR山陽本線西条駅より徒歩約3分/JR山陽新幹線東広島駅より車・タクシーで約15分



会社概要

賀茂鶴酒造では広島県産の酒米を自社で精米し、寒造り・手造りの酒造りに励んでいます。お陰さまで2023年には創業150年を迎えました。多様化するお客さまのニーズに対応するため、広島杜氏の伝統の技でお米の旨味を大切にしてお酒を醸し、安全・安心な最高品質のお酒をお届けすべく、日夜研鑽に努めています。日本文化を守り・育て、お客さまの心豊かな生活に貢献することが経営理念です。一人ひとりがやりがいを感じながら、共に生きいきと働く職場を目指しています。



社名 賀茂鶴酒造株式会社

事業 清酒の醸造及び販売

所在地 本社・醸造蔵

資本金 100,000,00円

〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号

代表者 代表取締役社長 石井 裕一郎

TEL:082-422-2121 (代表)

従業員数 平常時 約80名

創業 明治6(1873)年9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名

関連会社 日本酒ダイニング「佛蘭西屋」

法人設立 大正7(1918)年8月28日…株式会社に組織変更

▼本件に関するお問い合わせ先▼

担当:賀茂鶴酒造 広報課 太田裕人

TEL:082-422-2122 FAX:082-422-2340

E-mail:ota@kamotsuru.co.jp

オフィシャルサイト: https://www.kamotsuru.jp/

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。