

天鷹酒造株式会社 新卒リクルートパンフレット

酒
蔵

だから、
できること。



天
鷹

だから、
できること。



酒造理念

私たちは高品質酒を製造し
飲む喜び 薦める喜び 造る喜び を創造します

酒造り五觀

酒造りは神聖なり 生命を扱うが故に
酒造りは科学なり 理論と実践の統一を要求するが故に
酒造りは芸術なり 人の美的感覚充足を要求するが故に
酒造りは修行場なり 人間完成の場たり得るが故に
酒造りは事業なり 収益伴なはざれば存続し得ざるが故に

会社概要

会社名	天鷹酒造株式会社
代表者	尾崎宗範
所在地	〒324-0411 栃木県大田原市蛭畑2166
連絡先	TEL.0287-98-2107 FAX.0287-98-2108 FREE.0120-41-3959 E-mail.tentaka@tentaka.co.jp
創業	1914年
事業内容	日本酒、蜂蜜酒、焼酎、リキュール、加工食品の製造及び販売



天鷹のあゆみ History





酒造りだけじゃない！

天鷹酒造ってこんなところ

私たちのミッション
技術的・文化的・社会的資産を活かすこと

私たちのモットー
酒蔵のもつ、

私たちは日本酒造りだけに留まらず、長年培ってきた技術をベースに、天鷹だからできることを考え、実行し続けています。

天鷹酒造では新事業の企画を専任で担当している社員はいません。製造や事務、営業も含めた**社員全員が企画担当**として日々アイデアを出し合っています。

昔ながらの伝統、創業から100年を超える歴史を守りながらも進化してきた天鷹で、**これからの100年**を私たちと一緒に創っていきませんか？

あなたにも、きっと見つかる。
次の100年につながる色んなこと。





天鷹酒造の
これから100年を、
一緒に創ってくれる仲間を
待っています

代表取締役社長 尾崎 宗範

社長よりご挨拶

私ども天鷹酒造は、祖父の尾崎が創業してから2014年に100周年を迎えた、田んぼの中にある小さな酒蔵です。
「今日より明日良くなること」、そして美味しい、安心で、飲む人も造る人も楽しくなるようなお酒を造ることを常に考えて、
社員さんとともに酒造りに取り組んできました。

2011年に起きた東日本大震災では弊社の仕込蔵や貯蔵庫が大きな被害を受けました。しかし、社員さんに支えられて危機を乗り越え、施設を最新のものに一新、新たなスタートを切ることが出来ました。
天鷹のお酒は現在、ニューヨークやロンドンなど海外でも高く評価されています。自分たちの作ったお酒が、世界中で飲まれていると考えるとワクワクしませんか。

これを読んでいるみなさんは今、自分の将来について真剣に考えていると思います。私自身も、就職活動が始まる頃によく「自分は何をしたいのか」ということに初めて向き合いました。
みなさんが自分の将来に向き合った時に、共に歩むパートナーとして天鷹酒造を選んでくれるのなら大変嬉しく思います。
今日より良い明日へと、天鷹酒造のこれから100年を、一緒に創ってくれる仲間をまっています。

代表取締役社長 尾崎 宗範



天鷹だから、
時代の流れに
柔軟に対応できる
2013年入社 営業部スタッフ 森田 航

天鷹だから、できること。

Voice!



天鷹だから、
「美味しい」のために
頑張れる
2014年入社
業務部スタッフ 伊藤 祐貴

酒蔵だから、できること。



天鷹だから、
個性的で優しい
先輩たちと出会えた
2017年入社
醸造部スタッフ 杉山 光

Voice1

先輩社員の声

天鷹酒造は「やわらかい」。
時代に合わせて、
変わつていける会社。

2013年入社 営業部スタッフ 森田 航



天鷹の魅力とは

前職で転勤が多かったこともあり、地元に帰って「歴史ある会社で働きたい」と、天鷹酒造に転職しました。現在は、販売店、問屋などへの商品提案、新商品の企画などを担当しています。天鷹酒造は「やわらかい」会社です。歴史のある会社ですが、日本酒だけにこだわらず、時代に合わせた商品開発・展開に積極的で、男性社会のイメージが強い業界の中でも、女性が多く活躍しているなど、発想が柔軟で、現状を変えていける点が一番の魅力ではないでしょうか。

休日の過ごし方

家族との時間を大切にしつつ、
趣味の釣りやソフトテニスを行うことで、
休日は心も身体もリフレッシュしています。

Choice! オススメの1本

「ふるさとの絆」
大切な方に贈るお酒として選ばれる
事が多いです。人と人をつなげて、
絆をつくれるようなお酒です。



商品の魅力をお客様に伝える



より良い商品のために徹底的に議論

一日のスケジュール

08:00	出社／朝礼	08:15	メール確認	08:30	企画書・見積書作成など	10:00	営業先訪問・配達など	随时	昼食／休憩	17:00	注文とりまとめ・メール確認	17:30	退社
-------	-------	-------	-------	-------	-------------	-------	------------	----	-------	-------	---------------	-------	----

Voice2

先輩社員の声

「天鷹は美味しいね」
お客様のこの言葉のために
安心の商品をお届けする

2014年入社 業務部スタッフ 伊藤 祐貴



大切にしていること・やりがい

私の所属する業務部は、お酒の瓶詰めや殺菌、包装、箱詰めなどを担当しています。冬の繁忙期には瓶に詰めるお酒の本数も増えるため、体力的にきついこともありますが、同僚たちとチームプレイで乗り切っています。そのため、お互いのコミュニケーションはとても大切にしています。私たちの仕事は、お客様に安心の商品をお届けする仕事です。お客様に私たちの商品がちゃんと届き、「天鷹は美味しいね」と言っていただけることが、私の一番のやりがいです。



瓶に割れなどがないかチェック

休日の過ごし方

趣味は野球で、
プレイするのも観るのも大好きです。
また、ギターを練習中で、社員でバンドを組もう
という話も持ち上がっています。

Choice! オススメの1本

「有機純米酒」
力強い味わいと優しい酸味を
感じる辛口の有機純米酒です。
幅広い飲み方で楽しめますよ。



同僚とのコミュニケーションも大事にしている

一日のスケジュール

08:00	出社／朝礼	08:30	1日の段取りを確認	09:30	瓶詰め作業	12:00	昼食／休憩	12:30	包装・箱詰めなど	随時	休憩(10分程度)	16:00	片付け	17:00	退社
-------	-------	-------	-----------	-------	-------	-------	-------	-------	----------	----	-----------	-------	-----	-------	----

個性的で優しい
先輩、同僚がいるから
頑張れます

2017年入社 酿造部スタッフ 杉山 光



天鷹に入ってよかったこと

私は大学で稲の栽培を研究していたので、米づくりからこだわる天鷹酒造を選びました。覚えることが苦手で、先輩方には何回も同じことを聞いてしまうこともあります。それでも先輩方は優しく、丁寧に教えてくれます。そんな先輩方に支えられながら、醸造の仕事だけではなく、今は米づくりにも取り組んでいます。また、はちみつのお酒で、海外の大会にも挑戦します。大変な仕事ですが、周りが個性的で優しい人たちばかりなので、毎日楽しく頑張っています。

休日の過ごし方

友人と遊ぶことが多いです。また大学時代、地域おこしのサークルに入っていたんですが、その時お世話になった福島県の只見町に、当時の友人や後輩たちと遊びに行くことが多いですね。



一日のスケジュール (醸造期の場合)

07:30	出社	08:00	酒母・もろみの仕込み 麹づくり	08:30	片付け・他部署の手伝い	12:00	昼食/休憩	12:30	次の酒母の仕込み	15:00	休憩	15:30	麹の手入れ・片付け	17:00	退社
*かき混ぜる作業															



オススメの1本 Choice!

「はちみつのお酒」

清酒用の麹、酵母を使ってはちみつを醸造したお酒です。華やかな香り、ふくらみのある味わいです。



発酵を調整するために櫻入れは重要な作業



先輩たちが丁寧に指導してくれる

Q & A

学生たちが気になるキーモンに
先輩社員がホンネで答えます!

Real talk!

Q1 お酒が苦手なんだけど、大丈夫?

A1 やはり酒造ですから、比較的お酒好きの社員は多めになります。仕事としての試飲等も行いますが、お酒を飲めない方でも心配はいりません。

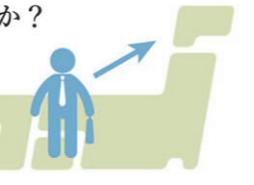


Q2 職場の雰囲気は?



A2 幅広い年齢層の社員が活躍していますが、先輩社員に気兼ねなく相談しながらチャレンジできる、明るい職場です。上下関係に厳しいといった事もないので、やりがいのある仕事に注力することができます。

Q3 人事異動はあるのですか?



A3 必要に応じて有ります。天鷹酒造では、マルチに活躍できる人材の育成を目指しています。

Q4 必要な資格はありますか?



A4 入社前に特に必要な資格はありません。入社後は資格取得のための優先的時間確保、受験費用支給等でサポートしていきます。天鷹では、社内外検定等の制度を設け、酒造技能士、下野杜氏認証試験、南部杜氏認定試験、フォークリフト、玉掛けを取得することができます。

Q5 一番人気のお酒は?

A5 「純米大吟醸 天鷹心」は2020年で発売から50年が経つ、天鷹の人気商品です。



Q6 平均年齢はどのくらい?

Average/
34~35

A6 老若男女問わず、幅広い年齢層の社員が活躍していますが、平均は約34~35歳です。



Q7 カイ仕事は多い?

A7 機械を使った業務が中心のため、そこまで多くはありません。積極的に手間を省いた効率化を図っています。女性も活躍できる職場ですので、ご安心ください。

Q8 どんな国にお酒を輸出しているの?

A8 現在、アメリカ、カナダ、オーストラリア、セーシェル、イギリス、フランス、オランダ、スウェーデン、イスラ、イタリア、スペイン、ドイツ、オーストリア、ドバイ、インド、台湾、香港、シンガポール、ミャンマーなどに輸出していますが、さらにより多くの国へ天鷹のお酒を届けられるよう計画中です。



天鷹酒造のこれから100年を、
一緒に創ってくれる仲間を募集しています



tentaka

