

菊の司酒造株式会社

製造業

何ごとも「すぐにやる」ことで、
人との縁が繋がりに助けとなる。

私は「すぐにやる」ことを意識して動くことで、さまざまな縁をいただきました。とりえず動いてみると、当然ですが何も知識のない若者はつまづきます。しかし、そこで諦めるのではなく、やり続けることで人から教わる機会を得ます。そこから人と人の縁を繋げていくのです。まず行動してみないことには縁は繋がっていきません。そのようにして繋がった縁は私の助けになっています。



平井 佑樹

ひらい ゆうき

岩手県盛岡市出身。明治大学経営学部卒、25歳。専務取締役。製造から販売などさまざまな分野に関わる。

ボランティア記者の社員インタビュー



記者
久野 幸枝

—入社の一歩を教えてください。

平井 物心ついたころから家業である菊の司酒造株式会社を継ごうと考えていました。家業を継ぐことに抵抗を覚えた事は無く、経営について東京の大学で学び、岩手県に戻ってきました。

—仕事の内容はどのようなものですか？

平井 現在は「なんでも屋」として、営業・製造・広報、ネットショップや人事などをメインとし、さまざまなことに関わっています。いろいろと動き回れる今だからこそできる事を可能な限りやっていきたいと考えています。

—仕事のやりがいを教えてください。

平井 当社のお酒をお客様に喜んで飲んでいただけることです。菊の司の美味しさを知っていただく為に定期的にイベントを開いています。その際にお客様から直接「美味しい」とおっしゃっていただくことに大きなやりがいを

感じています。

—職場の雰囲気はどうか。

平井 適度な距離を保ちながらも、仲の良い職場です。当社は企業としてはさほど大きいとは言えませんが、蔵元としての規模は小さくはありません。そのため従業員一人ひとりが程よい距離感を保つことが出来るのだと思います。

—今後の目標を教えてください。

平井 もちろん、商売としてお酒をたくさん売ってほしいという思いはあります。しかしそれだけではなく、地域の取り纏め役として始まった蔵元の本来の役割を果たし、地域貢献をしていきたいと思っています。そのために、まず当社のある紺屋町を盛り上げることも身近な目標の一つです。



商品は、お酒の種類や容量別に在庫されています。お客様のご注文にあわせて、在庫表をチェックしながら正しく商品を出荷します。



お酒は生きものです。検査や分析だけでなく、香りや味を人間がチェックすることは、現代の酒造りでも欠かせません。



配達先の棚に自分たちのお酒が並ぶことは、とてもうれしいことです。

◆経営理念

和を持って酒造りの心とする

菊の司酒造株式会社は240年という県内一の歴史を有し、東北にて優れた清酒造りの先駆けとなった蔵元です。杜氏や蔵人たちと美味しい清酒造りを伝承し、これまでの伝統を守りつつ、進化する酒造りを進めています。近年、世界でも和食が無形文化遺産に登録され同時に日本酒にも改めて注目が集まっています。より多くの方々に日本の和の心で造り上げた清酒のおいしさを広め、喜んで飲んでいただくことに最善の努力を尽くしています。

◆経営戦略

時代の変化に伴い、さらに進化する酒造りを目指す

これまでの商品ラインナップの見直しを図り、差別化を進めています。季節ごとにお酒を飲まれる場面を考慮したもの、また県産米にこだわり岩手県らしい商品づくりに取り組んでいます。日々、試行錯誤を繰り返しながら、新しく美味しい酒造りに挑戦しています。また直接お客様へ酒造りの“想い”を伝えるために、定期的にイベントを開催することや、ブログやSNSを活用し情報発信を行っております。

◆将来ビジョン

酒造りを通じ笑顔が溢れる街づくりを目指す

ひたすらにうまい酒造りに打ち込むこと、そして一人でも多くのお客様に美味しく召し上がっていただくことを目指しています。「お酒は人生の潤滑油である」という言葉がありますが、当社の酒を酌み交した方々が幸せになれる、愛されるお酒造りが目標です。また脈々と受け継がれた酒造りを通じ、人と人がふれあい笑顔が溢れる街造りに貢献していきます。

代表者からのメッセージ

日本酒は日本人にとって古来からの信仰による特別な(ハレの)日である祭に神前に供え、酔うことによって神に近づく、そして神事の後の直会である宴で出される料理に合わせて楽しむものでした。それは日本酒独自の優れた醸造技術により品質に磨きがかかり、地域で愛される地酒から世界の酒へと認められつつあります。日本酒の普遍的な価値を再認識していただくため、量から質へ、流行に流されない酒造りを行い、美味しい酒を料理に合わせてゆっくりと味わう楽しさを広めたいと思います。



代表取締役社長
平井 滋

菊の司酒造株式会社のキラリ、ここが強い!

- 創業元和年間(1615~1623)、造り酒屋として240年もの伝統を大切にす一方で、新しい挑戦を続けている。
- 長年の経験と勘で酒づくりに採配をふるい、伝えてきた技術が酒造りに携わる一人一人に受け継がれている。
- 「菊の司」と「七福神」。この2つが、菊の司酒造を代表するブランド。

》》Company DATA

事業内容 日本酒「菊の司(きくのみつかさ)」「七福神(しちふくじん)」の製造・販売。米焼酎「だだすこだん」の製造・販売(2017年まで販売休止)。立体駐車場の月極賃貸

資本金 6,500万円
従業員数 25名
設立 酒造創業1772年
売上高 3億2,000万円(H26実績)
初任給 155,000円
福利厚生 健康保険、厚生年金、労災保険、雇用保険
休日・休暇 日・祝(土曜当番制)※製造課業務は冬季不定休(週1日~)



最近の若者採用者数(概ね30歳未満)

25年度	1名	26年度	0名	27年度	1名
------	----	------	----	------	----

最近の離職者数(概ね30歳未満)

25年度	0名	26年度	0名	27年度	0名
------	----	------	----	------	----

【本社所在地】〒020-0885 岩手県盛岡市紺屋町4-20
☎019-624-1311