

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2012年11月27日

最終更新日： 2017年9月30日

会社所在地等

会社名	村重酒造株式会社		
代表者	代表取締役 村重雅崇		
所在地	〒741-0083 山口県岩国市御庄5丁目101-1		
T E L	0827-46-1111	F A X	0827-46-1117
E - m a i l	info@kinkan-kuromatsu.jp		
設立	明治初期 / 昭和34年から会社操業		
事業内容	日本酒製造業・全酒卸売業		
ホームページ	http://www.kinkan-kuromatsu.jp		
障害者雇用支援	「やまぐち障害者雇用推進企業」(山口県HP掲載)	認定	あり・なし
概要	<p>当蔵は日本三名橋の一つ「錦帯橋」の上流約5キロにさかのぼった山あい位置します。寒冷清涼、豊富な水を利用し酒造りをしております。</p> <p>近年の主な受賞歴</p> <p>金冠黒松 純米大吟醸 錦</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国酒類コンクール 純米吟醸・純米大吟醸部門 第1位 (2013年 秋季) ・モンドセレクション 最高金賞 [3年連続] (2014~16年) <p>金冠黒松 大吟醸 錦</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国酒類コンクール 吟醸・大吟醸部門 第1位【通算8回】 (2006・09・10・13・14年 春季/2012・13・15年 秋季) ・モンドセレクション 最高金賞【8年連続】(2009~16年) ・全国新酒鑑評会 金賞【通算17回】 <p>金冠黒松 純米酒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国酒類コンクール 純米酒部門 第1位【通算2回】 (2011・14年 春季) <p>日下無双 純米酒</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全米日本酒飲評会 金賞【2年連続】(2011・12年) 		

我が社はこのような会社です ～ 企業理念やビジョンについて ～

地元へ愛され、親しまれるお酒を目指して



村重酒造株式会社は、昭和34年に明治初期創業の名門・森乃井酒造株式会社を継承して以来、「品質第一」をモットーに、手造りの良さを生かした酒造りに専心してまいりました。

その基本理念を守りながら、これからもまず地元の皆様に愛され、親しまれるお酒を造っていく所存でございます。

それと同時に、次代に輝く究極の日本酒を造っていく—これもまた、当社が目指す、新たな未来への“挑戦”であり、使命だと考えております。

のびやかで自由な社風、優秀な人材、最高の原材料のもと、とにかく今は行動を起こすのみだと思っております。

我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～

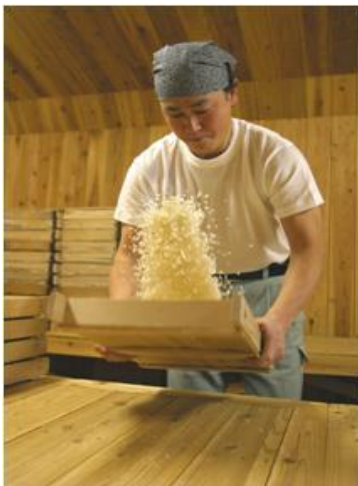


その1：自然の力を最大限に活かす。
 まだ夜も明けぬ早朝4時。蔵に鳴り響く威勢のよい声。冬の中でも、もっとも冷え込む時間帯に村重酒造のお酒は仕込まれます。「お酒は生き物。どんなにいい酒を造ろうと焦っても、私たちができることは、麴と酵母にいい仕事をしてもらうように、環境を整えてやること」と杜氏の日下。お酒にとって最高の環境を整えるため、お酒とともに生活をする蔵人たち。人と技と自然が醸す日本酒です。

その2：原料へのこだわり
 米・地元の酒米（西都の雫）とこだわりの山田錦を使用。仕込水・硬水と軟水の融合から生まれる日本酒

その3：日本酒造りの工程
 酒造りには、精米・洗米から、蒸米、製麴、仕込み、濾過、調合、そして瓶詰めと、数多くの工程があります。どの部分にも、杜氏をはじめとする蔵人たちが精一杯の真心を込め、その結晶が「銘酒 金冠黒松」です。

我が社のエースからのメッセージ



氏名	日下 信次（杜氏）
ふりがな	ひのした しんじ
メッセージ	和を持って酒を醸す。「和醸良酒」蔵人1人1人の技術を信頼し、色々な意見を出し合い酒造りに集中する。
職種	酒造業
専門作業名	麴造り、酛造り、醪の仕込、精米、浸漬、粕はがし、ろ過調合
技能の優れた点	麴・醪の湿度管理、酒造りにおいての経験
経験年数	27年
関連する資格	一級技能士、ボイラー二級、フォークリフト、はい作業主任管理者

採用担当者から一言 ～ 人材育成の方針について ～

日本酒造りは、様々な工程を経て製造しています。
 1つのことに妥協せず、最後まで精一杯、真心をこめてやり抜く姿勢を育成していきます。

県内高校への 協力体制	企業見学 可	11～3月可（要予約、少数人数）
	講話 可	
	技術指導 可	