

タ・ン・グ・ワ・ー
輝く！や！

こだわり製法でつくられる
香り高い焼酎が特長の酒
造会社

大隅町坂元にある大隅酒造株式会社。焼酎・スピリッツ・ウイスキーなどの原料酒を製造しています。芋焼酎の原料である、さつま芋はおもに大隅半島産を使用しています。2014年にサントリーグループ会社化され、製造された原料酒はサントリーの瓶詰め工場に出荷。店頭でよく目にするお酒の中には、地元の大隅酒造でつくられた焼酎が使用されています。

■入社した理由は？

奈良県の工業高等専門学校在学中にサントリーホールディングス(株)のインターンシップに参加し、各種アルコール飲料やソフトドリンクの製造過程を見学しました。その中でビールの製造過程に興味を持ち、京都のサントリーのビール製造工場に入社し5年間勤めました。

■仕事内容は？

蒸留された原料酒を出荷するまでの業務を行っています。原料酒に異物が混入してないか、お酒の度数が適正なものか機器で確認しています。度数が高い場合は加水をして調整します。また高さ30cmの貯蔵タンクなど高い場所にも登るので安全第一の作業を心がけています。

■やりがいは？

出荷した原料酒が使用された製品を、居酒屋などでお客さまが飲んでいるのを見た時は嬉しさとともにやりがいを感じます。焼酎はアルコール度数が高く酸化しにくいことから、手作業が多いため自分達で作っているんだなど実感する瞬間が多いです。

■今後の目標は？

機械のメンテナンスや新しい設備の導入などをおこなうエンジニアになれるよう研修を受けています。また製品出荷だけでなく、麹づくりや他部門の業務もできるようになり、業務の幅を広げたいです。

芋・麦焼酎ができるまで

芋・麦焼酎は二回の仕込みと一回の蒸留を経て完成します



大隅酒造株式会社



ホームページ

住所 大隅町坂元 860 番地 1
電話 099-481-3010



操業 平成 17 年 6 月
売上高 約 10 億円
資本金 1,000 万円
従業員数 20 名
平均年齢 43 歳
勤務時間 午前 8 時～午後 5 時
年間休日数 約 120 日

【事業内容】
酒類製造 (焼酎・スピリッツ・ウイスキー)

大隅酒造株式会社 製造課 入社 2 年目

わだ みつき
和田 美月さん