

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2017年9月13日

最終更新日： 2025年6月4日

会 社 所 在 地 等			
会 社 名	株式会社獺祭		
代 表 者	代表取締役 桜井 一宏		
所 在 地	〒742-0422 山口県岩国市周東町獺越 2 1 6 7 - 4		
T E L	0827-86-0120	F A X	0827-86-0071
E - m a i l	kazuya.sakurai@dassai.com		
設 立	1 9 4 8 年 1 月		
従 業 員 数	336名（令和8年5月31日現在）		
年 商	213億7,000万円（令和7年度）		
県 内 事 業 所	本社蔵、精米工場、商品出荷センター		
業 種	清酒製造業		
事 業 内 容	日本酒「獺祭」の製造・販売		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://dassai.com		
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	私達は日本酒の最高峰、純米大吟醸のみを造る酒蔵です。 「獺祭」は今や日本酒輸出金額の約15%を占め（2022年輸出統計より）、世界中で愛されています。 NYに酒蔵を建設、酒米の概念を変える「最高を超える山田錦プロジェクト」、宇宙での試験醸造等酒蔵の常識を超える取組をしています。 2025年6月1日に会社名を株式会社獺祭と改め、日本発のブランドを世界に認めさせる事に挑み続けています。		

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 ～



おいしい日本酒を世界へ・・・成長を続ける「獺祭」

日本酒業界は1973年をピークに売上げが4分の1まで減少しています。そんな中、株式会社獺祭は1990年に「獺祭」を発売してから成長を続け、昨今の厳しい社会情勢にもかかわらず、2025年度には213億円という過去最高の売上げを計上しました。それはただひたすら「おいしさ」にこだわった酒を造り続けているからにほかなりません。私達が造るのは山田錦を使った純米大吟醸のみです。酒造りの中でも技術力を要するのですが、ひとすじに造ってきたノウハウの蓄積があります。味、香り、ブランドイメージ、全てにおいて、「獺祭」らしさにこだわってきました。それが世界で受け入れられ、公的な晩餐会や政府要人のパーティなどでも提供されているのです。

我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～



< 獺祭の未来を創るチャンスがある！ >

株式会社獺祭は酒造りの工程を全て自社で行っており、一連の工程に必要な設備を、衛生面や安全面にも配慮して整えています。分析や品質管理のために最新の機器を使っているにもかかわらず、製造工程の多くは人の手によるものです。酒造りを覚えた若手社員の挑戦に、二人一組で造る「獺祭登龍門」があります。これは自分たちがイメージする「獺祭らしさ」を表す酒を造って市販するもので、酒造りを通して自身と向き合い、その酒がお客様にジャッジされるという厳しくもやりがいのある取り組みです。国内で研鑽を積んだうえで、ニューヨークの酒蔵で実力を発揮できる可能性もふまえて、若手を応援していきたいと考えています。

採用担当者から一言 ～ 社風について ～



社員の平均年齢は30代と若く、それぞれのポジションで責任をもって酒造りに取り組んでいます。仕込んだ酒は、発酵する過程で日々変化しています。部門を超えて状況を共有し、次にどうするかと意見を交わし、実行する毎日。大変なことはあっても完成した時の達成感はたまりません。「おいしい酒を造る」、という目的があるから、先輩後輩関係なく一緒に造る仲間として、あるいは経営陣にも直接思いを伝えられるのです。

また、「美味しいお酒を美味しい時に出荷する」ことも非常に重要です。そのために、商品は-5℃～13℃の徹底された冷蔵環境で保管されています。作業場も品質維持のため少し肌寒い環境ですが、これこそがお客様に最高の状態でお届けするための誇りある環境です。出荷準備をスピーディに行うことが、そのまま獺祭の品質向上に直結しています。

お客様のお手元に美味しいお酒をお届けすることに力を尽くしています。

県内高校への
協力体制

企業見学
可

随時見学可。見学人数は一度に1～5人程度、事前に要予約。
インターン実習についても随時行っています。

講話
不可

技術指導
不可