

浅間酒造株式会社 会社説明資料



会社概要

浅間酒造株式会社

創業	明治5年(1872年)8月 業歴147年
資本金	1200万円
代表者	代表取締役 櫻井 武
従業員数	97名
業務内容	酒類製造・観光ドライブイン・ガソリンスタンド・クリーニング
事業所	本社・本社工場 〒377-1304 群馬県吾妻郡長野原町長野原30-8 観光センター・第二工場 〒377-1304 群馬県吾妻郡長野原町長野原1392-10
TEL・FAX	0279-82-2045(代表) 0279-82-3722
URL	http://www.asama-sakagura.co.jp
E-mail	info@asama-sakagura.co.jp
グループ会社	株式会社草津白根観光ホテル櫻井 榛名酒販株式会社 浅白観光自動車株式会社





会社沿革

寛政年間 長野原町大津にて酒造業「櫻井酒造店」を創業

1872年 明治5年 群馬県より酒造免許鑑札を賜り創業、櫻井傳三郎が初代となる

1923年 大正12年 2代櫻井武によりサイダーの製造を開始

1924年 大正13年 焼酎製造を開始、「銘酒櫻川」を「浅間正宗」に改称

1953年 昭和28年 「櫻井酒造店」を法人化、浅間酒造株式会社を設立。

1964年 昭和39年 3代櫻井傳次が草津白根観光ホテルを創業

1987年 昭和62年 4代櫻井芳樹が浅間酒造観光センターを開業

1988年 昭和63年 新社屋の清酒工場(現在の本社工場)完成

1998年 平成10年 新工場(現在の第二工場)完成

2010年 平成22年 5代櫻井武社長に就任





浅間酒造の経営理念

過去・現在・未来
関わる全ての人を幸せに出来る企業

…浅間酒造 経営理念…

創業147年の奥上州の酒蔵

自社ブランドの日本酒をはじめ、焼酎やリキュール類を自社製造しています

老舗酒蔵が運営する観光施設

酒類の直販だけでなく、自家製菓子やオリジナル化粧品など地元お土産品を多数販売。4ヵ所の食事処も併設し、自家製のそばやうどん、群馬の郷土料理を始め、酒粕を使用した酒蔵ならではの窯焼きピザなどを提供しています

地域観光の情報発信拠点

グループ企業である草津白根観光ホテル櫻井や榛名酒販、浅白観光との連携し、観光を通じて奥上州の魅力を県内外へ発信しています

地域を愛する企業

奥上州に生まれ、この地に育てて頂いた感謝を込めて、これからも地域にの方々へ会食の場や季節ごとの仕出し・お弁当を提供させていただきます



浅間酒造のサービスと取扱い商品





部門と業務内容

観光センター事業部	販売部	観光センター売店での接客・販売に関わる業務 自社取扱い商品のネット通販業務
	レストラン部	観光センター食堂で提供する料理や仕出し弁当等の調理業務 観光センター食堂での接客業務
		自家製菓子の製造・販売業務
	営業部	観光センターの団体予約受付、広告宣伝・企画業務

酒造事業部

自社ブランドの日本酒「秘幻」を始めとする酒類の製造
自社製酒類の管理、梱包、発送業務
自社製酒類の企画、販促、顧客開拓業務

管理部	浅間酒造株及び関連会社の経理並びに総務業務
ガソリンスタンド	観光センター敷地内のガソリンスタンド業務
ランドリー	グループ内専用のリネンクリーニング業務

部門紹介（酒造事業部）

【酒造事業部】

お客様にいつでも安心して美味しく召し上がって頂くために、品質が求められます。

日本酒を主体に酒類製品を自社製造しています。平均年齢は30歳台前半の若い蔵人（くらびと）を中心に、140年以上の伝統技術を継承しつつ最新のデータを駆使した酒造りを行い、多くの賞を受賞しています。次世代の浅間杜氏として、目指す「日本一 野菜料理にあう日本酒」造りに日々奮闘しています。

年間を通じて安定した出荷を行うために、瓶詰・保管・梱包といった製品管理も重要な業務です。



写真 自社ブランド「秘幻 大吟醸」
モンドセレクション4年連続優秀品質賞を受賞

部門紹介（観光センター事業部）

【営業部】

お客様に楽しい思い出を創って頂くために、近隣地域の観光地を視察して情報収集を行い、いつもお客様の立場になって新しい企画を考えています。

首都圏を中心に中部・東海・北陸地区の旅行代理店やバス会社、観光協会などを訪問して、多くの方を観光センターに誘致する営業活動だけでなく、ご来場いただいた団体予約のお客様の受付業務、添乗員やエージェントとの意見交換、イベント等の企画立案など幅広い業務をこなしています。



部門紹介（観光センター事業部）

【レストラン部 和食調理】

観光センター内4ヵ所の食事処で、団体や個人のお客様、観光や地元のお客様、全ての方に安心して満足頂ける「美味しい料理」を提供しています。郷土料理から伊太利料理、ラーメンから割烹料理まで幅広いジャンルの食事を、季節に合ったメニューを社員が企画し提供しています。

自家製のうどん・そば・豆腐は、腕自慢の職人の味を提供し、お客様に喜ばれています。



【レストラン部 洋食・菓子製造】

自家製に拘った焼きたてピッツァやグループ企業の榛名酒販と連携し、温泉街に欠かせない温泉饅頭や酒饅頭、生どら焼き等の自家製菓子を、酒蔵ならではの商品を企画・製造して販売しています。

部門紹介（観光センター事業部）

【販売部】

観光センターにご来店されるお客様への「おもてなし」が販売部の役割です。常に感謝をこめて明るい笑顔と元気なご挨拶を心掛けています。おかげさまで『プロが選ぶ観光・食事・土産施設100選』で23年連続で土産物施設部門1位を受賞させて頂いております

売店での接客も、お食事処の配膳も部員全員が、お客様の目線で「商品の品揃え」や「装飾」、「販促企画」を自ら考え、お客様の思い出作りのため、2度目3度目のご来店に繋がるための「お客様の満足」を追求しています



部門紹介（管理部、ランドリー、ガソリンスタンド）

【ランドリー】

企業グループ内の観光施設やホテル等のリネンクリーニングを請け負う部門です。お客様に衛生的で清潔な空間で、安心してお過ごしいただけるように、そして従業員が安全に働けるように、グループのバックヤードとして重要な業務です。



【ガソリンスタンド】

地域住民や事業所、そして遠方からマイカーでお越しになられる観光お客様にご利用いただいている、給油や配達の業務を行っています。社有車の管理もガソリンスタンドの業務です。

【管理部】

浅間酒造の管理部門です、総務や経理の業務を主体に、人事から庶務雑用まで、お客様に喜んで頂くために働いている社員にとって働きやすい職場環境を整えることが使命です



⑧ 浅間酒造の職場風景（先輩の声）

酒造部所属 2017年入社

和田匡平 (Wada Kyouhei)

私は学生のころより酒造りに関わりたいと考えていたのですが、当酒蔵のコンセプトが「野菜に合うお酒造りを目指す」である事を知り、なんか他と違って面白そうだなぁと思い入社しました。

現在は、酒造り全般を学びながら、濾過・精米所を担当しています。生物相手のモノ造りなので、いつも同じように進む訳でもなく、上手くできてくれる訳でもありません。だからこそ上手く行った時の達成感、醸したお酒「旨い」「美味しい」と言ってもらえる事がとてもうれしく感じ、次への励みになります。

多くの経験を得られる事が、何よりの遣り甲斐だと思います。自分の思う野菜主体の料理に合う一品を造る事が夢であり、今の目標になっています。

今の蔵（酒造部製造課）のメンバーは、十人十色でとても楽しいです。経験は無くても向上心がある人、体力に自信のある人、コミュニケーション力のある人など希望はありますが、何よりもおもしろい人と一緒に働きたいです。



⑧ 浅間酒造の職場風景（先輩の声）

販売部所属 2018年入社

林 智弥 (Hayashi Tomoya)

私はもともと日本酒が好きだったので、いっそ好きなことを仕事にしてみようと思い、この会社に入社させて頂きました

今の業務は、観光センター内での酒の販売、試飲業務を主に行っています。ラベルの発注や新商品開発、POP作成、酒蔵見学のガイドなども付帯業務として担当します

とにかく日本酒好きの方と触れ合えることが楽しいです。また、接客・販売だけでなく、様々な仕事に挑戦することができるので、大変ですが非常に遣り甲斐はあります。日本酒は世界への輸出額も年々上昇しており、注目度は増してきています。世界に日本が誇るこの文化を知ってほしい気持ちはもちろんありますし、国内にも目を向け、苦手な方でも飲んでいただけるような、様々な日本酒の可能性を追求したいです。

仕事に対して前向きな方。仕事ができる・できないではなく、前向きに「こうした方がお客様に喜んでもらえるのではないか」「こういう商品が売れるのではないか」など、現状を潔くとせず、楽しみながら前を向ける方と、一緒に仕事ができたらと思います。



⑧ 浅間酒造の職場風景（先輩の声）

調理部所属 2015年入社

安齋 和樹 (Anzai Kazuki)

私の入社きっかけは、浅間酒造のホームページに掲載されていた料理の写真がとても綺麗で、自分もこんな料理を創ってみたいと思ったこと。そして全国各地から観光に来られたお客様に、自分で作った料理を食べてもらえる事を想像し、とても楽しかった事を思い出します。

現在は、料理全般を学びながら、日替わりメニューの考案などを任されており、厳しい中でも自分考えや発想を先輩方に聞いてもらったりと、とても遣り甲斐を実感しながら働いています。

何より遣り甲斐を感じるのは、自分で作った料理について配膳を担当する先輩から、お客様が「美味しい」とおっしゃっていたと聞いた瞬間は、本当にうれしくなります。まだ多くを学んで、どんな方からも「美味しい」と言ってもらえる料理を創れるようになりたいと考えています。

とにかく「元気がある方」、大歓迎です。一緒に楽しく働きましょう。



本社事務所案内

お車でご来社の場合
草津温泉・・・25分 万座温泉・・・60分
渋川IC・・・70分 軽井沢・・・60分
電車でご来社の場合
JR長野原草津口駅利用・・・徒歩15分程



浅間酒造観光センター

営業時間

観光センター 9:00～16:00 軽食堂 浅まんぶく 10:00～15:00 食事処 さくら亭 11:00～14:30(木曜定休) ガソリンスタンド 8:00～18:00

instagram**asama_sakagura
twitter*Facebook*@asamasakagura

ありがとうございました。

SNSにて店内の様子、酒蔵の酒造りの様子をはじめたくさんの情報を発信しております。
会社説明会・見学も随時受付しております、気軽にご相談ください。

TEL : [0279-82-2962](tel:0279-82-2962)(管理部直通) FAX : [0279-83-8064](tel:0279-83-8064)

E-mail : soumu@asama-sakagura.co.jp

<http://www.asama-sakagura.co.jp>

本社・本社工場
観光センター・第二工場

〒377-1304 群馬県吾妻郡長野原町長野原30-8
〒377-1304 群馬県吾妻郡長野原町長野原1392-10