

2025年 6月

PRESS RELEASE

【2027年卒業大学生・2026年卒業高校生向け】
オープンカンパニー開催のご案内
～酒造りの現場を体験し、社員と交流する2日間～

賀茂鶴
KAMOTSURU SAKE BREWING CO.,LTD.

賀茂鶴酒造(株) (広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎) は、食文化に興味のある学生様に向けたオープンカンパニーを開催します。実施日程は 2025年8月下旬 (28日 (木)) ・9月上旬 (3日 (水)) の2日間。対象は大学3年生と高校3年生です。

内容はお酒を造る現場を見学・体験 (酎き水や酎酒) ・社員との交流をして賀茂鶴酒造を知っていただくプログラムです。社長と酒蔵をけん引する杜氏や若手社員がご案内します。

2日目の締めくくりには社員とともに東広島の名物「美酒鍋」を一緒に作り味わいながら、交流を深めます。

※お酒の飲めない20歳未満の方のご参加も歓迎です。

※カリキュラムについては変更する場合がございますのでご了承ください。

※台風などの天候不良により開催日を変更する場合がございます。その際は、参加可能かどうか再度申し込みいただいた方へご連絡させていただきます。



開催概要

■実施日時：(1日目) 2025年8月28日 (木) 10:00～16:00・(2日目) 2025年9月3日 (水) 10:00～15:30 (途中休憩あり)

■実施場所詳細：(1日目) 賀茂鶴酒造(株)本社 ～ 賀茂鶴酒造 御園工場 ～ 賀茂鶴レストラン「佛蘭西屋」～ 賀茂鶴酒造(株)本社
(2日目) 賀茂鶴酒造(株)本社 ～ 賀茂鶴酒造 御園工場 ～ 賀茂鶴酒造(株)本社

■体験できる業務業務：醸造蔵 業務 他

■実施内容：実施内容は変更になる可能性があります。ご了承ください。

(1日目) 本社醸造蔵集合／御園工場 (精米蔵) 案内／賀茂鶴レストラン「佛蘭西屋」にてペアリング体験 (チーズ・吟醸ハム)／本社醸造蔵見学
(2日目) 本社醸造蔵集合／御園工場見学 (調合・瓶詰・製品)／酎き水体験・酎酒体験 /美酒鍋 (食べながら質問コーナー)

■対象：大学3年生・高校3年生

■求める学生像：食文化に興味がある／醸造に興味がある／人と話すことが好きな方

■あると望ましい経験：アルバイトの実務経験 (大学生)

■選考：あり

■定員：5名まで

■応募方法：下記のURLあるいはQRコードからエントリーシートにご記入ください

URL : <https://forms.gle/m6KaN6mt3sKqJPFd6>

■応募締切日：2025年8月18日 (月) (※定員に達した場合選考を行います。※応募多数の場合、締切日前に受付を終了します。)

■報酬：なし

■食事等：なし (お昼に試食ペアリング等を実施・弊社負担)

■新型コロナ対策：体調不良のときは参加できません。

■交通機関：公共交通機関でお越しください。

※飲酒が可能な20歳以上の方はカリキュラムの中にお酒の試飲も含みます。

＜鉄道でお越しの方＞

JR山陽本線西条駅より徒歩約3分／JR山陽新幹線東広島駅より車・タクシーで約15分



会社概要

賀茂鶴酒造では広島県産の酒米を自社で精米し、寒造り・手造りの酒造りに励んでいます。お陰さまで2023年には創業150年を迎えました。多様化するお客さまのニーズに対応するため、広島杜氏の伝統の技でお米の旨味を大切にしてお酒を醸し、安全・安心な最高品質のお酒をお届けすべく、日夜研鑽に努めています。日本文化を守り・育て、お客さまの心豊かな生活に貢献することが経営理念です。一人ひとりがやりがいを感じながら、共に生きいきと働く職場を目指しています。

社名	賀茂鶴酒造株式会社	事業	清酒の醸造及び販売
所在地	本社・醸造蔵 〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号	資本金	100,000,00円
	TEL:082-422-2121 (代表)	代表者	代表取締役社長 石井 裕一郎
創業	明治6(1873)年9月9日…酒路「賀茂鶴」と命名	従業員数	平常時 約80名
法人設立	大正7(1918)年8月28日…株式会社に組織変更	関連会社	日本酒ダイニング「佛蘭西屋」

▼本件に関するお問い合わせ先▼

担当:賀茂鶴酒造 広報課 太田裕人
TEL:082-422-2122 FAX:082-422-2340
E-mail:ota@kamotsuru.co.jp
オフィシャルサイト: <https://www.kamotsuru.jp/>

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。