



地元のキラリ企業

地元での就職を考える若者向けに、市内の企業を紹介します

浅舞酒造株式会社



- 所在地 横手市平鹿町 浅舞字浅舞388
- 設立 大正6年11月
- 従業員 10人(令和5年12月現在)
- 電話 0182-24-1030

浅舞酒造株式会社は大正6年から続く、100年以上の歴史を持つ酒蔵です。『酒は田んぼから生まれる』をモットーに、全量横手盆地産米による日本酒造りにこだわり、2011年からはアルコールを添加せずに米と米こうじ、水だけを原料とする『純米酒』のみを製造しています。また酒造りの幅を広げるため、2022年には新たに果実酒製造の拠点を設け、横手産ブドウを原料にワインの製造を始めました。今後は横手盆地の休耕畑や田んぼを活用し、社員自らが酒米やブドウなどの原料づくりに携わる予定です。

代表取締役社長の柿崎さんは「おいしさを追求するのはもちろんのこと、『天の戸』らしい酒造りを大切に行います。天の戸の魅力は、料理に優しく寄り添うところだと思います。これからは横手の食材に合う穏やかな日本酒を造っていきたいです」と話してくれました。



▲浅舞酒造では手間がかかるものの米のうま味が生きる糴しぼりにこだわります

●社長さんのひとこと

『天の戸』という酒銘柄は、創業者の柿崎宗光が『天の戸は静かに明けて神路山杉の青葉に日陰さすみゆ』という古歌から命名しました。新たな扉が開かれるその時を表現したかのような古歌のとおりに、私たちの酒造りは伝統の中にも未来への挑戦が求められ続けています。世界からも日本酒が注目される今、失敗を恐れず新たなことに挑戦できる方を求めています。



代表取締役社長 柿崎 常樹さん



▲佐々木さんの指導の下、水分量や温度を調整しながらこうじを作り上げます

●センパイのひとこと

最初は酒造りに興味がなく、ただの作業だと思っていました。しかし徐々に杜氏のこだわりや蔵人・従業員の人の柄の良さに気付き始め、数年経つ頃には酒造りが奥深く感じられるようになりました。技術を会得するのは本当に大変でしたが、今では経験が自分の力となり、主任を任せられるまでに成長できました。常に新しいことを取り入れ、挑戦させてくれる職場です。



入社10年目 佐々木 翔太さん