



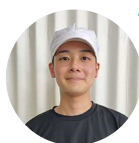
株式会社 高橋商店



当社のココがすごい！

地元の米と水にこだわり、伝統技法で300年続く銘酒「繁樹（しげます）」を造る蔵元です。伝統を守りつつ、新たな挑戦にも積極的に取り組み、八女市の魅力も発信しています。

先輩の声



清水さん

製造

2024年入社
北九州市出身

酒造りへの手間ひまを惜しまない真摯な姿勢がこの会社の魅力です。大きな会社では分業制のところもありますが、高橋商店では全工程を経験できます。日本酒は菌をいかに温度・湿度調節するかによって、お酒のおいしさが変わるので、生き物を扱っているような感覚を味わえます。季節を五感で感じながら菌の状態や温度・湿度を調整し手作業で仕込み、先輩の技術を受け継ぎ、おいしい酒を醸すことができるのも魅力です。県外の飲食店で「繁樹」を見かけると誇らしく感じます。



一言メッセージ
動画公開中！



資格取得支援あり



社員の仲が良い



若手活躍中

今後の展望は？

2024年に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。国内だけではなくアジア・欧米を中心に日本酒の魅力を広げていきます！

求める人物像は？

- ・ 伝統を尊重しつつ、変化を恐れず挑戦できる方
- ・ ものづくりに情熱と忍耐力がある方
- ・ チームで協力し、誠実で前向きに取り組める方



株式会社 高橋商店

〒834-0031

福岡県八女市本町2-22-1

電話番号 0943-23-5101

設立 1926年

従業員数 30名

平均年齢 43歳

10代～30代の若手社員： 11名

高卒

大卒

中途

インターンシップ不可

職場見学

説明会

どんなことをしている会社？

創業約300年、八女市で酒造りを続けてきました。代表銘柄「繁樹」は、地元の米と水を用いて職人が心を込めて仕込みます。伝統を守りつつ、現代の最新技術も取り入れ、安全で美味しい酒造りを追求。春の蔵開きでは、見学や試飲を通じて地域と交流を深めています。

どんな仕事をしているの？

国内外で受賞歴のある日本酒「繁樹」を中心に、酒造りを行っています。洗米・仕込み・発酵管理などの現場作業から、瓶詰め・出荷・直売所の接客・イベント対応まで多岐にわたります。SNSや販促を通じて酒や八女市の魅力を発信し、人と酒をつなぐやりがいがある仕事です。

求人情報

募集職種

①営業職 ②事務職 ③製造職

勤務地

福岡県八女市本町2-22-1

勤務時間

8:30～17:10 (休憩70分)

給与

月給176,000円～250,000円+賞与

休日・休暇

年間休日100日

福利厚生

社員割引制度、交通費支給、家賃補助(会社規定による)、扶養手当(会社規定による)

応募資格

経験・資格不問