

# 小笠原みりん 醸造リクルート



本みりんの代表産地である碧南市で、昔ながらのみりんを育む「小笠原みりん醸造」です。

原料の米は国産米のみ。1度に仕込む量は、米一粒一粒に手と目が行き届く量のみ。大正11年に創業以来、約100年に渡って先祖から引き継がれた造り方で育てています。長年やっても難しく、不合理だと自分でも思うほど手間がかかる造りですが、できあがった時の嬉しさに、「来年もまたつくろう」と思われます。

みりんの仕込時期も、最適な2月末から3月中旬に一心を注いで行うのが小笠原流で、この時期は人手が必要です。勤務時期が限定されますし、この期間は休みなし。早朝から夜までの作業になります。難しい条件を出して心苦しいのですが、長年かけて、私たちと一緒に仕込んでくださる人がいらっしやると嬉しいです。

## 募集要項

- ・業務内容：みりん製造(麴づくりから仕込みまで全般)。
- ・勤務期間：2月中旬～3月中旬  
(2月中旬から準備を行い、2月末から3月中旬まで仕込みを行います)
- ・休日：期間内は休日がなく、連日勤務いただくことをご了承願います。
- ・勤務時間：2月 8:30～17:00(間に昼食を取る休憩時間があります)  
3月 4:30～18:00(間に朝食・昼食・夕食を取る休憩時間があります)
- ・待遇：工場の近くに一人部屋の宿所をご用意します。  
また昼食と夕食にお弁当もご用意します。
- ・対象性別：重労働につき男性
- ・給与：1万円/日

## 採用までの プロセス

- 1, ご応募 応募フォームよりご連絡ください。  
↓ <https://form.run/@ogasawara-mirin-recruit>
- 2, 書類選考 履歴書や自己PRを元に行います。  
↓
- 3, 面接 小笠原みりん醸造にお越しいただき、直接お会いします。  
↓
- 4, 採用

応募フォーム



小笠原味淋醸造

所在地 〒447-0814 愛知県碧南市弥生町 4-21 / 電話番号 0566-41-0613 / FAX 0566-41-0623 / URL <http://ogasawara-mirin.jp/>