

ヨッパライ100人スナップ！

菊の司酒造株式会社

2016/7/12 更新

創業240余年の老舗酒蔵から発信！SAKEの笑顔を集めよう！

あなたにはこの1カ月間、楽しいヨッパライスナップをSNSで発信し、共感を得たお客さまを菊の司のファンにするイベントを企画実行し、菊の司の「メディアプロデューサー」としてご活躍いただきます！

◆募集要項

●酒造創業 1772 年、県内最古の酒蔵です

私たち菊の司酒造は酒造創業 1772 年、岩手県盛岡市にある県内最古の酒蔵です。岩手県は日本三大杜氏のひとつ、南部杜氏(なんぶとうじ)のふるさと。蔵の酒造りを司る杜氏には様々な流派がありますが、南部杜氏の持つ技術と規模は屈指のものであり、全国の蔵人たちがその技の習得を志し、岩手に研修に訪れます。もちろん、菊の司のお酒を造っているのも南部杜氏。240 年続く伝統の酒造りにさらに磨きをかけ、進化させ、全国へ世界へ挑戦します。

●WEB メディアを活用し、ヨッパライのスナップを集めます

私たちは、お酒の美味しさとは品質はもちろんのこと、その場の雰囲気が非常に大事だと考えています。モットーである「和をもって酒造りの心とする」とは、造り手として和を重んじる心構えだけでなく、お召し上がりいただくお客さまの心を和ませる「和の酒」こそ至高とする考えに基づいています。ブームといわれる日本酒ですが、まだまだ馴染みのない方も多いでしょう。そこで、街でお酒を楽しむ「ヨッパライ」の方々にご協力いただき、100 人分を WEB、SNS (Twitter, Facebook, Instagram) を活用して発信しましょう。楽しい酒の場を魅せることで、日本酒をもっともっと盛り上げましょう。

●ソーシャル⇄イベント循環でお客さまをファンにする

情報発信だけではないね！は増えてもファンは増えません。イベントを企画開催して自社のお酒の魅力を熱く伝えてみましょう。

●蔵のある盛岡市紺屋町とは

山奥か田んぼのど真ん中にあるイメージの強い酒蔵ですが、私たちの蔵は盛岡市の中心地にあります。特に紺屋町界隈は老舗商家が集まる歴史ある街並みで、修学旅行や外国人観光客にも人気のスポットです。伏流水を仕込み水として使用している中津川は、秋には鮭がのぼり、四季折々の自然が豊かな清流。文化と自然が融合した暮らしの街です。



▲「日本酒ブーム」ともいわれる今、日本酒を多く取り扱う飲食店も増えています。定番のお酒はもちろん、季節のお酒や限定の貴重なお酒など実にバリエーションが豊か。ファンにとっては今日本酒を飲まないのは損ですよ！でも「どれが自分好みかわからない」「なんか悪酔いするイメージ」など、敷居を高く感じてしまう人も少なくありません。



▲こんな風楽しそうに日本酒を飲んでいる友だちや知り合いの写真を見たら、「ちょっと飲んでみようかな」「今度会ったらおすすめ聞いてみよう」と思うかも。色々吟味して飲むのも奥が深いものですが、やはり楽しんで飲むことが一番ですよ！そんな写真で、日本酒仲間を増やしちやおう、というのが「ヨッパライ100人スナップ」の目標です。

▶期待する成果	WEB を活用した日本酒ユーザー予備軍の発掘とファン化
▶仕事内容	<p>ヨッパライ100人スナップ&イベントプロデュース</p> <p>【STEP1】まずは知ること 日本酒がどのように造られているか、どんな味わいなのか感じてみましょう。 ・日本酒について知識を学ぶ ・流通、商習慣について学ぶ(実地調査、協力店舗の選定につなげます) ・会社について学ぶ(主要取引先、自社商品、歴史) →目標: お気に入りのお酒を自信をもっておすすめできるようにしましょう!</p> <p>【STEP2】取材・発信開始 いよいよ「ヨッパライ 100 人スナップ」のプロジェクトを開始しましょう。 ・SNS の使い方をおさらい(普段の使い方、目的とはちょっと違うかも) ・作戦会議(どんな人に見てもらいたいのか、被写体像は?どこで撮るか) ・取材開始(飲食店などにご協力いただき、実際に取材に訪問します) ・WEB で発信(取材したスナップをお店の紹介と共に発信します) →目標: インターン期間中に 100 人のスナップを集めましょう! そしてより多くの人に酒の素晴らしい笑顔を届けましょう!</p> <p>【STEP3】イベントを企画 酒へ好奇心をリアルな感動に変換しましょう。 ・イベントを企画しましょう(規模、日時、場所、内容) ・告知しましょう(WEB や口コミを使ってイベントの開催を多くの人にお知らせします) ・実行しましょう(中心となって運営してみましよう。もちろんサポートします) ・報告しましょう(来てくれたお客さん、来られなかったお客さんにレポートで報告します) →目標: WEB での仮想体験を現実に変換。いいね!を菊の司のファンに変えましょう。 ※その他、通常業務をお手伝いいただく場合もございます。</p>
▶得られる経験	<ul style="list-style-type: none"> ・日本酒のもっと深いところを知ることができます。 ・ビジネスでのネットの活用方法を知識・経験として得ることができます。 ・イベントの運営を体験できます。 ・盛岡の美味しい居酒屋さんと仲良くなれます。
▶対象となる人	<ul style="list-style-type: none"> ・20 歳以上でお酒好きな方(知識は 0 で問題ありません) ・文章を書くライター・ブロガーに興味がある方
▶事前課題	<ul style="list-style-type: none"> ・一番のお気に入りのお酒を見つける(レポート作成:理由をなるべく具体的に) ・書籍、WEB 記事にて日本酒の基礎知識について予習
▶期間	8 月 18 日(木)~9 月 10 日(土)
▶活動条件	<p>【勤務頻度】週 5~6 日(土日・祝日は状況に応じて)</p> <p>【勤務時間】8:00~17:00(スナップ取材は夜時間もあり)</p> <p>【宿泊】盛岡市内本社通勤県内での宿泊・滞在が必須。 ※コーディネーターより宿泊先紹介が可能です。</p>
▶勤務地	本社:岩手県盛岡市紺屋町 4-20
▶活動支援金	なし(宿泊費、宿泊場所から勤務場所までの交通費、及び食費等の滞在費は自己負担となります。)

◆受入団体紹介

和をもって酒造りの心とする

菊の司酒造株式会社は岩手県盛岡市の中心に位置する酒蔵です。酒造創業は1772年と県内で一番古く、積み重ねてきた経験知識を活かし伝統の技を磨き、歴史を積み重ねてまいりました。売上のうちおよそ75%が県内のお客さまであり、地元へ愛されるふくよかな酒造りが特長です。また、首都圏や海外への営業も強化しており、各種イベントや試飲会への出展、民間コンテストへも出品、着々と結果を残しています。

●基本方針

わが社は優れた清酒を造り、できるだけ多くの人々に喜んで飲んで戴く事に最善の努力をつくす。そしてわが社とわが社に結ばれる人々により良い繁栄を实らせる。

■Facebook <https://www.facebook.com/kikunotsukasa>

■Instagram <https://www.instagram.com/kikunotsukasa>



▲本社蔵の外観。市内外から20名(冬季は30名弱)の従業員が通いで出勤しています。都心部へのアクセスが良く、裏手の中津川河川敷は町の人々の憩いの遊歩道です。向かいの平興商店は、ほぼすべての菊の司のお酒がその場で楽しめる角打ち酒屋で、毎夜常連客で盛り上がっています。

菊の司酒造株式会社

- ▶事業内容:
日本酒「菊の司(きくのつかさ)」「七福神(しちふくじん)」の製造・販売
米焼酎「ただすこだん」の製造・販売(2017年まで販売休止)
立体駐車場の月極賃貸
- ▶設立:創業元和年間(1615~1623)
酒造業開始安永年間(1772~1778)
- ▶代表者:代表取締役社長:平井滋
(15代 六右衛門)
- ▶従業員数:25名
- ▶資本金:6500万円
- ▶売上高:3億2000万円(H26実績)
- ▶HP:<http://www.kikunotsukasa.jp>

経営者・スタッフからのメッセージ

▶経営者からのメッセージ

日本酒の普遍的な価値を再認識していただくため、量から質へ、流行に流されない酒造り

日本酒は日本人にとって古来からの信仰による特別な(ハレの)日である祭に神前に供え、酔うことによって神に近づく、そして神事の後の直会である宴で出される料理に合わせて楽しむものでした。それは日本酒独自の優れた醸造技術により品質に磨きがかかり、地域で愛される地酒から世界の酒へと認められつつあります。低価格酒の多量飲酒により日本酒は悪酔いするという印象がありますが、美味しい酒を料理に合わせてゆっくりと味わう楽しみを広めたいと思います。



代表取締役社長(15代六右衛門) / 平井 滋

1954年生まれ。大学卒業後、家業である当社に入り、父である先代と共に酒蔵の経営にあたる。醸造糖類使用の廃止や純米酒への移行など品質向上を推進。2002年に社長を引き継ぎ、現在に至る。2012年から岩手県酒造組合の代表理事も務めている。

▶スタッフメッセージ

酒はのむべし

こんにちは！菊の司 16代蔵元予定として修行中の平井佑樹と申します。
大学卒業後、家業に入り3年目の青二才です！
私が尊敬するとある蔵元さんが仰る言葉に「酒はのむべし」というものがあります。
うんちく語ってもったいぶるより、楽しく飲んでもらおう、という造り手の心構えです。
今の日本酒ブームといわれる状況は、長年「酒離れ」に苦しみあえてきたこの業界にとって希望の光です。しかし、現実の一部の有名銘柄だけがもてはやされブランド信仰がますます深刻化し、酒蔵・卸・小売・飲食自らが複雑化しすぎた差別化戦略によって新しいお客さんが馴染みにくい、次から次へと新しい商品を求められ商品が定着しない、などといった根深い課題が浮き彫りになっています。
酒は根本的に飲むべきものには他ならず、それ以上もそれ以下もない嗜好品です。まして日本酒を飲んで、知っているからすごい、偉いなどということはあるわけがなく、少なくとも私たちはそれを望んではいません。そこで、このプロジェクトをたくさんの人に見ていただくことで、日本酒本来の楽しい姿をお届けできればと思います。パワフルな協力者をお待ちしております！



なんでも屋（16代六右衛門予定） / 平井 佑樹