

ワインのおいしい未来をつくる。

Mercian

メルシャン株式会社 会社概要・仕事内容について

メルシャン株式会社

メルシヤンの事業領域

キリンホールディングス

KIRIN

食領域
(酒類・飲料事業など)

キリンビール

キリンビバレッジ

メルシヤン

小岩井乳業

LION

Kirin Holdings Singapore



FANCL

ヘルスサイエンス領域

協和発酵バイオ

ファンケル

Kyowa KIRIN

医領域
(医薬事業)

協和キリン

キリングroupについて



食から医にわたる領域でイノベーションを創出する

メルシヤンの概要

ワインのおいしい未来をつくる。



Merci

<感謝>

+

~an

<~する人>

=

Mercian

<感謝する人>

社会や自然の恵みに対しての「感謝」、お客様をはじめとする
全てのステークホルダーの方々への「感謝」の想いを大切に、
こころ豊かな社会の実現に向けた企業活動を実践することを社名で表現

メルシャン株式会社 Mercian Corporation

創立 : 1934年12月4日

代表 : 長林 道生

資本金 : 30億円

従業員 : 670人 (2022年12月31日時点)

事業内容 : ①ワイン事業 (国内製造ワイン、日本ワイン、輸入ワイン)

②和酒事業 (焼酎、梅酒)

*国内最大手のワインメーカー

③アルコール事業 (原料用アルコール)

売上高 : 518億円 (2022年12月期)

株主 : キリンホールディングス株式会社

メルシャンのワインづくりのルーツは1877年に山梨県に設立された日本初の民間ワイン会社『大日本山梨葡萄酒会社』。



- 1873年 国家の近代化を図る「殖産興業政策」の一環として大久保利通が日本におけるワインづくりを奨励。
- 1877年 メルシャン(株)のルーツとなる日本初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」が山梨県勝沼の地に誕生。
- 1879年 ワインづくりを学びに渡仏した土屋龍憲、高野正誠が帰国し、宮崎光太郎と本格的なワインづくりを開始。



宮崎光太郎



土屋龍憲



高野正誠

宮崎光太郎は、ワインに糖や香料を加えた「甘味ブドウ酒」が好まれはじめていた時代に、「本格ワイン」の可能性を信じ、厳しい時代の中、会社の改組をしながら事業を拡大し製造・販売に注力。

メルシヤンの歴史



大日本山梨
葡萄酒会社
(1877年 -明治10年-)



「甲斐産商店」
(1888年 -明治21年-)



大黒葡萄酒株式会社 オーシャン株式会社
(1934年 -昭和9年-) (1961年 -昭和36年-)

ワイン醸造

ウイスキーなど洋酒



鈴木 忠治

「昭和酒造株式会社」
(1934年 -昭和9年-)



昭和農産化工(株)
(1941年 -昭和16年-)

三楽酒造株式会社
(1949年 -昭和24年-)

三楽
オーシャン(株)
(1962年 -昭和37年-)

アルコール、合成清酒、焼酎 など



「日本連抽株式会社」
(1944年 -昭和19年-)

酒石酸工場建設 (現勝沼ワイナリー) 日清製油(株)山梨工場 日清醸造株式会社
(1945年 -昭和20年-) (1949年 -昭和24年-)

ワイン醸造



キリン
ホールディングス
完全子会社化
(2010年)

キリンビール社
との資本・業務提携
(2006年)

Mercian
メルシヤン株式会社
(1990年)

三楽株式会社
(1985年)



ワイン

国産ワイン

日本国内で発酵
詰められたワイン

日本ワイン

日本でつくったブドウか
ら醸造したワイン

国内製造ワイン

(多くは輸入した)
ブドウ果汁を発酵させ
てつくったワイン



輸入ワイン

海外で発酵され
仕入れたワイン

海外からそのまま販売
できる形態で
輸入したワイン

海外から輸入したワイ
ンを日本国内で詰め
替えて流通する物





梅酒

ワインづくり、焼酎づくりで培ってきた技術・ノウハウを活かし、1970年から梅酒の製造を行っています。

梅酒らしい味わいはそのままに「糖質85%オフ、カロリー60%オフ」ですっきりとした味わいの『**かろやか梅酒**』や、梅のうまみを濃縮した甘い香りと味わいの『**濃厚梅酒**』、3年熟成古酒、黒糖仕立ての『**豊潤梅酒 撰**』など、ワインづくりで培った商品製造ノウハウを活かした特性のある商品開発を行っています。量販店で人気の『**まっこい梅酒**』も独自の技術で梅のタネの香り・旨味が抽出され、高い評価を受けています。



【世界に認められた品質】

「まっこい梅酒」は「2022年モンドセレクション スピリッツならびにリキュール部門」において、**金賞**を受賞しました！
豊潤たね熟製法による真っ濃い味わいが世界に認められました。



焼酎

八代不知火蔵

乙類焼酎は2006年に竣工した乙類製造蔵『八代不知火蔵』にて製造。日本の名水百選のひとつである「南阿蘇村白川水源の湧水」を割水として使用した本格焼酎『白水』を1991年に発売。



- ・「サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション (SFWS) 2021」焼酎部門
- ・「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション (IWSC) 2021」焼酎部門
- ・「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ (ISC) 2022」焼酎部門 において、**八代不知火蔵 こめ焼酎 白水が受賞！**

甲類焼酎では、1980年代にお客様の利便性を先取りした紙パック入りのホワイトパックを発売。クリーンな味わいを目指して備長炭で濾過処理するなどお客様のニーズに応えながらロングラン商品として支持されています。

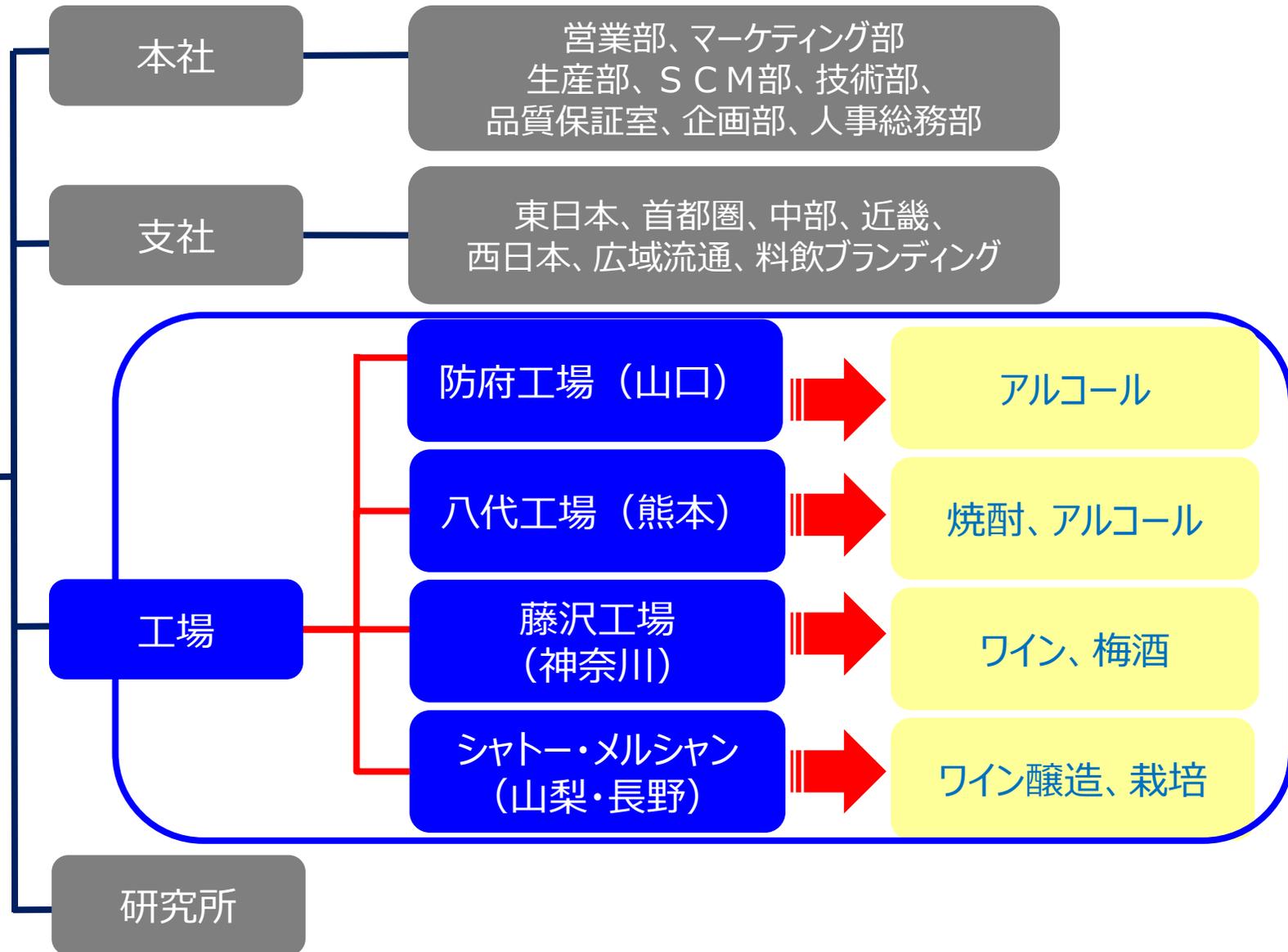


アルコール

1935年から事業開始。
2010年より、協和発酵バイオ(株)との共同出資で『第一アルコール(株)』を設立。
「清酒」「焼酎」「リキュール」「みりん」などの酒類製造に必要な酒類原料用アルコール
や食品、化粧品、医薬品などに広く用いられる工業用アルコールを製造しています。

グループ会社である第一アルコール(株)が販売を担っており、
メルシャン八代工場や防府アルコール製造所にて製造を行っています。





募集要項



防府アルコール製造所

(酒類原料用・工業用アルコール)



八代工場

(焼酎甲類)
(八代不知火蔵：本格焼酎)
(酒類原料用・工業用アルコール)



シャトー・メルシヤン

勝沼ワイナリー
桔梗ヶ原ワイナリー
梔子ワイナリー

(日本ワイン)



藤沢工場

(国内製造ワイン)
(梅酒)
(焼酎甲類)
(焼酎甲乙混和)



募集要項



- ◆ **職種・内容** : 製造設備運転、保全修理、試験分析(原料、製品、製品工程等)、品質管理
製品関連作業(製品包装等)、研究開発支援、エンジニアリング 等
- ◆ **初任地** : **藤沢工場・八代工場・防府アルコール製造所、シャトー・メルシャン**のいずれか
*以降キャリアに応じてキリングroup各工場・研究所・本社含む全国転勤あり。
- ◆ **勤務時間** : 実働 7時間30分
- ◆ **勤務形態** : **一般勤務、三交替勤務** *工場や部門によって勤務形態は異なる
- ◆ **休日休暇** : **年間123日** *年次有給休暇は 勤続5年未満16日/年・5年以上20日/年 付与
(その他 慶弔休暇(結婚、忌引等)、パワーアップweek制度、ステップアップホリデー等)
- ◆ **初任給** : **本科194,500円～ 専攻科215,000円～** (賞与 : 年2回、昇給 : 年1回)
- ◆ **手当** : 通勤手当、時間外勤務手当、休日出勤手当、深夜業手当、交替勤務手当等
- ◆ **福利厚生** : 社会保険完備(健康・厚生・雇用・労災)、財形制度、グループ団体保険、持株会社
社宅(適用条件あり)、介護・育児支援制度、ワーク・ライフ・バランスサポート等
- ◆ **その他** : 各種研修制度や自己啓発支援制度など、**教育制度**があります。
育児支援制度(男性も対象)など、**多様な働き方を支援する制度**があります。
能力・意欲に応じて**工場幹部を目指す育成コース**があります。また、転勤はあるが
希望・適性に応じて**拠点を選択できる制度**があります。

仕事内容

1. メルシャン工場では、メルシャン独自の醸造、蒸留技術と様々な設備・機器を駆使し、安全・安心で品質のよい商品を、納期通り、お客様にお届けすることが求められる。



2. そのためには、おいしいお酒をつくるための食品・化学・生物分野の技術だけでなく、大小様々な規模の設備を使いこなし、安定して稼働させるための機械・電気・制御などのエンジニアリングの技術も必要となる。



3. メーカーの競争力の源泉は、モノづくりの技術であり、その成果は製造現場(工場)で生まれる。社員一人ひとりの技術・スキルを高めると共に、日々「改善提案活動」に取り組み、モノづくりを進化させていく。

1. 国内製造デイリーワインの製造

- ・メルシャンの根幹となる「国内製造デイリーワイン」の製造とボトルングを唯一担っている
- ・「安心」「安全」で「高品質」のリーズナブルなワインを「安定供給」

2. 輸入ワインの国内ボトルング

輸入ワインを瓶詰めしない状態で輸入・ボトルング、
品質維持と環境配慮から新たなビジネスモデルの取り組み

3. 焼酎・ブランデー・リキュール類・発酵調味料等の製造



■ 製造課

安全・安心で品質の高い**中味を造る**

原料受入れ～ワイン等の中味を造る工程を担当



■ 包装課

中味を容器に**充填・包装する**

製造課で造られた中味を、鮮度を保ち容器に詰める



■ 品質管理課

製品の品質保証を支える**分析技術のスペシャリスト**

化学・微生物分析を通じ最終製品の安全・安心を守る



■ エンジニアリング 環境安全課

生産設備を開発・維持する**エンジニア**

設備の整備・設計・導入・技術開発
を担当



1. 日本ワインの製造

- ・日本で最初の民間ワイン会社をルーツに持つ最古のワイナリー。国内外から高い評価を得ている。

2. CSVへの取り組み

- ・シャトー・メルシャンは生産者・地域・行政と一体となった取り組みで、自然、地域、未来と共生するワイナリーを目指している。

- 製造部門 **「日本を世界の銘醸地にしたい」**という想いの下、ブドウ農家の皆様とシャトー・メルシャンの歴史、伝統、造りを継承すべく、ワインメーカーや栽培課のメンバーと一緒に最高の日本ワインを目指しています。
- ・勝沼ワイナリー **ブランドの玄関口**となるワイナリー
- ・桔梗ヶ原ワイナリー **造りに特化**するガレージワイナリー
- ・梶子ワイナリー **地域と共生**するブティックワイナリー。ワールド・ベスト・ヴィンヤードに日本で唯一選出・**世界第38位、かつ4年連続選出**



1. アルコールの製造

- ・酒類や医薬、生活用品・食品に幅広く利用され我々の生活に欠くことのできない基礎的な製品により価値を創出している。

2. 蒸留酒の製造

- ・代表となるのは焼酎やスピリッツ。アルコールの蒸留技術を駆使し生活に喜びと楽しみを与え、人のつながりを生み出す飲み物。

■ **アルコール製造部門** サトウキビを原料にした粗い品質のアルコールを、いくつかの蒸留機を駆使して、95%以上の純度に精製し、**クリアで安全な高品質のアルコールを製造**

■ **蒸留酒製造部門** メインブランドである「**本格焼酎 白水**」を代表とした、米や大麦、そして芋や胡麻などを原料に、個性豊かな味わいの焼酎を製造。最近では八代市内の柑橘類を原料にしたジンもリリースし、**熊本・八代の特産品のPRにも貢献**

八代名酒蔵



私のキャリアステップ（高等専門学校卒業：A社員の場合）



① 2000年4月 入社、藤沢工場包装課包装係配属

缶、瓶、ペットボトル、紙パック、BIBなど、全12列ある包装ラインの機械オペレーション、保全業務を経験。大型ペットラインの立ち上げや班長として現場指揮を執る。



② 2008年1月 藤沢工場製造部へ異動

藤沢工場製品（600品目）の生産計画を管理。原材料調達から製造、物流、販売に至る様々なサプライチェーンとの協働を重ね製品の安定供給に努めた。

③ 2012年9月 メルシャン労働組合（出向）

約600名の組合員の代表として会社との協議に臨んだほか、上部団体活動を通じ様々な経験を積むことができた。



④ 2019年10月 藤沢工場包装課（帰任）

技術員として新製品や新規包材の開発アセスメント業務を担当。国内最軽量となるワイン用ペットボトルの導入担当として工程確認や品質基準を整備した。



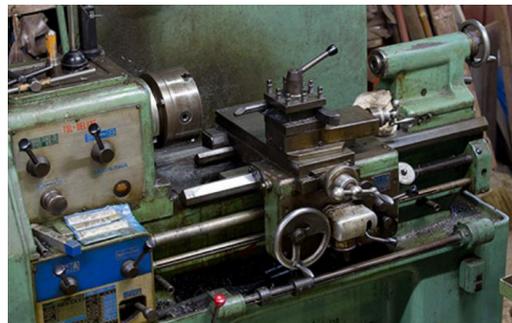
⑤ 2020年4月 経営職昇格

新ライン導入に向けたアセスメントチームのリーダーに就任。主要機器や包材全てを海外調達するチャレンジを乗り越えて22年1月に稼働開始。現在は、課全体の目標管理やメンバーの育成などのマネジメント業務に従事している。



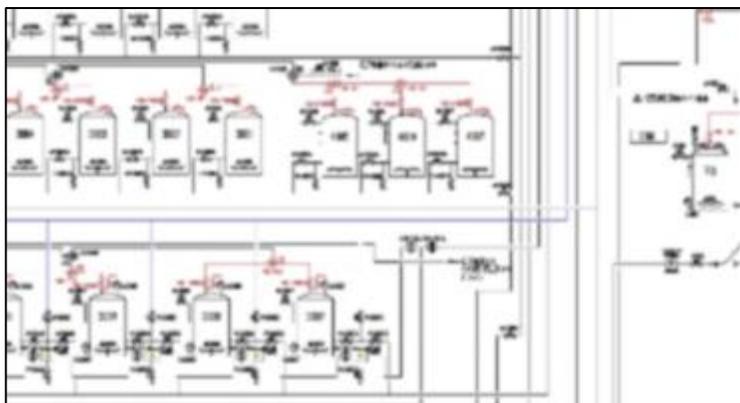
私のキャリアステップ^o (高等専門学校卒業：B社員の場合)

20代：主に現場での機械設備分解整備、機械加工、溶接



30代：プラントエンジニアリング業務 (プラント設計、導入、立ち上げ)

(設備導入起案、計画策定、予算確保、調達 (設計 発注)、メーカーとの調整、現地工事調整、試運転、評価)



40代：課の方針、年間計画策定、各書類の確認承認、メンバー育成

■ 入社を決めたキッカケは？

両親が飲食店を営んでいたこともあり、お酒に興味がありました。
お酒の中でもワインに興味があり、就活中にメルシャンの求人を見つけたことがキッカケ



■ 仕事内容を教えてください

- ・ワインの充填、包装作業 (PET)
- ・機械設備の保全
- ・製品の品質管理

■ 仕事へのやりがい・ワークライフバランスについて

身近にある製品なのでたくさんの人に飲んでもらっていることに実感でき、やりがいを感じます。

配属先によっては交代勤務もあるが土日休みなので予定も立てやすく、趣味にも時間をかけられます。
福利厚生がしっかりとっていて、健康保険、教育支援、ライフスタイルなどのサポートが充実しています。

■ メルシャンの雰囲気は？

風通しがよく、新しいことにチャレンジできる職場
キリンのグループ会社ということもあり、自分のキャリアへの向き合い方次第でたくさんの可能性があります。
自ら学ぶ環境ができていて、私自身楽しく仕事できています。好奇心があり、成長意欲のある人にはとてもいい環境だと思います。

メルシャンは豊富な福利厚生、オープンで風通しの良い職場環境により生活、キャリアのサポートをしてもらえる職場です。新しいことに挑戦し成長できる環境が整っていると一年間働いて感じました。

私はワインにはほかのお酒にはない魅力があると思います。
そんなワインの魅力に触れながら一緒に働きましょう！！



メルシャンが培ってきた技術を受け継ぎ、磨きをかけ、原料づくり・商品づくりの面から
メルシャンの発展に貢献する高い専門性を持ったエキスパートを目指していただく

製造現場を変革する
エキスパート

工場経営を行う
マネジメント人材

製造技術の
スペシャリスト

本人の適性に合わせて様々なキャリア形成

成長
発展期

高い専門性と固有技術の発揮、現場の改善
他工場や本社、研究所等の経験を通して
幅広い視野の習得

入社
育成期間

工場でワイン・焼酎・アルコール等の製造に関する
オペレーション業務の基礎習得

オペレーション業務のプロ

品質・エンジニア等の専門性を持った技術者

工場マネジメント人材

工場操業を支えるスペシャリスト

etc....

モノづくり
への興味・好奇心

メーカー
への愛着・誇り

高い
専門性

積極的な
知識・スキル習得

コミュニケーション
能力・協調性

キリングroupが大切にする
考え方・気持ち

熱意

誠意

多様性

“One KIRIN” Values

キリングroupの一員として大切にしている考え方、気持ち

熱意、誠意、多様性 "Passion. Integrity. Diversity."

熱意

自由な発想で、進んで新しい価値をお客様・社会に提案することへの我々の熱い意思。会社やブランドに誇りを持ち、目標をやりきる熱い気持ち

誠意

ステークホルダーの皆さまのおかげでキリングroupは存在しているということへの感謝の気持ち、謙虚な気持ちで確かな価値を提供し、ステークホルダーに貢献するという誠実さ

多様性

個々の価値観や視点の違いを認め合い、尊重する気持ち。社内外を問わない建設的な議論により、「違い」が世界を変える力、より良い方法を生み出す力に変わるという信念



メルシャン(株) 工場見学会・社員交流会



メルシャンの工場見学会・社員交流会を下記の通り開催します。
メルシャンのワイン・焼酎造りとは？社員の実際の働き方ってどんな感じ？
といった様々な疑問に先輩社員が率直にお答えします！

**POINT
1**

ものづくりの現場を実際に見学できる！

現場のプロが、実際に働く職場を隅々までご案内します！
製造現場を見学できるのは、この機会のみです！

**POINT
2**

ベテラン社員や若手社員から生の声が聞ける！

ベテラン社員や若手社員と交流をすることで、「入社決め手」や「働く上でのやりがい」、企業研究会では聞けないようなことまで、様々な疑問にお答えします！

- <日時>**
- ①防府アルコール製造所：2024年2月25日(日)13:00～16:00
 - ②八代工場：2024年3月5日(火)13:00～16:00
 - ③藤沢工場：2024年3月5日(火)13:00～16:00
 - ④シャトー・メルシャン：2024年3月7日(木)13:00～16:00

- <場所>**
- ①熊本県八代市三楽町3-1 メルシャン八代工場
 - ②山口県防府市協和町1番地の1 メルシャン防府アルコール製造所
 - ③神奈川県藤沢市城南4-9-1 メルシャン藤沢工場
 - ④山梨県甲州市勝沼町下岩崎1425-1 シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー または
長野県塩尻市大字宗賀1298-80 シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー

<申込方法> 下記採用担当者まで電話もしくはメールにてお申し込みください

- <締切日>**
- ①2024年2月15日(木)〆切
 - ②③④2024年2月26日(月)〆切

- <備考>**
- ・応募人数が定員を超えた場合は、抽選とさせていただきます。
 - ・上記日程でご都合が合わない場合には個別にご相談ください。
 - ・参加費無料、交通費支給いたしますので近隣工場へお気軽にご参加ください。
 - ・ご不明な点がございましたらご連絡ください。

【採用担当】メルシャン(株)人事総務部 奥井 弥生 (おくい やよい)

E-mail : okui-y@mercian.co.jp TEL : 080-1125-4922

書類選考

応募締切：4月11日（木）必着

■ 応募書類：①履歴書(指定フォーマットはございません) ②学業成績証明書
③卒業見込証明書 ④学校推薦書(自由応募はなしでも可)

■ 応募書類の提出先：メルシャン人事総務部 人事総務部 奥井 宛て
〒164-0001東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス
MAIL:02510_Ni@mercian.co.jp

能力検査・ 適性検査・ 面接

日時：4月17日（水）

■ 能力検査・適性検査

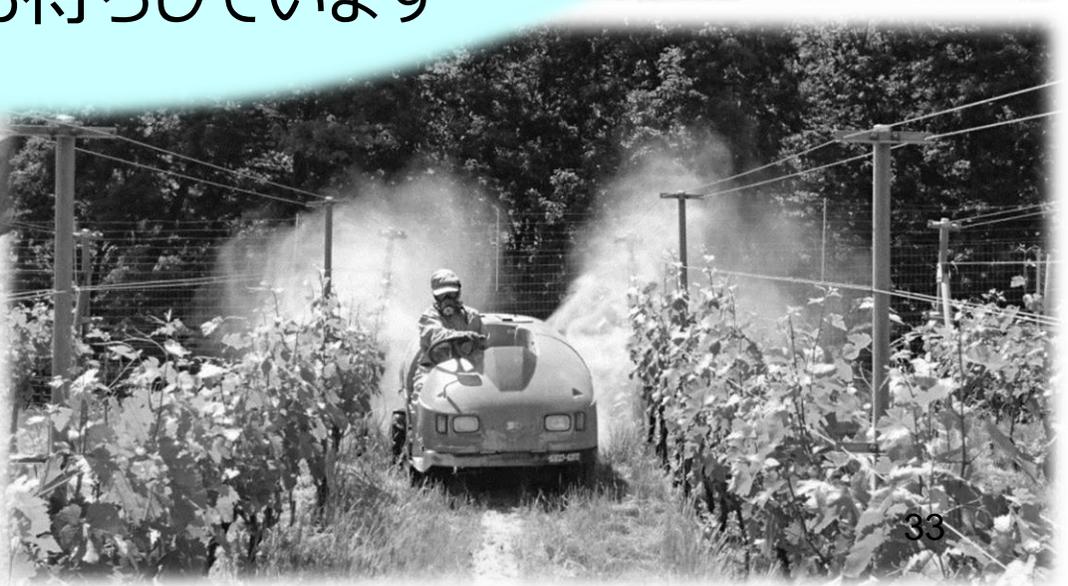
■ 面接：選考詳細につきましては応募者へ別途ご連絡いたします。
場所はメルシャン株式会社 中野本社 もしくは 近隣工場を予定
日程のご都合が合わない場合は別途相談

内々定

【お問い合わせ】メルシャン株式会社 人事総務部 採用担当 奥井
MAIL:02510_Ni@mercian.co.jp TEL:080-1125-4922



“ものづくり”が好きで、
成長意欲のある皆さんの
エントリーをお待ちしています



ワインのおいしい未来をつくる。

Mercian

キリングループ

