



MIKURA Vinegary

株式会社トーエー

新卒採用会社説明会

company information

● 採用担当

伊藤 志乃 Ito Shino

代表取締役(2004年入社)

1997年 明治大学商学部商学科卒業

学生時代よりスキューバダイビング指導員

スポーツクラブスタッフ、専業主婦、派遣社員（船舶保険組合契約事務、IT企業営業職、都市銀行本店営業部事務従事）

2004年三重県に戻り、株式会社トーエー入社__四日市市在住

2015年御浜町のお酢の会社を買いました

2021年多気町VISON出店

趣味はお客様先のお寿司屋さんを食べ歩くこと



Company Profile

企業名

株式会社トーエー

設立

1977年 創業当初はグループ会社の商社機能
2021年 食酢製造業に変更

代表者

伊藤志乃

本社所在地

三重県四日市市

製造拠点

三重県南牟婁郡御浜町

ショップ

三重県多気郡多気町ヴィソン

業務内容

食酢製造小売卸売り販売



四日市市と多気町は80km

多気町と御浜町は100km、離れています。

御浜町は三重県の南端にあり、紀伊山地を背に雄大な太平洋を臨みます。
20数キロにわたって続く美しい七里御浜の中間に位置し、
「年中みかんのとれるまち」として自然と温暖な気候に恵まれています。

● 会社概要

設 立	1977年5月4日
資 本 金	2,000万円
従 業 員 数	8名
代 表 者	代表取締役 伊藤 志乃
本 社	三重県四日市市鶉の森一丁目12-16安達マンション1階
各 拠 点	三重県多気郡多気町ヴィソン672-1蔵前23 MIKURA Vinegary(SHOP) 三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266(醸造所)
業 務 内 容	食酢製造、小売卸売

About us

2016年代表者伊藤志乃が、会社とは別に、個人で御浜町のお酢の製造会社を事業再建で引き受けることに2021年ヴィソンのオープンに出店しないかと打診を受けたので、株式会社トーエーを挙げて、業種を変更しました。ヴィソンは三重県のほぼまんなか位置し、伊勢神宮や尾鷲熊野への観光ルートの中継位置です。店舗はガラス越しに製造風景を見ることができます。



健康と誠実を約束する

「食酢製造の歴史は浅いが、製法と原料にこだわる」
三重県南牟婁郡御浜町(みえけんみなみむろぐんみはまちょう)に
本拠を置く小さな小さな会社です。

東紀州、熊野地方の高温多湿な気候と熊野三山の伏流水からもたらされる
自然環境の中で、木桶にこだわり自然の力と時間をかけて
お酢を醸しています。

木桶で仕込むこの製法は時間と手間を要し、一度に作る量は限られますが
風味豊かな味を伝えるため日々努力をしています。

● 事業内容

お酢製造

MI
KURA

MIKURA Vinegry

お酢販売

OEM

玄米黒酢



&vinegar

2021年
VISON開業



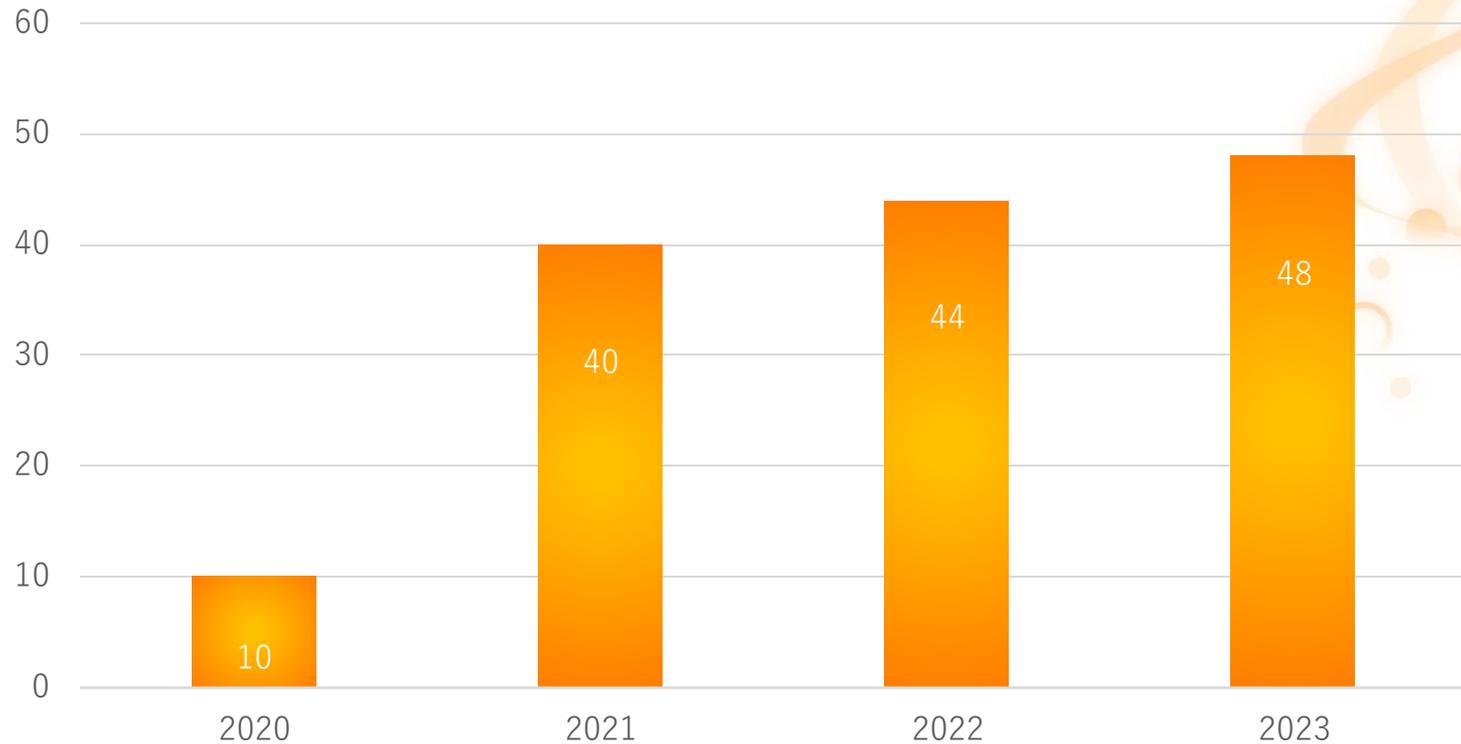
多気町にある「VISON」には
テーマごとのエリアがあり、
各棟にテナントが入っています。
体験型の店舗のため、お酢の
つくり方なども、その場で見る
ことができます。



木桶で時間をかけて、ゆっくり大切に心を込めて作っています。

● 売上推移

(単位：百万円)

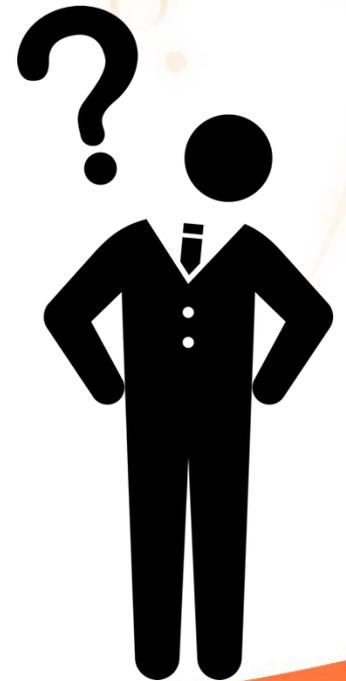


2021年のVISON開業以後、事業再編を行いました。

決算情報は2021年以降のものです

● 突然ですがクイズです

食酢製造業って
日本国内に
何社あるでしょうか

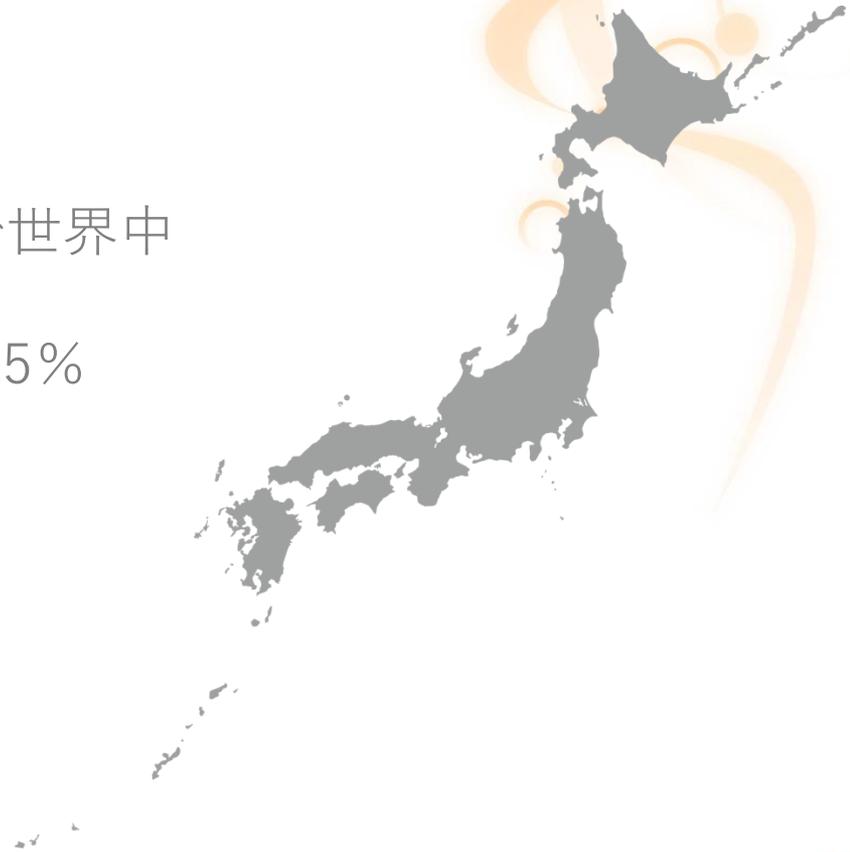


日本で消費されている食酢の97%は国内で製造されています。

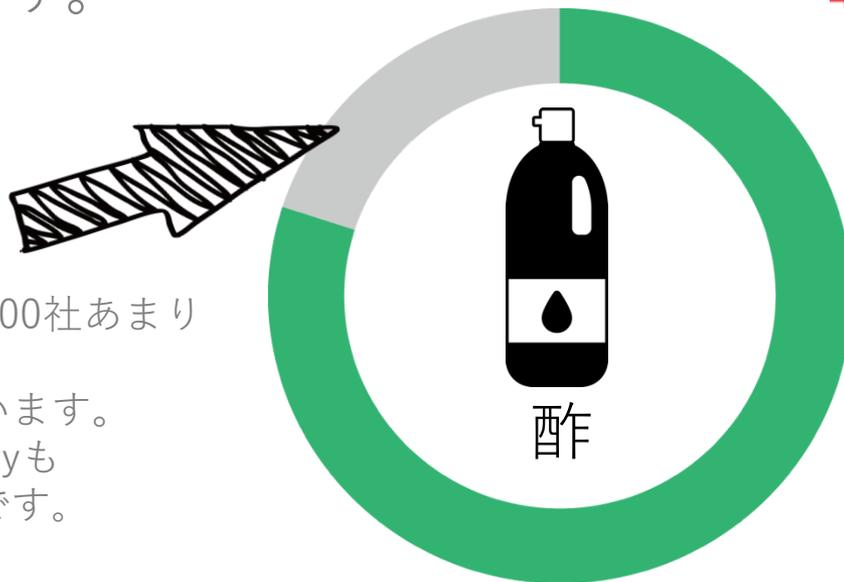
日本の食酢は日本食ブームの影響で世界中で注目されてきています。

30年前の食酢輸出量は全生産量の0.5%

現在は全生産量の5%程度が、世界に向けて輸出されています



国内の食酢はミツカンが
40%、その他大手4社で
全体の80%のシェアを占め
ています。



残り20%に全国200社あまり
のメーカーが
ひしめき合っています。
MIKURA Vinegaryも
この中のひとつです。



キューピー醸造

Gamanoi



マルカン酢株式会社

● 当社の強み

1 機械生産ではないこと

市場の食酢メーカーは、量産型、安価製品の大量生産が多く、価格競争となる中、当社は、製法の違いから、価格競争とは一線を画している。味は、消費者の選択にはなるが、「美味しい」と言ってもらえるファンが増えている

2 ブームに乗っていないこと

酢は、もっとも地味な調味料であり、特に爆発的な売れ行きもない。健康ブームに乗った飲料酢とは違い、細々ながらなくなりたくない調味料である

3 和食の文化

寿司店はなくなるらない。お客様は未開発無限大。

● 職種紹介 アドバイザーの仕事

接客・販売を中心に新人もベテランも笑顔に仕事をします。

● 毎日の店舗での販売接客業務のほか、
年間に数回
展示会出展や百貨店の催事販売（出張業務）があります。

▶ 店舗での毎日の業務

開店準備（レジ開け・清掃・品出し）

お客様への商品説明・販売・レジ業務

商品棚卸し・在庫管理・出荷業務・受発注業務・検品受
発注業務データ入力

店内飲食メニュー・季節のイベント企画

ソフトクリーム、ビネガードリンクの提供

レジ締め・売上報告



● 社員紹介 (店舗販売部門)

● 入社 の 動機 は ?

初めてMIKURA Vinegaryに訪れたとき、**お店の素敵な空間や雰囲気**に惹かれたことが一番の決め手です。自分がここで働いていることを想像したとき、とても充実していて何より素敵な環境下で働けることは、私自身のモチベーション向上にも繋がると思ったからです。

● 仕事 の やりがいは ?

自分が接客したお客様が商品を良いと思い買ってくださいることや、リピートしてお店に足を運んでくださることです。また、**接客態度に対してお褒めの言葉**を頂くこともあり、それが1番仕事のやりがいです。



● 仕事 で 苦労 する こと は ?

仕事で苦労したことは、仕事に就くということも初めての経験で、初めての職場なので、何から何まで未知の世界で、最初は特に業務内容を覚えること、接客する上で**お酢に関する内容を覚えお客様に話すこと**が苦労しました。他にも、高校では大まかにしかパソコンを教わっていないので、パソコンが貸与されてからは、業務の共有であったり発注で必要になるスキルが劣っているので、仕事についていく点では今も苦労しています。

● 夢 ・ 目標 は ?

自分の好きなことで稼ぎ暮らしていくことです。好きなことで生計を立てていくには、社会に出て様々なことを経験したり、周囲の方から知識など吸収し役立てていく必要があります。なので、日々沢山の人の接客で触れお酢だけでなく、その他諸々経験ができるMIKURA Vinegaryで成長し目標に向かっていきたいです。

● 社員紹介 店舗販売の1日

8:50

9:00-10:00

10:00-17:00

出勤

警備解除、タイムカード
(WEB入力)



開店準備

清掃、レジ開け、冷蔵商品の品出し、常温商品の品出し、試飲用サンプルの補充・点検、飲食提供メニューの仕込み準備、社内との事務書類共有

営業時間

接客・販売を中心に対応します。レジ対応や在庫管理などの他、イベントメニューの企画提案、ギフトラッピング提案、POP作成なども行います



シフトにより、時刻不特定
60分を1回か2回に分けて

17:00

17:50

休憩時間

事務所での休憩時間以外にも、水分補給お茶コーヒーお菓子などリフレッシュ休憩があります



閉店作業

レジ締め、売上集計報告、冷蔵商品の格納、食器備品洗浄・洗濯

退勤

店舗の施錠（警備開始）施設内の従業員駐車場に移動後、施設管理棟=VISONに入金・売上報告

● 社員紹介 (製造部門)

● 入社のも機は？

お酢作りに興味があった為です。

● 仕事のやりがいは？

当社のお酢をご購入されたお客様に「美味しい」とおっしゃっていただいた時にやりがいを感じます。



2018年入社 御浜製造スタッフ

● 仕事で苦労することは？

私が苦労した事は「お酢の酸度が上がってこない時」です。そこで、同僚や上司にアドバイスを求め、酸度が上がる方法を模索しました。そうすることで、酸度上昇を達成する事ができました。

● 夢・目標は？

私の目標は、「美味しいお酢」を沢山の人の手に届ける事です。

● 社員紹介 製造部門の1日

AM

7:50

8:00~12:00

12:00~13:00

出社

タイムカード
WEB入力



作業の確認、PCチェック、 お酢の管理、出荷作業

- ・ 掃除、当日スケジュール、お酢の出荷準備、お酢の瓶詰め
- ・ 受注商品の発送指示を受けて準備
- ・ 原材料の仕込み、補充、酢酸発酵の温度管理、瓶洗浄、

昼休憩



PM

13:00~17:00

17:00

瓶詰めしたお酢の仕上げ、在庫確認

- ・ 瓶詰めしたお酢の検品、ラベル貼り、商品の在庫確認
- ・ 受注商品の発送指示を受けて準備
- ・ 各種発送伝票の作成、商品の在庫管理、賞味期限商品ごとの数量確認と出荷準備
- ・ 資材、原材料の日次棚卸し、在庫確認、貯蔵製品の管理、器具の清掃・作業現場の整理整頓

退社

タイムカードWEB入力

● 教育研修

実施研修

・ OJT研修

■ 研修内容の紹介

発酵食品について学ぶ

コアなお客様の接客に備えて、
発酵食品とは何か、を美味しく
学びます



● データで見る

平均
年齢



44 歳

育休
取得率



100%

年間
休日数



125 日

平均有休
休暇取得
日数



10 日

平均
残業
時間



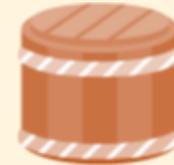
0 時間

お酢の
ライン
ナップ



30 種類

発酵
期間



3 年

創業



48 年

● 福利厚生

各種社会保険完備



- ・ 健康保険
- ・ 厚生年金保険
- ・ 雇用保険
- ・ 労災保険

制服支給



ユニフォーム
エプロン帽子

社員割引



社員割引
(全商品2割引)

● 求める人物像

明るくて清潔感のある、接客・人と話すことが好きなひと。
当社の接客姿勢は、百貨店対応を目指しています。

背筋を伸ばして丁寧に優雅に接客する
ご自身をイメージできる方。

三重県の田舎にあっても、
照れずに標準語を話し洗練された意識を持てる方。
国際派大歓迎。

● 募集要項

初任給	大学院卒 大卒、既卒、短大、専門、高専	230,000円 210,000円
諸手当	通勤手当(自動車・オートバイ・自転車OK) レシピ・SNS手当(レシピの考案・HPにレシピの掲載を行う。 SNS発信など。レシピ考案にかかる商品の支給もあります)	
昇給	年1回(6月)	
賞与	年1回(6月) ※業績に応じる	
勤務時間	9:00～18:00 実働8時間/1日	
休暇休日	月8回以上【年間休日125日】	
社会保険	健康保険、厚生年金保険、労災保険、雇用保険	
各種制度	各種社会保険完備、制服支給、社員割引	
勤務地	三重県多気郡多気町ヴィソン672番1蔵前23	
教育制度	OJT研修	

● 選考スケジュール

- ▼ 就職説明会・個別相談個別説明会
- ▼ 適性検査(常識力テスト)・エントリーシート提出
- ▼ 面接(1回)
- ▼ 内定 入社までは希望者はアルバイト(時間給)でOJT

提出書類

- 履歴書、志望動機、将来の夢作文

● インターンシップ 概要

仕事体験内容

店舗業務（アルバイト研修＝時間給支給） 店舗販売スタッフ。御浜町製造現場見学。

開催場所

多気町ヴィソンMIKURA Vinegary 日数が増えれば御浜町の製造現場を見学

開催時期と実施日数

- ・ 開催時期 2025年4月～2026年3月まで随時
- ・ 実施日数 1日～5日程度希望に応じて
- ・ 詳細 インターンシップ研修とアルバイト勤務を兼ねます。

※学業優先でスケジュールは希望の日時を調整します。※1日単発も複数も、連続しても断続しても可。

● インターンシップ 応募要項

参加条件

大学生または修士生
文理、及び選考は問いません。
多気町店舗現地に通えること。1日～5日程度（希望に応じます）

受入人数

1日あたり3人程度。日時指定なし。

応募締切日

特になし、応募学生のスケジュールに応じます。

選考有無

選考なし、簡単なアンケートあり。

● インターンシップ 応募から参加までの流れ



ホームページよりエントリー



実施期日の調整



通勤手段の確認



研修当日勤怠報告（月末締め）翌月20日支給あり



締切日

随時募集

● 就職説明会 2025年3月7日・17日

- ▼ 【開催日】 2025年3月7日（金）・2025年3月17日（月）
13:00~14:00 両日とも
- ▼ 【実施方法】 対面
- ▼ 【交通費支給】 実費支給__交通経路の申請と、片道分領収証提出
（上限1万円）
- ▼ 【募集人員】 各回、30名程度
※お申し込み先着順、お早めにお申し込みください。
- ▼ VISONには、たくさんの店舗、施設があります。会社説明会にご
参加頂いたみなさんに、VISONを知って頂きたく、VISON施設で
ご利用頂いたレシートご持参で一部補助します。（上限2,000円）

締切日

開催2日前



MIKURA Vinegary

ご清聴ありがとうございました。

Thank you