



ワインの解説表示はすべてスタッフの手作り。「お手頃価格でおいしいもの」「自然派ワイン」など、顧客の好みに合うものを選ぶのも仕事の醍醐味。



多種多様な酒類が並ぶ小売店の店内。酒蔵巡りの趣味が高じて働くスタッフなど、知識豊富なフロアが集まります。



本自社屋に併設された350㎡の倉庫。ビール各社の生樽ビールが積まれた様子は圧巻。



酒類も食品も「他店にはない新しいもの」を揃えるのがモットー。ギフトや土産を買い求める顧客も少なくありません。

株式会社 久本酒店

飲むこと食べることで、地域を幸せに。
酒類を窓口豊かな食文化を創造。

飲食店の知識向上や経営も応援。

久本酒店は、県内のレストランや料理店、バー、ホテルなどに酒類・飲食物品を配達する「業務用卸部」と、酒類と食品を店頭で販売する「小売部」で構成されています。

売り上げの約8割を占める業務用卸部は、県内1,400軒に及ぶ飲食店等のインフラをカバー。また販売域拡大に伴い、物流や顧客管理などで県外の酒店と連携を進め、経営の合理化を模索しています。

さらに「頑張って、ようけ儲かるように、立派になるように、応援しまっせ」の頭文字を取り、「GYRO(ジャイロ)」と名付けたプロ向けの酒と食の品評会・展示会を主催。飲食店経営を目指す人が対象の勉強会「繁盛大学」も定期的に行い、裏口から店作りに関わり続ける知見を活かして地域の外食産業の活性化を応援しています。

本社に隣接する小売店(小売部)では、四国最大級のワインセラーを有し、日本酒、焼酎、ビールなどに加え、日本各地と海外の食品も販売。酒と食に愛情も知識もあるスタッフが揃い、顧客の好みやライフスタイルにあった商品を紹介するなど、華やかな家庭の食卓を支えています。



四国最大級のワインセラー。品質管理も万全です。

年2回開催する個人客向けのワイン試飲会「Hisamotoワイン祭り」。さまざまなワインが試せるとあって、毎回大盛況。



ワインに惹かれ顧客からスタッフに。

Staff Voice

品揃え豊富なワインに惹かれて通うち、働きたいと思うように最初はワイン、今は店舗全体の仕入れ、売り上げ、スタッフ管理を担当しています。熱意があれば意見を取り上げ、裁量権をくれる働きがいのある職場です。「お客様の好みや生活にあった商品の提案」ができる店と自負しています。

小売部 高松店 サブマネージャー
山田 雪絵さん

地域の飲食店の繁盛を下支え。

弊社は飲食店様とともに歩んでおり、地域のお店の元気が弊社にも不可欠。そのため「繁盛をお助けする会社」として、飲食物品の品評会、経営勉強会などを開催しています。また、四国4県を統合する業務用卸システムの創造に向け、他県の酒店との協議も重ねています。

代表取締役社長 佐藤 哲也

Company Profile

本社：香川県高松市上天神町768-2
☎ 087-867-1111
☎ 087-867-8762
<http://www.hisamoto.co.jp/>

設立 ■ 1908年以前
資本金 ■ 1,800万円(2019年7月現在)
従業員数 ■ 42名(2019年7月現在)