



【渋谷】営業企画 | データ集計・分析による営業施策の立案、提案・販促資料の作成 |
飲料・食品業界での営業経験者募集！

サントリーグループ | ファインワインの輸入・販売会社 | 世界13ヶ国から仕入れ

募集職種

採用企業名

株式会社ファインズ

求人ID

1357143

業種

専門商社

会社の種類

中小企業 (従業員300名以下)

外国人の割合

(ほぼ) 全員日本人

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区, 渋谷区

最寄駅

山手線、 渋谷駅

給与

500万円 ~ 650万円

勤務時間

9:00 ~ 17:30 (実働7.5時間・休憩1時間)

休日・休暇

完全土日祝休み

更新日

2026年02月05日 08:00

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

基礎会話レベル

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

専門学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

<営業をサポートする営業推進部での営業企画ポジション>

売上等のデータ集計・分析による営業施策の立案、提案・販促資料の作成による業務効率化など、今後的情勢を見ながら、売上基盤の更なる強化に向けて貢献いただける方を募集しています。

<入社後の流れ>

日々の業務は先輩とのOJTで学んでいただきます。それと並行して、グループ会社の方針や取り組み、当社について学んでいただく研修も実施します。

世界中から日本へワインの楽しさ・素晴らしさを伝えています。

キャリアアップを目指しつつ、腰を据えて働きたい方はぜひご応募ください。

◆◆フランスを中心に世界13ヶ国から仕入れる約1500品目の豊富な品揃えが強み◆◆

サントリーグループの一員として、ファインワインの輸入・販売を行なってきた当社。2019年欧州産ワインの関税撤廃・削減などに伴い、ワイン業界への注目度は非常に高まっています。そのなかで、当社もワインを主体とした酒販店や百貨店といった取引先でのシェアを伸ばしつつあり、增收増益を続けています。そこで今回、お客様の課題を解決するソリューション営業を行う営業部をサポートし、当社と一緒に歩んでいってくださる仲間を募集することになりました。

【勤務地】

東京本社

東京都渋谷区渋谷3-28-13 渋谷新南口ビル3F (最寄駅: 渋谷駅)

※アクセスJR線「渋谷駅」新南改札から徒歩2分

東京メトロ半蔵門線・副都心線、

東急東横線・田園都市線「渋谷駅」C2出口から徒歩4分

【勤務時間】

9:00 ~ 17:30 ※完全土日祝休み

◎実働7.5時間・休憩1時間

◎残業は月平均20時間程度です。

【給与】

月給 270,000円 ~ 360,000円 (※想定年収 5,400,000円 ~ 6,800,000円)

※経験・能力を考慮して決定します。

【休日休暇】

年間休日121日

◇完全週休2日制(土曜・日曜)

◇祝日

◇年末年始休暇(5日)

◇有給休暇

◇特別休暇

◇慶弔休暇

◇産休・育休

【諸手当・福利厚生】

◇昇給 年1回(4月)

◇賞与 年2回(6月・12月)

※2024年実績 基本給4.9ヶ月分

◇交通費支給(月5万円まで)

◇社会保険完備:雇用保険、労災保険、厚生年金、健康保険

◇退職金制度

◇資格取得支援・手当

◇残業手当

◇出張手当

◇在宅勤務手当

◇共済会加入

◇研修補助

◇永年勤続表彰

スキル・資格

◆ いずれか必須 ◆

☆営業企画もしくは経営企画の経験(数値管理、分析、施策立案等)

☆飲料・食品業界での営業経験があり、売上の分析や戦略立案など営業に関する分析業務ができる方

◆必要なPCスキル◆

- ・Excelスキル(VLOOKUP、ピボットテーブル)
- ・PPTスキル(資料作成)

会社説明

私たちファインズは、世界中から品質の高いワインを通して、皆様にワインの楽しさ・素晴らしさをお伝えし、皆様の生活に潤いを提供し続ける企業であるよう努めています。

＜ワインが語る”自然の恵みと造り手の想い”を伝え、共感と笑顔の輪を広げます。＞
「まるで現地のセラーで飲んでいるみたい」と感じていただけるような100%リーファーにこだわり、
ひとつひとつのワインの個性と造り手の想いを伝えます。
関わる全てのパートナーとの共感の輪と、造り手からワインを飲むお客様まで、
満足・幸福の笑顔の輪が広がることが、我々の願いです。

【品質管理について】

• 100%リーファー主義

100%リーファーとは、弊社輸入ワインを生産者・ネゴシアンからご契約店様まで、陸上・海上すべてにおいて定温にて輸送・管理することです。

ワインは環境により味や香りが変化していきます。適正な温度で輸送・保管されたものは、開けたときに素晴らしい表現をしてくれます。しかし、ワインにとってストレスがかかる環境下に置かれると、本来の表情とは異なってしまいます。

私たちはワインの運び手として、ワインが語る「自然の恵み」と「造り手の想い」を"ありのまま"届けるためにはどうしたら良いだろうかと考え、出した答えが"100%リーファー主義"です。

ワインに「リーファー」という言葉を使用するにあたり、定義はありません。そのため、例えば海上輸送のみリーファーコンテナを使用しているだけでも「リーファー」という言葉を使用することができます。陸上・海上すべてにおいて定温輸送しているため、私たちは"100%リーファー"という言葉を選びました。

【物流について】

ファインズは、ワインの品質管理をさらに高めていくため、新たに帝蚕（ていさん）倉庫株式会社の横浜物流センター（横浜市鶴見区大黒ふ頭）を確保し、2006年1月5日から稼動開始しました。

この物流センターは2005年1月に完成した最新鋭の定温定湿倉庫で、入出庫のプラットホームに密閉が可能なドックシェルター方式を導入しており、入庫から保管、出荷作業、出庫まで完全な定温定湿状態を保つことができます。

保管・出荷倉庫を帝蚕倉庫に一本化することで、独自品と旧サントリー商品の同ロット配送が可能となりました。

今後は、サントリーとの併売品も帝蚕倉庫から出荷します。

また、15°C定温のワイン専用の配送エリアを、従来の東京・神奈川・埼玉・千葉に加え新たに京都・大阪・兵庫と愛知にも拡大。お客様のもとに届くまで徹底した品質管理をおこないます。