



AKIMOTO FOODS

変わらない伝統

変えていく技術

継続する力

90<sup>th</sup> → 100<sup>th</sup>  
SINCE 1933

Never changing tradition  
Technology for changes  
Power to continue

# 湘南に生まれし、 秋本の心。

「真白き富士の峰、緑の江の島」と謳われる神奈川・湘南の地。  
温暖な気候と清らかで美しい自然は、訪れる人々の心を惹きつけてやみません。

1933年、秋本食品はこの風光明媚な湘南の地で、小さな町工場から始まりました。

二代目社長・秋本善幸が沢庵をリヤカーに乗せ、  
江の島・鎌倉の旅館へ売り歩く日々を過ごし、  
商いの帰り道、七里ガ浜から見た江の島と富士山に  
幾度となく心癒されたことは、現代も語り継がれています。

そうして一步一步積み重ねた成果は、今日までつながり、  
私たち秋本食品は、漬物業界を代表する企業にまで成長しました。  
創業以来変わらないのは「本物の食の充実こそが、豊かな生活を営む基盤である」  
という揺るぎない想いです。

時代を越えても変わらない「食の伝統」  
変化していくニーズに対応し新しい味を生み出す「技術の革新」  
それらを継承する「秋本の心」

私たちは、日本の伝統食品「漬物」を通じて、  
人々の心と健康を守り、広く社会に貢献して参ります。

# 価値ある和食文化を守り、 人々の健康と笑顔のために



秋本食品は、1933年に大根の品種改良から沢庵の製造を始め、多くの皆様に支えられ2023年に創立90周年を迎えることができました。現在は漬漬とキムチを中心とする漬物メーカーとして、安心・安全・美味しい21世紀の漬物づくりに精進しております。日本は少子高齢化や食の多様化が進み、肉中心の食生活に変化してきました。現代人の健康を維持するには、野菜不足を補い、バランスのとれた食生活が求められています。私たちは日本の伝統食品である漬物を扱うメーカーとして、価値ある和食文化を継承し、日本の皆様の心と健康を守り、笑顔を育む使命に誠実に向き合っていく所存でございます。まずは創立100周年を目指し、先人の積み重ねを受け継ぎながら、旬の国産野菜のコーディネーターになるべく技術革新に挑戦して参ります。常に時代を先駆けて、変わり行くお客様の価値観とニーズに応えるべく、高品質な新商品の開発を推進して参ります。そして、社会との共存共栄を図り、環境保全や次世代の育成にも力を入れ、より良い未来へつながる秋本食品であり続けることを約束します。

秋本食品株式会社  
代表取締役会長  
**秋本大典**

## 〔歴代社長〕



創業者  
秋本信善



二代目社長  
秋本善幸



三代目社長  
秋本幸男

令和の時代に入り、世の中は大変動の時期を迎えています。コロナ禍によって、飲食業、旅館業などは廃業を余儀なくされたところも少なくありません。また、ウクライナの紛争によって原油をはじめあらゆる物価の上昇、さらに国の制度変更によって急激に人件費の増加が発生、日本国内の製造業にとってはまさに正念場を迎えています。また、コロナ禍はITの技術を介して人々のライフスタイルにも変化をもたらしました。リモートワークという概念が生まれ、会社に出社せずとも自宅などで作業を行うことができ、直接対面しなくても商談をすることも可能となりました。消費活動についても同様、外食ができなくなった代わりに宅配サービスが充実。従来の通販、宅配事業と併せ、もはや実店舗がなくとも生活していくことは可能です。人々のライフスタイルは時代によって変化をして行きますが、急激な環境変化によってその速度は一気に加速していきます。我々企業はそういった消費環境の変化に適応して行く必要があります。これまで培ってきた漬物製造の技術を継承し、新たな需要の創造を模索して行きたいと思っております。今後も秋本食品は「変わらない伝統」「変えていく技術」「継続する力」をモットーに、弛まぬ努力を続けて参ります。

秋本食品株式会社  
代表取締役社長  
**秋本善明**



## 漬け込むは伝統、革新、秋本の心

### 企業理念

- 【人材育成】 社員の人格の向上と福祉の増進を図る
- 【食品文化】 食品の提供を通じ、新しい食文化を創造する
- 【共存共栄】 相手を思いやり、共存共栄を図る
- 【社会貢献】 企業発展の基盤である国家社会に感謝し貢献する

原料野菜の仕入れから製造・物流・販売まで一貫した自社管理体制は、コールドシステムや製造履歴管理システムなど多岐に渡ります。

日本の食を次世代へつなぐため、地域イベントの参画や子どもたちへ向けた「漬物づくり体験」などの食育活動に取り組んでいます。

美味しい漬物をお届けしたい。それは、漬物業界全体の想いです。業界屈指の物流・販売網を活かし、全国各地の商品を仕入れ、お客様へお届けしています。



本社・工場・物流センター機能を集約した湘南工場では、JFS-B(2022)を認証取得。さらなる品質向上のため、環境と品質のマネジメントシステムを統合した当社独自の秋本マネジメントシステム(AMS)を推進しています。

生産工程で生じる野菜残渣は減容したうえで排出量を抑え、さらに残渣の一部は飼料化やバイオガス発電に利用しています。また、太陽光パネルの設置によりエネルギー使用量とCO<sub>2</sub>を削減しています。

秋本食品は国産の原料野菜にこだわります。契約農家から質の高い旬の野菜を安定して仕入れるため、産地の開拓・育成、品種改良に取り組んでいます。

# つながる想い、広がる想い



**全国つけ物・惣菜展示見本市**  
秋本食品が主体となって開催している「全国つけ物・惣菜展示見本市」では、全国から新商品や自慢の逸品が集まります。来場者は業界関係者を中心に500名以上。お客様のニーズや時代の動きを開催テーマに反映し、各ブースで活発な商談が行われています。



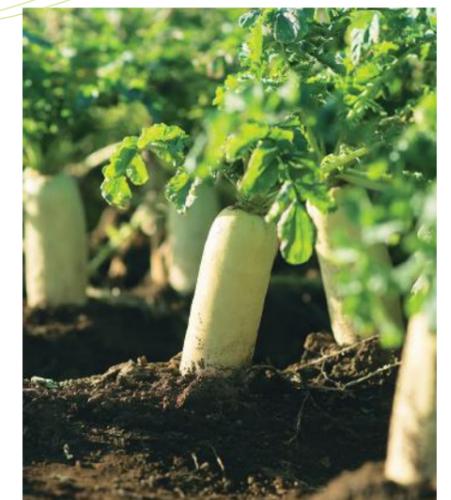
**秋本会** 参加企業様70社以上  
秋本食品を中心に、全国の製品メーカー70数社が加盟。相互の発展と親睦を目的として1970年に発足しました。企業経営の研修や消費傾向に関する調査など、幅広く活動を行います。全国各地のトップブランドの力を合わせ、漬物業界の発展に貢献しています。



## 契約栽培農家

秋本食品が国産の原料にこだわる背景には、日本の農業の活性化に貢献したいという「共存共栄」の理念があります。契約栽培農家は現在約300カ所。生産者に直接栽培指導を行い、共に美味しい野菜づくりに取り組んでいます。

契約栽培農家様  
300カ所以上



物流センター取扱機能  
25万パック

お得意先様  
120社以上

## 販売網・物流網

創業以来築き上げてきた信頼関係を礎に、現在のお得意先様は120社を超えました。本社のある神奈川県を中心にスーパー、直売店、卸売市場、通信販売など多方面に販路を広げ、「誰でも、どこでも、お求めいただける」というモットーを追求しています。

## 秋本食品グループ

株式会社鎌倉あきもと (神奈川県鎌倉市)  
株式会社アキモ (栃木県宇都宮市)



「原料」  
MATERIAL

美味しさのために  
こだわり尽くす



美味しい漬物づくりには質の高い原料が欠かせません。季節に応じた野菜はもちろん、商品に一番適する素材を求めて、全国各地より野菜を仕入れます。各地の契約栽培農家の方と土づくりから品種選定、作柄調査まで直接話し合い、試行を重ねるのは質の高い野菜をつくるため。大切な日本の農業を守るため、国産野菜の契約栽培という形で互いに助け合いながら日々野菜づくりと向き合っています。

**安定供給**

秋本食品は直営工場のみならず、製造を委託している工場の原料調達も一手に担います。野菜は、天候に左右される自然の産物です。品質を保ちながら安定供給するには、気象情報や消費動向をいち早くキャッチし、農家の方とのコミュニケーションが欠かせません。

**旬の野菜をご家庭に**

例年夏頃には、八ヶ岳高原産の白菜を使用したキムチを販売しています。もともと白菜は秋から冬が旬の野菜ですが、夏の八ヶ岳産白菜は昼夜の温度差からぐっと甘味が増し、シャキッとした歯触りに育ちます。

こうしたキムチはほんの一例。

全国各地より季節に応じて美味しい野菜を仕入れ、皆様の食卓にお届けしています。



**野菜供養塔**

本社・湘南工場では、毎日の朝礼時に社員全員で、生業として使用している多くの野菜に感謝の礼を捧げています。針供養や筆供養のように、自分の仕事で使う大切な道具を供養する習わしと同じくして、大自然への感謝を表します。

**トレーサビリティ**

原料入荷時から全ての素材にナンバリングし、各工程における製造履歴管理を可能にしました。トラックで運ばれた原料は、工場に到着後すぐにラック式の巨大な冷蔵庫へ。製造数量に応じて製造現場に供給されます。

**ラック式冷蔵庫**

立体式の自動倉庫で100t近い原料を保管することができ、庫内を5℃に保つ温度管理で野菜の鮮度を維持しています。パレット毎に入荷日、原料名、仕入先(産地)、等級の情報をコンピュータ制御のもと管理しています。鮮度を保つ在庫管理として先入れ先出しも効率的に行えらるとともに製品に合わせた等級の出庫が可能です。





**【開発・マーケティング】**  
DEVELOPMENT & MARKETING

# 伝統と革新で 時代のニーズに 応え続ける

マーケティング

商品開発

技術開発

遥か昔から多くの人々の手により受け継がれ、磨かれてきた伝統食品である漬物。その時代のニーズに合った商品を提供し、「美味しい」「また食べたい」と思っていただけるよう、秋本食品ではマーケティング、商品開発、技術開発の3つを主軸に、様々な観点から漬物の価値と可能性を見出し、広げていくため日々挑戦し続けています。

### マーケティングセクション

市場動向や消費者の嗜好、ライフスタイルの把握と分析を行い、そこから潜在ニーズを発掘し新商品や既存商品リニューアルを企画します。また商品開発のスケジュール管理、パッケージデザインの作成や広告宣伝の立案と、多くの方にご満足いただける商品を世の中に発信するための一連の仕事に関わることをミッションとしています。

### 商品開発セクション

原料、味、香り、食感、見た目などの様々な要素の組み合わせの中から企画に基づいた最適な1つを商品化するために、幾通りもの試作と官能検査を繰り返します。たくさんの美味しい食品がある中で、秋本食品の漬物を購入していただいた方にご満足いただけるように、美味しさと安心・安全を追求した商品を開発しています。

### 技術開発セクション

伝統食品である漬物を進化させ、独自の価値を創造させるために欠かせないのが技術開発です。品質、味、製造技術などを研究し、商品化につなげています。地道な基礎研究を繰り返し、時には他部署と連携し原料から工場の製造工程の改善にも取り組んでいます。新たな可能性を研究し、未来の漬物を創造していくことを使命としています。



### プロモーション

交通広告、プレゼントキャンペーン、ラジオCM、WebでのPRなど様々な媒体を活用し秋本食品や商品、そして漬物についてのプロモーションを実施しています。

[メディア広告 (TVCM、YouTube、各種SNS、広告他)]

#### ●TVコマーシャル



#### ●プレゼントキャンペーン



#### ●YouTubeCM



#### ●X (旧 Twitter)



#### ●Facebook



#### ●Instagram



# 誠心誠意の漬物づくり [湘南工場]

## 湘南工場

2002年に本社機能と浅漬工場、物流センターの3つの機能を集約して竣工されました。現在では、JFS-B(2022)認定工場です。創業以来の伝統を大切にしながら、IT導入による受発注システムやトレーサビリティに注力しています。看板商品のひとつ「あとひきだいこん」の製造工場です。



こだわりの「あとひきだいこん」  
リニューアルの度に厳選されてきた、かつお節の風味とまろやかな甘味が相まってあとひき美味しさをつくりだしています。子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に合う味に仕上げています。



### あとひき美味しさ

国産の青首大根を使用し1本1本手作業で皮を剥いています。長年研究を重ね、適当な大根のサイズと糖の配合により、カリッ！ポリッ！の抜群の食感をつくりだしています。

## 品質管理

原料野菜の受け入れから加工、漬け込み、包装、仕分け、配送まで一貫した品質管理体制により、安心・安全な漬物をお客様へ提供しています。

### 入庫検査

入荷した原料は冷蔵庫へ保管する前に原料の状態を検査、記録します。漬物の製造に適した独自の品質ランクの基準を設けて管理を行い、原料と半製品の在庫管理を行っています。



### 理化学・細菌・官能検査

自社独自の教育プログラムを受講し、社内外のテストに合格した者が塩分・糖度・細菌数等を分析し、商品の味を守っています。



### 検品作業

それぞれの製品毎に検査基準が設けられており、金属探知機、重量検査機と合わせて、人の眼による確認を行っています。出荷前の最後の砦として、日々厳しく検査しています。



### 野菜残渣

工場内の処理機により粉砕・乾燥した野菜残渣は、業者に引き取られ、飼料化され、養豚の餌として活用されます。



### 太陽光パネル

お漬物を製造・販売する事業活動により、冷蔵庫や空調機器などで多くの電気を使用しています。2022年に湘南工場(本社)の屋根へ太陽光パネルを設置しました。発電した電力を自家消費することで、エネルギー使用量と二酸化炭素排出量(CO<sub>2</sub>)を年間215トン削減しています。また、J-クレジットに参画し電気の排出権を取引していきます。



### 湘南物流センター

湘南物流センターでは、当社独自のシステム(DAS)により仕分け時間を短縮し、より正確な出荷が可能になりました。これにより、1日25万パックの商品を取扱うことができます。湘南工場との併設によりタイムリーな出荷を実現しており、直営工場で製造した製品に加え、協力工場、お取引先などの商品も包括的に管理し、物流の一元化を実現しています。

25万パック/1日

物流の一元化

独自システム(DAS)



# 暮らしに寄り添う商品づくり [藤沢工場]

## 藤沢工場

1979年、秋本食品の発展を担う大規模工場として設立されました。本漬が主流であった当時、時代を先取りした日本向けキムチの製造にいち早く力を入れ、キムチの本格的な開発・製造に着手しました。現在では看板商品のひとつ「王道キムチ」の製造工場として成長し続けています。



こだわりの「王道キムチ」  
白菜の葉1枚1枚に手作業でタレを塗り込み、漬け込むことで、旨味を逃さないキムチが出来上がります。



## 独自配合のタレ

タレ(ヤンニョム)は独自の配合で作っており、10数種類の具材を使用しています。研究を重ね、乳酸菌を添加することにより、良質な発酵が進む環境を整え、さわやかな酸味と独自の美味しさを実現しました。

ライフスタイルに合わせた食の提供

野菜加工の技術

物流網

原料調達力



## 野菜加工

少子高齢化や女性の社会進出などに対応すべく、漬物製造で培った原料調達力、野菜加工技術、物流網を活かし、漬物とは別の視点から野菜を幅広く提供しています。



# 西日本エリアへの 製造及び物流網の拠点 [東海工場]

## 東海工場

秋本食品東海工場は東海地区と中部地区のお客様により良い商品をお届けするため、2019年8月に本社機能並びに湘南工場・藤沢工場の製造ノウハウを凝縮し、最新の設備を備えた生産工場及び物流センターとして稼働を開始しました。

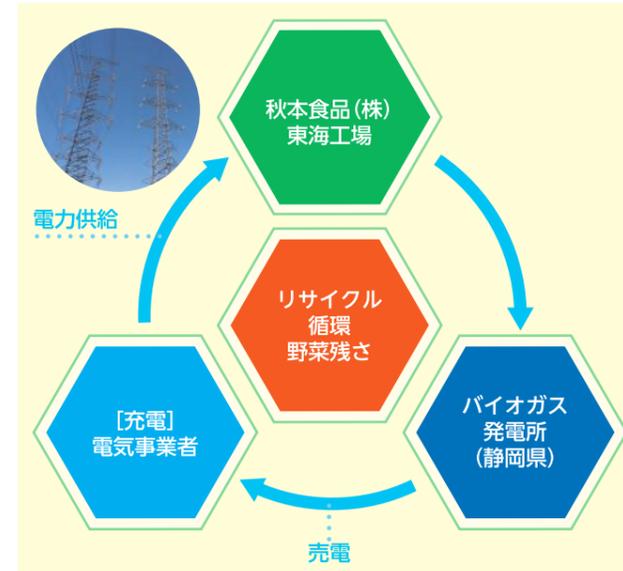


こだわりの  
「オモニの極旨キムチ」  
3種類の魚介系エキスを使用することで、複雑で奥深い風味と旨みとコクある日本人好みのキムチに仕上げています。



## 【東海工場の特徴】

- 原料受け入れから製造・出荷まで一貫した自社管理体制を構築。
- 365日常時稼働体制と断熱材を使用した完全空調・冷蔵管理。
- 最新鋭の異物除去洗浄ライン導入。
- 製品を短時間で冷却するチラー槽と出荷待機冷蔵庫完備。
- 製造過程で出る野菜残渣を再利用しバイオガス発電やたい肥化等、野菜を無駄なく活用。
- 太陽光パネルを設置しエネルギー使用量とCO<sub>2</sub>排出量を削減。



## 品質管理

安全で高品質な商品をお届けするため、最新鋭の異物除去洗浄ラインや温度管理システムを導入し、日々厳しい品質管理の下で生産が行われています。

## 物流センター

工場に併設された物流センターでは、1日5万パックの商品を取り扱う事が可能で自社商品と仕入れ商品を合わせたタイムリーな出荷を実現しています。



【営業】  
SALERS

# 日本全国の伝統の味を 家庭の食卓に ご提案します

自社製品である浅漬・キムチの販売はもちろんのこと、秋本食品は日本全国のメーカー商品の仕入れ販売も行っています。年間3,000を超える豊富な取り扱いアイテムの中から、お客様へ「安心・安全・美味しい」お漬物をお届けします。



秋本食品の営業担当の思いは安全で安心できる美味しいものを安定的に食卓までお届けすることです。一人一人が漬物のスペシャリストであり、産地から売り場まで熟知して、商品を総合的にご提案いたします。ただ商品を販売・導入するのではなく、実際の売り場メンテナンスや市場調査、工場・産地視察など、お客様と秋本食品の窓口として、さまざまな場面でサポートします。



●ストアマネージャーを用いた棚割りのご提案



秋本食品では一人一人の営業担当がPC端末を持ち営業にできます。お客様との商談でリアルタイムなPOSデータや原料情報を提供し、売り場づくりに役立てるためです。年間計画から52週MD(マーチャンダイジング)まで、あらゆる販売計画に対し最適な提案をいたします。

また、イージーシェルフやストアマネージャーなどの棚割りソフトを活用し、お客様のイメージ通りの売り場づくりをお手伝いします。



鎌倉の風が「四季」「香り」「音」を食卓へ運ぶ

鎌倉あきもと本店は、2018年9月にリニューアルオープンしました。白壁造りの蔵を思わせる建物の中は、日本の伝統色であり1996年オープン時の意匠であった茄子紺色を基調としています。日本のシンボルである東京スカイツリータウン・ソラマチにも店を構え、日本全国・世界各国のお客様に向けて漬物を販売しています。遠方のお客様にも、秋本の美味しい漬物をいつでも召し上がっていただくために、通信販売も行っております。



鎌倉あきもと 本店

鎌倉散策のお客様に甘酒、きゅうりや茄子の一本漬けを販売しています。



東京スカイツリー



鎌倉あきもと 東京スカイツリータウン・ソラマチ店



鶴岡八幡宮



鎌倉あきもと 本店

四季を通して楽しめる古都鎌倉

多くの神社仏閣や海、山など豊かな自然環境に恵まれた古都鎌倉。人生の節目、ハレの日、神社の祭礼など、全国から多くの人々が訪れる観光地です。歴史的遺産や自然の美しさのバランスが良く、海外からの観光客も増えています。古都鎌倉の山を背に、美しい海を見渡せる源氏ゆかりの鶴岡八幡宮。毎日多くの観光客が訪れるこの土地で、秋本食品は漬物の魅力を発信しています。

本物の  
美味しさと  
出会える場所

「販売」  
STORE SALE



旬の漬物をお届けするために

その時期にしか食べられない旬の新鮮野菜を使った限定品や、梅干し、沢庵、古漬など豊富なラインナップが自慢です。「漬物の魅力を伝えたい」そんな想いから、店頭にて全国から取り揃えた「本場の漬物」を、実際に試食していただけます。漬物を通して、古き良き食文化、新しい提案をお伝えするために「いらっしゃいませ！」と明るい笑顔で今日もお客様のお越しをお待ちしています。



**[ 人材育成 ]**  
HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT

# 企業の発展、 地域の発展は 人の成長にあり



企業理念のひとつに「人材育成」があります。秋本食品の根本にあるのが「社員の成長こそが、企業の成長・発展、そして社会貢献につながる」という想いです。経営層との距離が近く、風通しの良い企業風土を強みに、全社員で目標を共有し、強い組織づくりに励んでいます。地域の発展も同じく、その地に住む人々の成長が欠かせません。創業より共に成長してきた神奈川・湘南の地へ感謝の気持ちを込めて、地元の人々に向けた活動にも力を入れています。

**「漬物製造管理士」資格取得の推進**

漬物製造管理士とは、漬物の製造・販売に従事する者の技術・技能・知識の評価と向上を図り、伝統文化の継承と新たな技術の発展・貢献、漬物業界の経済的・社会的地位の向上に資することを目的とした資格です。秋本食品では勉強会を開催するなど、取得の推進を図り、毎年合格者を輩出しています。個人のスキルアップと同時に知識を持つ者が製造に携わることでより高い品質の漬物をお届けしています。



**感謝祭**

例年秋頃に従業員とその家族へ日頃の感謝を込めて「感謝祭」を開催しています。これは、農家の方々が収穫に感謝して行う「収穫祭」に倣ったもの。部署や役職を超え、社員みんなで開催しています。飲食物の提供やステージイベントの他、原料調達を担当社ならではの企画として野菜や果物の即売会を行っています。



**食育活動**

近隣保育園の児童を対象に工場見学と漬物づくり体験を実施しています。子どもたちが実際に生の野菜に触れ、浅漬へと生まれ変わっていく過程を体験しています。次世代を担う子どもたちに丁寧に伝えることで、野菜や漬物への理解を深めてもらっています。

**[ 社内の取り組み ]**

- 新人教育
- 企業理念の唱和
- モラロジー教育
- 安全衛生教育
- 管理監督者研修
- AMS 教育
- フォローアップ研修
- 目標管理制度
- 自己申告制度
- 改善提案制度
- 資格取得支援
- 永年勤続表彰
- 優良従業員表彰
- 従業員バス旅行
- 社外セミナー

[商品]  
COMMODITIES

# 自信を持ってお届けする 秋本の味

創業1933年、沢庵製造から始まった秋本食品。  
いつの時代も農家の方々への感謝の心とお客様の笑顔のために一途に野菜と向き合い、  
誠心誠意漬物づくりに励んで参りました。これから先の未来も、伝統と革新、  
秋本の心を漬け込んだ確かな美味しさをお届けします。

まだ見ぬ未知の美味しさを弛まぬ努力で模索し、  
食を通じて社会に貢献し続けることで、  
多くの方に愛される100年企業を目指します。

## 浅漬



時代の変化により生まれた少量ニーズに  
対応する「プチカップシリーズ」



生産者が丹精込めてつくった野菜の美味しさを  
最大限に活かし、旬の味、香り、食感を楽しむこと  
のできる浅漬づくりに取り組んでいます。漬物の  
持つ伝統・歴史を大切にしながらも、現代の食生  
活に寄り添った商品を多数取り揃えております。

確かな味と品質で、長く愛されているロングラン商品「あとひきだいこん」

あとひきだいこん歴代パッケージ



ニーズに  
対応し進化  
します！

## キムチ



ありそうでなかったを形に、  
惣菜感覚で食べられる  
「パリパリきゅうりキムチ」

本場韓国の伝統製法を取り入  
れつつ、日本人の好みに合っ  
た味を追求し続けています。  
多彩な素材を組み合わせ、複  
雑に絡み合う旨味を備えた多様なキムチを取り揃えてい  
ます。独自の発想・技術に磨きをかけ、新たな美味しさと  
価値を提供し続けます。



本場の製法を研究し尽くした技術の結晶「王道キムチ」

王道(ワンド)キムチ歴代パッケージ



ニーズに  
対応し進化  
します！

## 野菜加工

健康志向、単身・共働き世帯の増加などライフ  
スタイルの変化に伴い、食の簡便化志向は  
益々高まっています。秋本食品では、漬物製  
造で培った原料調達力、野菜加工の技術を活  
かし、新鮮で安心・安全な製品をお届けして  
います。



## 贈答

創業以来長年に渡り、伝統の継承と革新を追  
及してきた秋本食品が自信を持ってお届け  
する逸品の数々。長く鎌倉の地で販売し続け  
てきた変わらない品と新しい価値観を取り  
入れた品。贈る方と受け取る方を笑顔でつな  
ぐ「美味しい便り」をご提供します。



# 創業90年の歩み

昭和8年 初代社長 秋本信善が野菜の漬物加工を開始し、秋本つけ物工場として発足  
1933

昭和11年 二代目社長 秋本善幸が沢庵の品質向上を考え、原料である大根の品質改良のための栽培採種及び純系淘汰を開始  
1936



昭和16年 神奈川県下に4工場を建設  
1941 増産体制を確立し「秋本食糧工業社」と改める

昭和21年 資本金150万円で「秋本食品工業株式会社」と改称する  
1946

昭和33年 大根種子の品質改良が実を結び、第3回全国つけ物展示品評会において沢庵漬が内閣総理大臣賞を、楽京漬が農林大臣賞を受賞  
1958



昭和34年 横浜高島屋など有名百貨店へ直売店開店  
1959 品質の良さを認められ、南極観測船「宗谷」に漬物を納入以降観測船「ふじ」に引き続き納入

昭和37年 昭和天皇に漬物を献上し、神奈川県食品業界で初の栄光に浴す  
1962 南極観測地域統合推進本部長の文部大臣より表彰される



昭和41年 秋本信善が初代会長に、秋本善幸が二代目社長に就任  
1966 県外の需要が盛んになり、静岡県に浜松営業所を開設

昭和42年 初代会長 秋本信善が勲五等双光旭日章を受章  
1967



昭和51年 資本金8,000万円に増資  
1976 二代目社長 秋本善幸が全漬連つけ物原料調査団団長として中南米諸国を視察

昭和53年 二代目社長 秋本善幸が内閣総理大臣より紺綬褒章を受章  
1978



昭和54年 藤沢第二工場建設  
1979 第1回全国つけ物展示見本市を開催

昭和57年 創立50周年より、社名を「秋本食品株式会社」に改める  
1982

昭和58年 二代目社長 秋本善幸が内閣総理大臣より黄綬褒章を受章  
1983



昭和62年 創立55周年記念事業としてお得意様及び秋本会会員165名を韓国へ招待  
1987

昭和63年 全国食品産業優良企業として農林水産大臣賞を受賞  
1988

平成元年 二代目社長 秋本善幸が内閣総理大臣より勲四等端宝章を受章  
1989



秋本会の後継者育成のため、青年部(AJC)を創立

平成4年 秋本善幸が二代目会長に、秋本幸男が三代目社長に就任  
1992

平成8年 鎌倉市に鎌倉あきもと開店  
1996

平成14年 綾瀬市に「湘南工場・物流センター」建設  
2002 同時に組織を改編し、本社機能を移転



平成20年 秋本幸男が三代目会長に、秋本大典が四代目社長に就任  
2008 品質マネジメントシステムISO9001(2008)取得認証

平成21年 三代目会長 秋本幸男が全日本漬物協同組合連合会会長に就任  
2009

平成22年 農林水産省「第3回国産野菜の生産・利用拡大優良事業者」として表彰される  
2010 野菜加工事業を開始

平成24年 東京スカイツリータウン・ソラマチ商店街に直売店開店  
2012



平成28年 三代目会長 秋本幸男が内閣総理大臣より藍綬褒章を受章  
2016



平成29年 品質マネジメントシステムISO9001(2015)認証取得  
2017

平成30年 鎌倉あきもと本店リニューアルオープン  
2018

令和元年 静岡県磐田市に「東海支社・東海工場」新設  
2019

令和4年 湘南工場にてJFS-B規格認証取得  
2022 本社・湘南工場に太陽光パネル設置

令和5年 秋本大典が四代目会長に  
2023 秋本善明が五代目社長に就任

## 会社概要

創業	1933年10月19日
資本金	8,000万円
事業内容	漬物の製造・販売
代表者	代表取締役会長 秋本大典 代表取締役社長 秋本善明
従業員数	375名(2023年6月時点)
売上高	127億円(2022年度)
事業所数	直営工場/国内3工場、協力工場/国内2工場
直営店舗/2店舗	神奈川県 鎌倉あきもと 本店 東京都 鎌倉あきもと 東京スカイツリータウン・ソラマチ店
所在地	本社・湘南工場 〒252-1123 神奈川県綾瀬市早川2696-11 TEL 0467-71-6001(代表) FAX 0467-71-6008
藤沢工場	〒252-0816 神奈川県藤沢市遠藤2004-16 TEL 0466-87-2211 FAX 0466-87-6679
東海支社・東海工場	〒438-0051 静岡県磐田市上大之郷110番地 TEL 0538-39-7333(代表) FAX 0538-39-7322

## グループ会社

株式会社鎌倉あきもと	創立:1972年 資本金:4,000万円 事業内容:漬物の販売 代表者:代表取締役社長 秋本善明 直営店:鎌倉あきもと 本店 〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-11-22 TEL&FAX 0467-22-0101 鎌倉あきもと 東京スカイツリータウン・ソラマチ店 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 ソラマチ商店街1F TEL&FAX 03-5809-7006
株式会社アキモ	創立:1960年 資本金:5,000万円 事業内容:漬物の製造・販売 代表者:代表取締役社長 秋本薫 事業所:中央市場店 〒321-0933 栃木県宇都宮市築瀬町1493 (宇都宮中央市場内) TEL&FAX 028-637-6706 所在地:〒321-0912 栃木県宇都宮市石井町2341 TEL 028-667-0545(代表) FAX 028-667-5749





# 秋本食品株式会社

本社  
〒252-1123 神奈川県綾瀬市早川2696-11  
TEL 0467-71-6001 (代表)

URL.<http://www.akimoto.co.jp>  
<https://www.facebook.com/akimotofoods/>  
[https://www.instagram.com/akimoto\\_foods/](https://www.instagram.com/akimoto_foods/)