

認証年度: 令和6(2024)年度

食料品



かぶしきがいしゃ

株式会社アキモ

〒321-0912

栃木県宇都宮市石井町2341番地

<https://www.akimo.co.jp/>

宇都宮ライトレール 飛山城跡駅より徒歩15分

お問い合わせ先

TEL: 028-667-0545

FAX: 028-667-5749

Email: info@akimo.co.jp

ここがセールスポイント 発酵・野菜加工のスペシャリスト！

株式会社アキモは「野菜をおいしく楽しくたくさん食べて、すべての人に健康になっていただきたい」という想いで浅漬や乳酸発酵野菜などの野菜加工食品を製造販売する食品会社です。

会社概要

代表者名 代表取締役社長 秋本 薫

資本金 5,000万円

年商 25億円

従業員数 125名

設立 1960年

取得規格 JFS-B規格 Ver.3.0

主な拠点・主要取引先

拠点: 宇都宮市

事業内容

野菜を中心とした加工食品の製造・販売、浅漬をはじめとする各種漬物の製造・販売、惣菜の販売

わが社の《漬物屋が作った簡単美味しい手作り白菜餃子の具》にはこんな特徴があります！



漬物屋が作った簡単
美味しい手作り白菜餃子の具



代表取締役社長
秋本 薫

当社の主力製品ラインである白菜刻み浅漬け製造では最初に、固い白菜芯を切り落とす工程が発生します。これまで端材として扱われてきた白菜芯は非可食部野菜として処理(野菜くずリサイクルにより畑へ還元)されてきましたが、製造担当従業員からの「もったいない。何かできないか。」という一言がきっかけとなり、開発がスタートしました。豊富な食物繊維と旨味が特徴の白菜芯。白菜芯を塩漬けし、粗くすりおろすことで生まれるシャキシャキとした食感を活かし、ニラ、胡椒、しいたけパウダー、醤油等で味付けした野菜餡です。

社長からのメッセージ

私たちアキモは、「野菜をおいしく楽しくたくさん食べて、すべての人に健康になっていただきたい」という経営理念のもと、野菜の加工食品メーカーとして、人々の健康づくりのお手伝いをしたいと考えています。アキモの主力商品である浅漬けは熱による野菜成分の分解もなく、新鮮な野菜の栄養成分を残したまま美味しく食べることができる調理方法といえるでしょう。しかも、浅漬けにすることで生野菜よりも量が少なくなるので、効率的にたくさん野菜を食べることができます。このようにアキモでは、すべての人々に野菜を通じて「健康」をお届けすることを使命と考えて、安全で安心でおいしい製品を作り続けていきます。

その他にもこんなものを造っています！

業界初！食べきりサイズ浅漬けを作った会社です！

当社は、今は当たり前となった個食にいち早く着目し、大容量が主流だった浅漬けカテゴリーに食べきりサイズのプチカップシリーズを導入・拡販いたしました。発売から15年以上たった今も、たくさんのファンの方に応援していただいている商品となっております。

アキモのプチカップ

