

変わらない伝統 変えていく技術 継続する力

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、
高い障り道、七里ガ浜から見た江の島と富士山に
幾度となく心奪われたことは、現代も語り継がれています。

そうして一歩一歩積み重ねた成果は、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「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。

時代を超えても変わらない「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。

漬け込むは伝統、革新、秋本の心
～価値ある和食文化を守り、人々の健康と笑顔のために～



キムチオムライス



キムチもちピザ



旨塩オクラの肉巻き



本社

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

沿革

- 1933年 秋本信善(初代社長)が野菜類の漬物加工を開始
- 1936年 秋本善幸(2代目社長)が沢庵漬の品質向上を考え、原料である大根の品質改良のための採取および純系淘汰を開始
- 1941年 神奈川県下に4工場を建設。大增産体制を確立し、秋本食糧工業社と改める
- 1982年 創立50周年より、総合商社を目指し、社名を「秋本食品株式会社」に改める
- 1992年 秋本善幸が会長に、秋本幸男が3代目社長に就任
- 2008年 秋本幸男が会長に、秋本大典が4代目社長に就任
- 2023年 秋本大典が会長に、秋本善明が5代目社長に就任

創業90年の歩み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS の取り組み



- 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ます。
- 技術教育・職業教育を実施し、目標を共有し、強い組織を作ります。
- 太陽光パネルを設置し、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(CO₂)を削減します。
- 環境にやさしいエコトレーに変更して、従来の包装容器より二酸化炭素の排出量を26トン削減しました。
- 包装パッケージの製造時に使用するインキを生物由来のバイオ

- マスインキに切り替えました。
- 賞味期限の延長の研究に取り組み、ご家庭内やお店の売場からのフードロス(廃棄ロス)を抑えます。
- 野菜残さは、バイオガス発電所に運ばれ電気に生まれ変わります。また、中間処理業者を経由し肥料・堆肥製造業者に運ばれ、堆肥になります。
- ゴミの分別を徹底し、再生・リサイクルに努めます。

事業内容	漬物の製造・販売
工場	本社 湘南工場 / 藤沢工場 / 東海工場
事業所	<営業所> 藤沢出張所 / 南部出張所 <直営店店舗> 鎌倉あきもと 本店 鎌倉あきもと スカイツリータウン・ソラマチ



秋本食品株式会社

URL: <https://www.akimoto.co.jp/>

本社 〒252-1123 神奈川県綾瀬市早川2696-11
TEL 0467-71-6001(代表) FAX 0467-71-6008
東海支社 〒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

