

認証年度: 令和3(2021)年度

食料品



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/>

JR宇都宮駅から約6.5km、宇都宮上三川ICから約10km

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 発酵を強みに様々な野菜加工食品を展開

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。」を経営理念に掲げ、様々な野菜加工食品を展開しています。

会社概要

代表者名 秋本 薫

資本金 5,000万円

年商 約26億円

従業員数 146名(2021年8月現在)

設立 1960年6月10日

取得規格 JFS-B規格

主な拠点・主要取引先

拠点: 本社(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、浅漬け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《植物性乳酸菌を用いた国産発酵野菜ピューレ》にはこんな特徴があります！



乳酸発酵野菜ピューレ

ペースト状(ピューレ状)にした野菜(人参、かぼちゃ、ほうれん草、トマト)をロアレ乳酸菌®(植物性乳酸菌)で発酵させた「乳酸発酵野菜ピューレ」を製造しています。自然な酸味と発酵の風味が特長で、様々な食品にご利用いただけます。小麦加工食品(パン、麺、餃子の皮等)の生地に混合し製造すると、野菜臭が少なく、かつ膨張性や弾力性または保水性が改善された野菜入り小麦加工食品となります(特許 第6334599号 2018.5.11登録)。



代表取締役社長
秋本 薫

社長からのメッセージ

アキモは、「自然でしょ。」というコンセプトのもと、地域から地球へ、宇宙へ、そして環境にやさしく、全ての生き物が平和で健康的に生きていくことを目指しています。

経営理念は「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」掲げ、SDGsを取り入れた経営方針のもと、野菜加工食品を開発・製造・販売しています。今後もお客様に愛される製品を作り続け、未来に向けて進化してまいります。

その他にもこんなものを造っています！ 全国から仕入れる新鮮野菜でつくる浅漬け製品

当社は、国内各地の産地から毎日仕入れる新鮮な野菜で、『ゆずだいこん』や『ハルピンきゃべつ』、『7種の野菜』、『浅漬プチカップシリーズ』、『白菜漬』、『かぶ漬』など常時40種類以上の浅漬け製品を製造しています。

国際標準の食品安全規格である一般財団法人食品マネジメント協会(JFSM)が定める「JFS-B規格」の認証を取得し、安心安全な製品をお届けするために、常に厳格な品質管理を実施しています。

研究分野では、「MALDI-TOF MSIによる浅漬け低温保存下での菌叢変化解析研究」を進め、当社の浅漬けが昔ながらの漬物と同じ発酵過程を経る安全安心な発酵食品であるということを明らかにしました。

また、ものづくりの現場と製造方法を地域の皆様に広く知っていただく機会を提供したいという考えから、工場見学や手作りキムチ教室を実施し、工場敷地内に植えられた約400株のあじさいが開花する毎年6月には「あじさい祭り」を開催しています。