

お漬物で生活を ちょっと明るく。

季節に応じた美味しいお漬物を、
皆様の食卓にお届けします。



公式キャラクター「べじにゃぶる」登場！



秋本食品公式キャラクター「べじにゃぶる」が2025年4月誕生！

これまで漬物にあまり関心のなかった若年層にも漬物への興味をもってもらい、きっかけとなれるよう、商品パッケージやSNSなどで広く活躍していきます。

べじ
にゃぶる

＼お漬物とともに癒しを届けます！／



X(旧Twitter)にて
ネーミングキャンペーンを
実施し、晴れて
名前が決定しました！



べじにゃぶる紹介



だいにゃん

だいこんの妖精

べじにゃぶるのみんなからはリーダー的存在と思われるみたい。
でも本当は、自分では心配性で、
ちょっぴり繊細って思ってるんだよね・・・。
好きな食べ物は、もちろん「あとひきだいこん」だよ！

にゃんじん

にんじんの妖精

最近、おこさまに「にんじんきらーい」って言われてちょっと
落ち込んだんだけど、「にゃんじんは可愛い！」って言ってもらって
うれしかった！えっ、あざとい・・・？そんなことないと思う♡
好きな食べ物は「あとひきだいこん」！
だってにんじんが入っているから♡



はくにゃ

はくさいの妖精

好きな季節は冬、好きな場所は冬の陽だまり、趣味は腸活で、最近
はなぞとき映画を観て泣いたよ。自分では風（空気）をよんでいる
つもりなんだけど、みんなからはマイペースってよく言われますっ！
はくさいを美味しく食べるならやっぱり「王道キムチ」！
「乳酸発酵白菜漬」も美味しいんだよね～！



とうにゃらし

とうがらしの妖精

特技はジャンプすること。夏が好き。暑いところに行くと、
いつもより高く飛べるんだぜ。え、高く飛びすぎ？いやいや、
オレが高いんじゃない。地面が沈んでいるのさ。
友情アニメも大好き。熱い友情、たまらないぜっ！
お前も「王道キムチ」を食べてHOTにならないか？



愛され続けて30年「あとひきだいこん」

2025年9月リニューアル発売



あとひきだいこんは、新鮮な国産青首大根を使用し、厳選された糖で絞ることでパリッ！ポリッ！とした独特の食感を生み出した糖しぼり大根です。

あとひきだいこんは、発売以来30年以上、より一層の美味しさを求めリニューアルを繰り返しながらご愛顧いただいているロングセラー商品です。今回は、創立100周年に向けて秋本食品の看板でもあるあとひきだいこんをさらに美味しく、たくさんのお客様に食べて頂きたいという思いで、4年ぶりのリニューアルを実施いたしました。

POINT

はちみつを加え
甘さにこだわりました

現在のトレンドの味は「甘さ」とであるという統計をもとに、はちみつを加え、まろやかな甘さに仕上げました。また、はちみつのはのかな風味は、りんご酢によるスッキリとした味わいと相性抜群。ますますあとひく美味しさとなっています。



POINT

パッケージに
「だいにゃん」登場！

秋本食品公式キャラクター「べじにゃぶる」の大根モチーフキャラクター「だいにゃん」がパッケージ表面に登場！キュートな表情で、売場でのアピールも欠かさないだいにゃんの様子をチェック！



乳酸発酵がすすむ「王道キムチ」

こだわり抜いたからつくり出せる
豊かな味と深いコク

国産白菜一枚一枚にタレを手塗りし、
重ね漬しています。

安定した乳酸発酵により
ゆるやかに酸味が増し、
独特の旨みを生み出します。
発売当初から変わらない
王道キムチのこだわりです。



おいしさのヒミツ

1



新鮮な国産白菜を使用

季節に応じて、全国各地により質の高い
国産白菜を仕入れて使用しています。

2



豊富な種類の野菜・果実を使用したタレ

豊富な種類の具材を使用することで、複雑に
絡み合った本格的な味を作り出しています。

3



生きている乳酸菌がつくりだす美味しさ
生きている乳酸菌が作り出す味の変化
もお楽しみいただけます。

4



手作業の重ね塗り

白菜の葉一枚一枚に丁寧に手塗をすることで野菜の
旨みを逃がさず、奥深い味わいを作り出しています。

発酵を味わう「発酵の旨味」シリーズ



発酵の旨味 シリーズ

The Umami of Fermentation

『発酵の旨味』とは、秋本食品がブランド展開しているシリーズです。「つけもの」は野菜を発酵させて「うま味」や「香り」を楽しむことができる日本の伝統食です。「発酵」の魅力を多くの方に広げたい思いで、「発酵の旨味」ブランドを立ち上げました。



乳酸発酵
白菜漬

乳酸発酵
大根漬



かんたん
発酵ぬかどこ

漬物グランプリ2025にて
準グランプリを獲得！

「発酵の旨味 乳酸発酵白菜漬」は、2025年4月19日に行われた「第10回漬物グランプリ2025」にて準グランプリ（農林水産省大臣官房長賞）を受賞しました。ご試食頂いたお客さまにも大変ご好評でした。商品パッケージ表面にも受賞ロゴを記載しています。



そのままでも、料理にも、発酵をおいしく



今後も「発酵の旨味」シリーズの新商品を発売予定です！



お漬物で生活を
ちょっと明るく。



おいしいレシピや
楽しい情報を発信中！



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

秋本食品株式会社