

世界の食卓を楽しく!



abagi 赤城食品株式会社

企業理念

世界の食卓を楽しく!

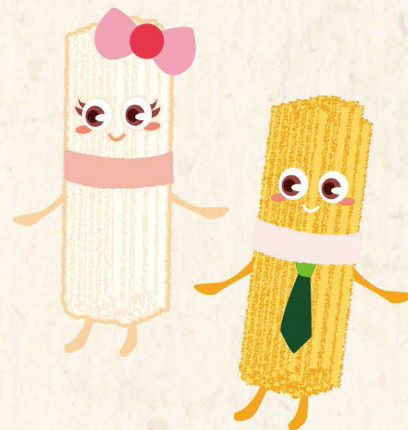
- 一、私たちは、お客さま・お取引先先に信頼され、ともに成長する企業でありたい。
- 一、私たちは、地域社会に愛され、必要とされる企業でありたい。
- 一、私たちは、安全・安心な食品をつくり、食卓に笑顔を届ける企業でありたい。

Make You a Smiling!

私たちは、世界中を笑顔のあふれる楽しい食卓にしたい。
そして、そこには私たちのお届けする食品がいつもある。
そのために、私たちは安全で安心な食品をつくり、世界中に届ける。
おいしさは世界共通、笑顔も世界共通。

赤城食品の歩み

- 昭和25年 4月 遠藤恒三郎個人経営のまる恒うどんとして太田市茂木に発足
- 28年 4月 赤城うどんと改称
- 35年10月 赤城食品有限会社を設立
- 37年12月 太田市台之郷に工場移設
- 44年10月 組織を変更し赤城食品株式会社と称す
- 46年10月 スパゲッティの製造を開始
- 56年 9月 手づくりうどん味の民芸太田店を開店
- 56年12月 手づくりうどん味の民芸足利店を開店
- 62年 9月 手づくりうどん味の民芸桐生店を開店
- 平成 5年12月 スパゲッティ製造ライン更新
- 9年 3月 手延めんの製造開始
- 12年 3月 乾麺工場改修・設備更新
- 21年12月 スパゲッティ製造ライン更新
- 25年 3月 製品開発室新設



社長メッセージ

安全・安心な製品で、 世界中に笑顔届けたい。



代表取締役 遠藤洋平

「食」という漢字をよく見ると「人」生を「良」くするという字で成り立っています。人は、生きるために食事をしますが、それだけでは物足りない気がします。どうせ食事をするなら、人生の楽しみの一つとしての行為でありたいと思っています。ひとりの時でも、友人との楽しい時間でも、家族との団欒を過ごす時間でも、そこには温かい食事があり、安らぎを与えてくれる時間があります。おいしい食事は、自然と人を笑顔にし、会話をはずませ、過ごした時間を豊かなものにしてくれます。私たちは社員一同、大切な家族や友人に食べてもらいたいという切なる思いで製品を作っています。そして、その思いを更に多くの人に届くよう成長して参ります。私たちは、「食」という文化の担い手のひとりとして、私たちの思いを込めた製品で、世界中の人を笑顔にし、世界中の人を元気にしていきたい。そうすることで、私たちは「食」を通して社会に貢献しうる企業になっていきたいと考えております。



乾麺部門

うどん・そば・ひやむぎ・
そうめん等乾麺の製造

上州は良質の原料と水、そして気候風土に恵まれ、古くから麺どころとして知られてきました。昭和25年創業の赤城食品は、その地の利を生かして乾麺製造業としてスタート。乾麺部門はすでに半世紀のキャリアを有し、現在、100種類におよぶ商品を生産しています。

上州の風と水を生かし、伝統の技法で作上げた、こしのあるうどん、風味豊かなそば、清涼感漂うひやむぎ・そうめんなどを全国市場に送りだしています。



パスタ部門

スパゲッティ等(乾麺)の製造

昭和46年、食生活の洋風化がもてはやされた時代にスパゲッティの製造を開始。そして平成21年に最新式のスパゲッティ製造マシンを導入しました。スパゲッティの市場は、イタリア料理のブームとともに着実に拡大されてきました。赤城食品では業務用を中心にスパゲッティをはじめ、マカロニ、ヌイコなどを全国市場に送りだしています。



手延部門

手延生めんの製造

手延めんは、こねと足踏みと手延べによって麺生地をきたえることにより、独特のこしが生まれます。赤城食品では、近代的設備を導入してその伝統的技法を受け継ぎ、手づくりの味わいを生かした「手延めん」を製造しています。生き物である手延めんは、気候や天候により作り方を微妙に変えてやらなければなりません。まさに熟練の人の技が介在して誕生する味の逸品なのです。



外食事業部門

手づくりうどん「味の民芸」の
フランチャイズ経営

赤城食品では味の民芸フードサービス株式会社と業務提携して、和風レストラン「味の民芸」フランチャイズ店を3店舗経営しています。白壁、瓦屋根が郷愁を誘う民芸倉敷調の建物は、日本の伝統を取り入れ、くつろぎのひとときを豊かな気分で満たしてくれます。自慢のメニューは、味の民芸品との定評がある「手延うどん」。手づくりのぜいたくさを手づくりのこころとともにお届けいたします。

基本方針

麺で発信、わが社が創る食文化

原料の特徴を最大限に引き出し、透明感があり、それぞれの麺独自の食感がある製品作りを目指します。

食品安全方針

優れた製品作りを目指し、顧客満足と食品安全経営を柱とし、社員を大切に、内外との対話を充分に図り、知恵と技術で、社会に貢献します。

ISO22000 への取り組み

赤城食品では、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を全部門で取得できるよう目指しております。

2006年4月	パスタ部門	キックオフ宣言
2007年8月	パスタ部門	ISO22000認証取得
2010年8月	パスタ部門 乾麺部門	ISO22000認証更新 ISO22000認証取得
2013年8月	パスタ部門 乾麺部門	ISO22000認証更新 ISO22000認証更新



ISO 22000:2005
(認証範囲:乾麺製造・パスタ製造)

会社概要

商号	赤城食品株式会社
所在地	〒373-0801 群馬県太田市台之郷町1115番地
TEL	0276-22-4371
FAX	0276-22-6154
創業	昭和25年4月
設立	昭和35年10月
資本金	3,000万円
代表取締役	遠藤洋平
従業員数	177名(平成26年3月末現在)
事業所	本社 / 太田市台之郷町1115番地 味の民芸店舗 / 太田店・足利店・桐生店
売上高	25億8000万円(平成26年3月度実績)
事業内容	うどん・そば・スパゲッティ・手延めん等種類の製造加工及びその販売 外食事業(味の民芸 太田店・足利店・桐生店)
決算期	3月末日
敷地	11,322m ²
販売先	味の民芸フードサービス(株)/(株)池利 / キーコーヒー(株) / JFCジャパン(株) / 下田商事(株) / 東亜商事(株) / 東洋商事(株) / 豊通食料(株) / 日東富士製粉(株) / (株)日本アクセス / 日本製粉(株) / はごろもフーズ(株) / 星野物産(株) / 三井食品(株) / 三菱食品(株) / 明星食品(株) ほか [五十音順]
取引銀行	三井住友銀行太田支店 / 群馬銀行太田中央支店 / 商工組合中央金庫足利支店



赤城食品株式会社

〒373-0801 群馬県太田市台之郷町1115
TEL:0276-22-4371 FAX:0276-22-6154

詳しくはホームページを
ご覧ください。

<http://www.akagishokuhin.co.jp/>