



# AKOMEYA TOKYOのご紹介



株式会社AKOMEYA TOKYO

商品部

2024年6月20日



# 展開店舗のご紹介

## AKOMEYA TOKYO

2013年4月24日 東京・銀座にOPEN \*銀座現在閉店

“お米”に焦点をあてたライフスタイルショップ  
現代のNIPPON文化の素晴らしさを体感  
食から雑貨まで、3,000種類を超える品揃え  
実際に食す、飲む、使う、知る、体験と発見の“場”



### 展開 店舗数

#### 直営25店舗 (2024年5月末時点)

NEWoMan新宿店・ルミネ大宮店・  
日本橋高島屋・大阪高島屋・浦和PARCO・la kagū  
(神楽坂)・大船ルミネ・南町田グランベリーモ-  
ール・東急プラザ渋谷・CIAL横浜・横浜ポルタ・流山  
おおたかの森・名古屋ラシック・東京ドームラク-  
ア、高槻阪急、京都ポルタ、西宮ガーデンズなど

### 卸販売 展開状況

#### 卸11店舗 (2025年5月末時点)

高知蔦屋書店・江別蔦屋書店・蔦屋書店九大伊都  
豊農米蔵、TSUTAYA BOOKSTORE名鉄名古屋、恵比寿、  
丸の内、羽田空港、新綱島、銀座ロツテ免税など



## 世界に誇る“おいしい”の循環型社会

私たちが暮らす日本には、世界に誇る食文化があります。

AKOMEYA TOKYOは「食のカタリスト」として、  
日本各地の“おいしい”を未来につなげる作り手と、  
食を通じて豊かな暮らしを育む使い手をつなげます。  
そのつながりがきっかけとなり、新たな“おいしい”を創造する。  
そして、新しいほんものが創られ、  
伝統は次の世代へと紡がれていく。

使い手の感謝の想いは、作り手の力となり、  
自然と共生しながら、大きな輪となります。  
新たな出会い、学びや体験、未来の作り手...  
多くの可能性を拓けながら。  
それが私たちAKOMEYA TOKYOの目指す道であり、  
世界に誇れる“おいしい”の循環型社会です。





# MISSION / BRAND PROMISE

## MISSION

### 日本の食の可能性を拡げる

これから先の未来まで“おいしい”を営み続けるという作り手の想い。  
その“おいしい”を伝え、つなぎたいという私たちAKOMEYA TOKYOの想い。  
毎日の暮らしの中で、おいしい（おいしく安心な）ものを食べ、  
豊かな暮らしを送りたいという使い手の想い。

みんなで一緒に、“おいしい”の循環型社会をつくっていく。  
それがAKOMEYA TOKYOの目指すことです。  
日本の食が持つ無限の可能性を拡げるには、  
私たちAKOMEYA TOKYOだけではもちろん出来ません。  
作り手だけでも、使い手だけでもできません。  
みんながつながるから実現できること。

大切につくられた食材を、あなたの台所に、そして日本の台所に。  
おいしい笑顔があふれる食卓を、そして未来を。  
そこから生まれる感謝が作り手に届くおいしい輪を作り、  
日本の食を拡げていきます。

## BRAND PROMISE

### あなたに11万回の おいしい輪をお届けします

人生100年時代を生きる私たちの一生には、  
なんと11万回もの食のひとときがあります。  
これから先の未来まで“おいしい”を営み続けるという作り手、  
家族みんなが健やかで心豊かに暮らすことを願う使い手。  
食材が人と人を結び付け、笑顔が拡がり、感謝へとつながる。  
そして新たなおいしい輪が生まれます。

AKOMEYA TOKYOは、あなたに11万回のおいしい輪をお届けします。  
そのすべての一歩は、一杯の炊きたてのごはんから。



# 展開店舗のご紹介

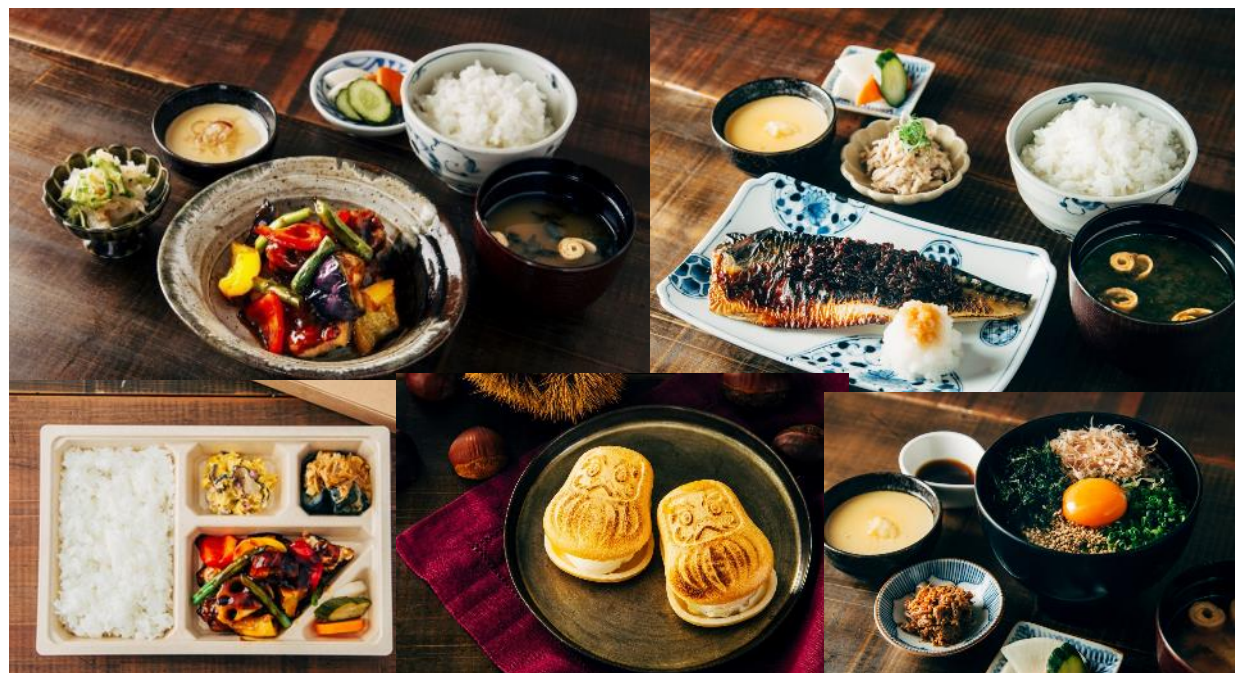
## AKOMEYA 食堂

2013年4月24日 東京・銀座にOPEN \*銀座現在閉店

店内で扱うお米や食品、調味料、道具や器を使った料理を楽しめる、食堂（イートイン）料理とともに人とのつながりを大切に

展開  
店舗数

直営2店舗 (2022年2月現在)  
la kagū (神楽坂) ・東急プラザ渋谷

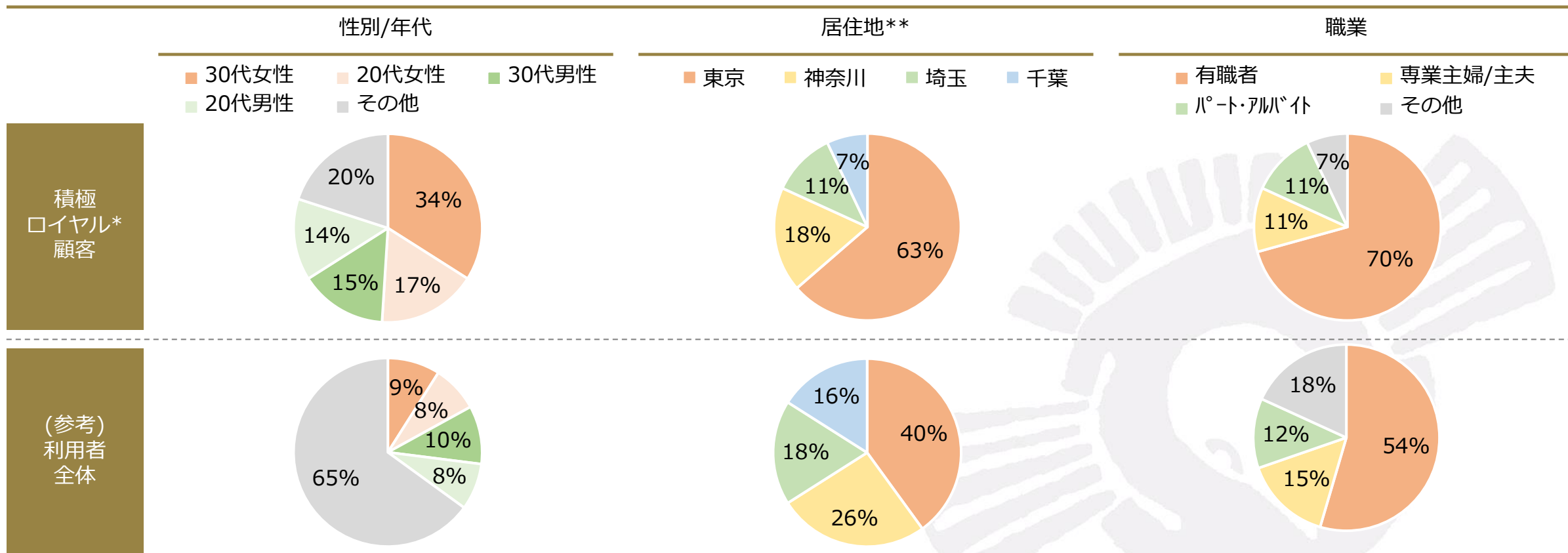




# ユーザープロフィール

- ✓ AKOMEYA TOKYOの積極ロイヤル顧客は、20-30代がで8割を占めており特に女性の割合が高い
- ✓ 専業主婦の割合は比較的少なく、都内に住む有職者が中心となっている。
- ✓ その他にも環境やオーガニック食材への関心が高く、流行への関心も強い、コミュニティへの参加意欲が高い。
- ✓ Instagram & Twitterの利用率が8割と高く、フォロワー数も490人以上と非常に高い。

積極ロイヤル顧客の特徴



\*愛着度が高く、かつ1ヶ月に1回程度利用している顧客 \*\*一都三県を対象として調査



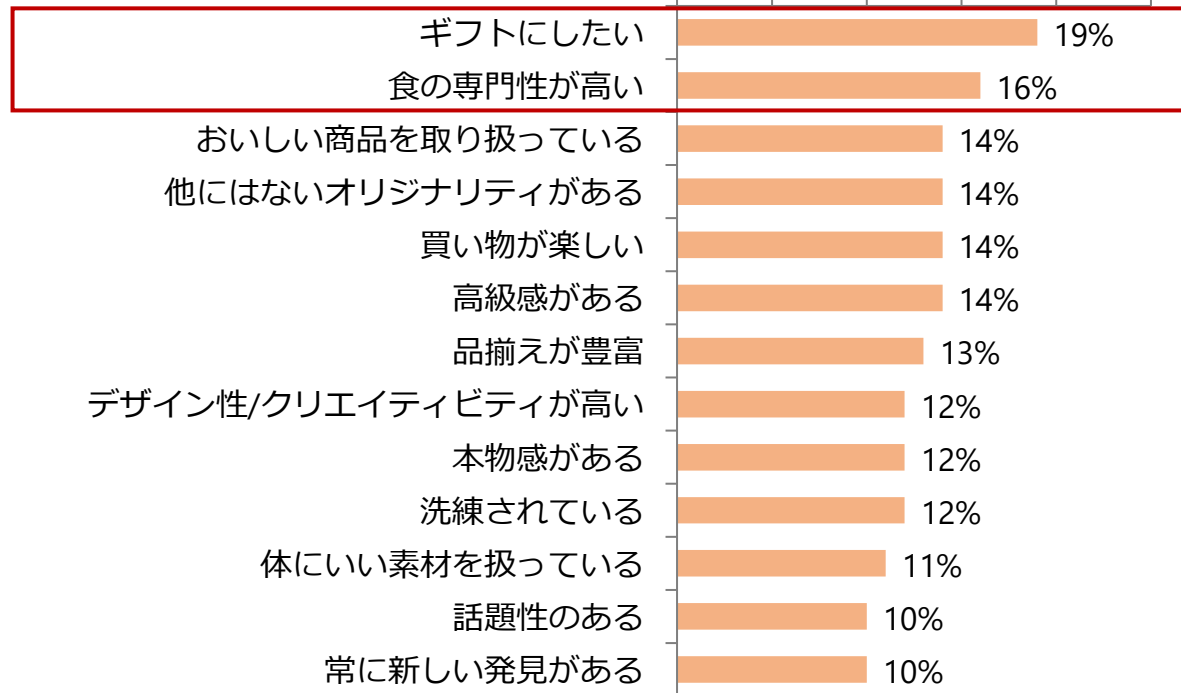
# AKOMEYA TOKYOのブランドイメージ/買い物シーン

- ✓ AKOMEYA TOKYOは「ギフトにしたい」「食の専門性が高い」ブランドとして認識されている。
- ✓ 飲食品については、日常のちょっとしたギフトやお礼としてのギフト用途や、自宅での飲食用途で利用されている。

## AKOMEYA TOKYOのブランドイメージ

(n=1,534、MA)

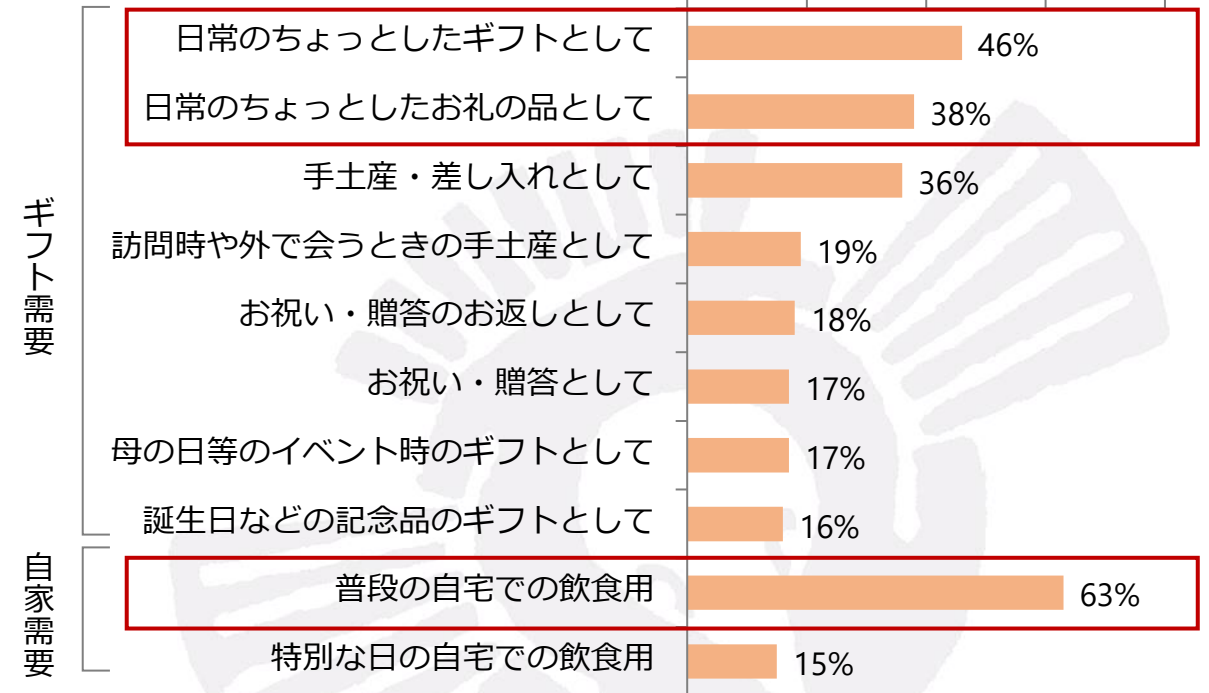
0% 5% 10% 15% 20% 25%



## AKOMEYA TOKYOの買い物シーン：飲食品

(n=691、MA)

0% 20% 40% 60% 80%



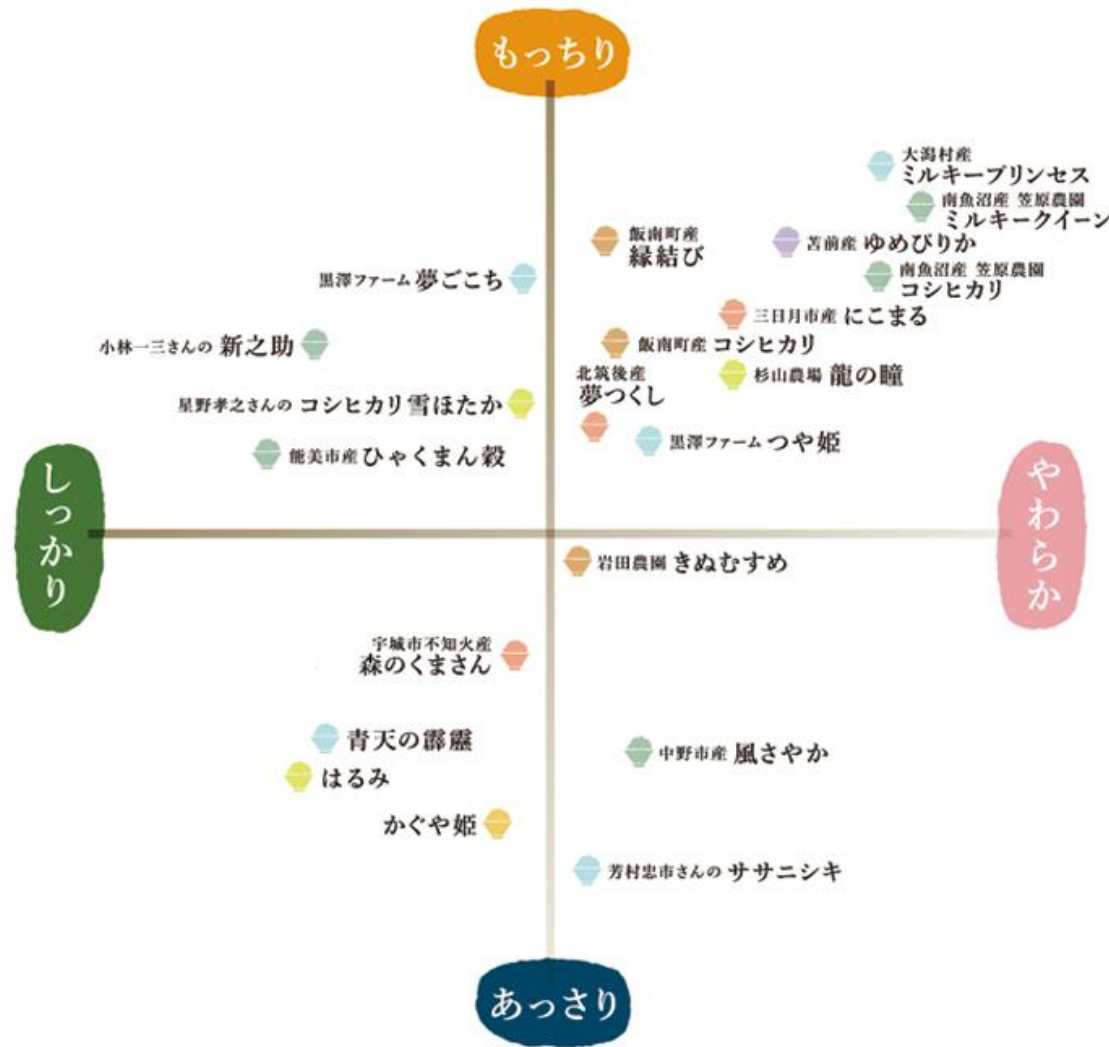




AKOMEYA TOKYOのお米



アコメヤのお米 (2合米)  
¥551 (税込) ~





料理を格上げする、  
上質な味わい



焼きあご 40g (8g×5袋) だし  
¥519 (税込) ~

食卓に広がる、  
豊かな風味



かつお 50g (10g×5袋) だし  
¥432 (税込) ~

高級料理の味を支える  
旨みを食卓へ



まぐろ 40g (8g×5袋) だし  
¥519 (税込) ~

ほっとする  
家庭料理の決め手に



煮干し 40g (8g×5袋) だし  
¥486 (税込)

まるでスープのような、  
深い旨み



野菜 40g (8g×5袋) だし  
¥519 (税込) ~

食卓に広がる、  
豊かな風味



鶏節 50g (10g×5袋) だし  
¥702 (税込)

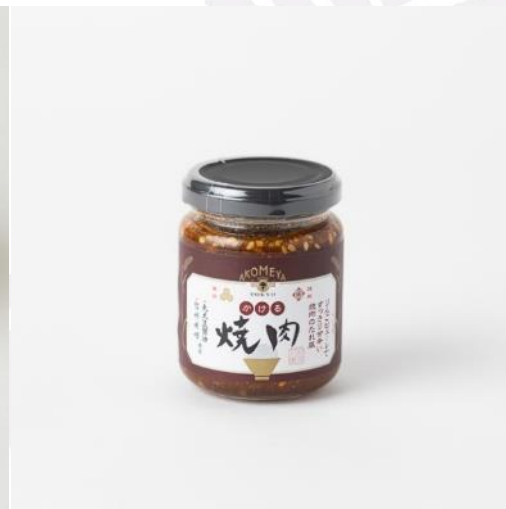


アコメヤのごはんのお供と  
炊込みご飯



炊込みご飯に、レトルトシリーズ、瓶詰や缶と幅広いごはんを美味しく頂ける様々なお供が展開されています

AKOMEYA TOKYOが選んだごはんのお供は、全国各地その土地を象徴する逸品ぞろい。知られざる地域の魅力や作り手の表情が伝わってきて、まるで日本を旅しているような感覚に。常備食としてストックにも、お客さんが訪れた時のおもてなしにも安心です。



# 主力商材：調味料 \*素材と製法にこだわった醤油、味噌、白だし

米どころの  
美味しい大豆を原料にして  
昔から良質な仁多米が採れる  
島根県奥出雲町で、  
「一生食べ続けても安全なものを」  
という思いを掲げて  
醤油づくりを続けている  
1903年創業の「森田醤油」との  
共同開発で誕生した、  
「アコメヤの醤油」。



米や麦、大豆といった原材料すべてを麴仕込みにする方法を独自開発。  
全麴仕込みによって生まれた味噌は、大豆からの旨みや米からの甘みを最大限  
に引き出したバランスのとれた美味しい味わいに仕上がりの「アコメヤ味噌」

素材の美味しさをそのまま閉じ込めて 国内の原料にこだわり、  
その素材の味をそのまま楽しめるようこだわった全3種。  
より素材の味が活きるように、味を調節する北海道産昆布など必要最低限の  
副原料のみを使用した「アコメヤの白だし」

## アコメヤの食雑貨



台所仕事をもっと豊かなものに。  
 AKOMEYA TOKYOが扱っている道具には、料理をする時間が楽しくなるだけでなく、  
 語れる要素がたくさん秘められています。  
 包丁、フライパン、鍋といった家庭に欠かせない道具は、  
 使い込んでいくうちに愛着が増し、ずっと使える相棒になっていきます。  
 美味しいごはんを求めるなら、まずは道具選びから。  
 ツヤツヤと光り輝いて一粒一粒が立つほどのごはんに仕上がる土鍋、  
 美味しさをそのままに保ってくれるおひつ、檜の香りが品を感じさせるしゃもじなど、  
 実にさまざま。産地によって使われている素材も変わり、  
 洗練された職人の仕事は伝統技術として受け継がれています。



### 基本の調理道具

まな板 大 木曽檜 ¥6930 (税込)  
 まな板 小 木曽檜 ¥5940 (税込) 等



### ごはんまわりの調理道具

有田焼 黒釉 ごはん土鍋 3合 ¥18,480 (税込)  
 有田焼 黒釉 ごはん土鍋 1.5合 ¥9,790 (税込) 等



### 料理を盛り上げる調理道具

中華せいろ 21cm 本体 ¥2,970 (税込)  
 中華せいろ 21cm 蓋 ¥2,970 (税込) 等



### 料理を盛り上げる調理道具

おにぎり型 大 ¥1,706 (税込)  
 おにぎり型 小 ¥1,320 (税込)



# 主力商材：Health&Beauty



産地が見える、ビューティーケアを作りたい。岩手県奥州市の農家「アグリ笹森」の皆さんでタッグを組み、休耕田となっている田んぼで、無農薬・無化学肥料のお米を生産。そのお米を発酵させ、ヘルスケア商品の成分となるアルコールを抽出し、せっけんやアロマミスト等のアイテムをお届けしています。

お米のやさしさと、暮らす。AKOMEYA TOKYOは、MADE IN JAPANにこだわり、お米を中心に食卓から広がるしあわせを追求してきました。そのこだわりはそのままに、心も体も喜ぶものに囲まれて、豊かな気持ちで暮らしてほしい。そんな思いから「Health & Beauty」は生まれました。アイテムはすべて、日本各地の選りすぐりの素材を活かして作られています。

お米のいいところを余すことなく使った暮らしに寄り添うアイテムたち。日本の、産地が見えるお米から抽出した原料を使ったビューティーケアや、米作りから取り組む酒蔵と共同開発し、酒粕と日本酒を贅沢に使用した化粧水やジェルなど、AKOMEYA TOKYOだからできる、お米由来のアイテムをどうぞ。



米ぬかエキスでもっちりな手に  
ハンドクリーム ゆず花/みかん  
実/ひのき葉 30g ¥2,530 (税込)



天然のエッセンシャルオイルで気分転換  
アロマミスト ゆず花/みかん実/ひのき 30ml ¥2,530 (税込)



米ぬかエキスとお米のアルコールを配合した濃厚バーム  
マルチバーム ゆず/伊予柑 5g ¥2,750 (税込)

## アコメヤの木桶味噌プロジェクト



- 今途絶えようとしている日本古来の伝統的な製法「木桶でつくる発酵食品」の文化を未来に残すべく、小豆島で2012年に始まった「木桶職人復活プロジェクト」に参画し独自の木桶を製作。岡山にある河野酢味噌製造工場に運び、「アコメヤの木桶味噌」を製造するプロジェクト
- 木桶を作る「木桶職人復活プロジェクト」、木桶で作る味噌を未来へ継承する「河野酢味噌製造工場」、木桶から生まれる食文化を多くの方に広める「AKOMEYA TOKYO」。3社がタッグを組み、今回の木桶味噌が生まれます。



「木桶文化を未来に残したい。」という思いが詰まったアコメヤの木桶味噌。





## シギの恩返し米プロジェクト



- 美しい自然や生きものと共生しながら、農業を持続可能なものにしていく、生物多様性に配慮した米づくりプロジェクト。
- AKOMEYA TOKYOでは「シギの恩返し米」をAKOMEYA TOKYO全店舗、及びオンラインショップにて販売





## 1. ごはんのお供

- ①瓶もの（常温・冷蔵） ※今回は、特に瓶詰めされたごはんのお供を中心に募集をいたします。（お酒に合うも可）
- ②ふりかけ（常温）
- ③缶詰（常温）

## 2. 菓子類

- ①箱菓子（プチギフト）
- ②スナック類 ※スナックはPBでのご相談のみ



- ・製造者さまが位置する周辺地域の資源を活用された商品を求めています。（地元素材で地元でつくる→三大都市圏で販売させていただくことで、地域の経済循環に微力ながら貢献したいと思います）
- ・NB（製造者仕様の商品）の買取、あるいはアコメヤ向けのPB商品化、いずれかのご相談になります。
- ・製造者さまとの直接取引が原則です。基本的な経済条件は、ご商談時にお伝えさせていただきます。
- ・物流拠点は浜松市で、センター一括納品が必須となります。 ※冷蔵品は店舗直納



Thank you ...

AKOMEYA TOKYOは、  
あなたに11万回のおいしい輪をお届けします。  
そのすべての一歩は、一杯の炊きたてのごはんから。