

# あきたびじょん

宵闇を照らす、古くて新しい光。



高質な田舎  
AKITAVISION

特集：  
佐竹県政3期目スタート！







ちっちゃいけど  
でっかい  
あきた

オレンジスライスジャム(R)

国産の完熟ネーブルオレンジをぜいたくに使用したリッチな味わいと、とろけるような食感が売りのジャムは、今や全国から注文が殺到する大人気商品。この成功を足掛かりに地域を巻き込みながら、秋田の魅力づくり・元気づくりに取り組もうとしている会社の実像に迫りました。

※(R)は登録商標を表すマークです。

「フカフカ...」



売り切れ必至の  
季節限定商品

洗浄、カット、瓶詰めに至るあらゆる工程で機械に頼らない手作業を貫いているため、生産数量に限りがあり、予約が殺到する大人気商品をご存じでしょうか。その名も「オレンジスライスジャム(R)」。

注目のきっかけは、全国放送のテレビ番組や有名な雑誌で取り上げられたこと。さらに購入者が続々とSNSで商品を紹介したことで、一気に人気に火がつけました。

売上が急速に伸びた2年前から、いまだに入手しにくい状況が続いていることを考えると、この人気は本物と言えるでしょう。



時を経て  
創業者の思いが形に

製造・販売を手掛けるのは大仙市太田町に事業所と工場を構え、食品、コスメ用品を幅広く展開している株式会

社ローズメイ。昨今の状況からジャムにばかり目がいきがちですが、社名の由来にもなっているバラを使用した製品と、ミツバチ由来の製品でも高い評価を得ている会社です。

「創業者の祖父は、自分の興味のある分野へ強烈に傾倒する人でした。90歳になるまでバラ作りを続け、自身の体調不良が改善された経験からミツバチ製品に取り組み、後進に数えきれないほどの知恵とノウハウを与えてくれたんです。現在、多くの方にご愛用いただいている健康食品や香り製品、基礎化粧品などは、創業者の思いを形にしたものです」(代表取締役・原田青氏)





／サッ／サッ／サッ／



秋田発の美味しいジャムが  
人の絆と輪を広げています。

- 1 原材料の国産完熟ネーブルオレンジは、スタッフが一つ一つ手で洗浄・検査
- 2 オレンジ以外の材料は国産の天然蜂蜜とフルーツシュガー、レモン汁のみ
- 3 手間の掛かる瓶詰め工程も、型崩れを防ぐためスタッフが全て手作業
- 4 ローズメイカフェ・ファクトリーショップの一番人気、オレソフト(R)

秋田の魅力・元気づくりに  
全力で関わっていきます!



株式会社ローズメイ  
代表取締役 原田 青氏



### 経営危機からの V字回復

そんな創業者と後に続いた二代目の"ものづくりにかける熱意"を間近で見て育った三代目の原田さんにとって、オレンジスライスジャムの販売は、必然だったのかもしれませんが。

「東日本大震災の発生で売り上げが大幅に減り、会社が経営危機に陥った時期があったんです。社員の生活を守るためには、とにかく業績を回復させなければなりません。毎日必死に世の中にあるもの、付加価値が付けられるものを考え、アイデアが浮かんだ直後から全力で動き続けました」(原田氏)



### 秋田の 明るい未来を見据えて

今年4月には一般から資金を募るクラウドファンディング「FAN AKITA (ファンあきた)」で、過去最高額を調達し「ローズメイカフェ・ファクトリーショップ」をオープン。JR角館駅前誕生したこの新しい直売店は、食事やショッピングが楽しめるだけでなく、観光の起点としての役割を併せ持ちます。

「僕自身が大好きな秋田に、より多くの方に足を運んでほしいんです。ショップは、そのための第一歩。これから工場の回りを少しずつ整備して、

最終的にはお客様や観光客の方が見学に来て楽しめるフラワーガーデンの開設を目指しています」(原田氏)

会社の理念は「人として正しい行動を取りながら、地域を巻き込んだ事業を志すこと」。農業、雇用、観光という広い分野で地域を巻き込みながら、秋田の魅力づくり、元気づくりの一端を担おうとしているローズメイの今後の展開に注目です。

