

# 元祖カリカリ梅メーカーの「甘梅」

**会員企業紹介**  
わが社の  
**イチオシ**



## 赤城フーズ(株)

遠山 昌子 氏 (前橋支部所属)

### Q & A

▼会社概要を教えてください  
前橋市でカリカリ梅を中心とした食品を製造しています。

創業明治二十六年で、漬物屋としては群馬で最も長い歴史を持っています。また、昭和四十六年にカリカリ梅の開発に成功した元祖カリカリ梅のメーカーとしても知られています。全国各地に商品を卸売していますが、現在は工場内に直販店も併設し、観光バスのお客様をはじめとした多くの方々にご来店いただいています。

▼自己紹介をお願いします  
赤城フーズは家業になります。が、もともとは跡を継ぐつもりはなく、高校卒業後は子供の頃から夢を叶え、宝塚歌劇団で男役として舞台に立っていました。舞台生活は、とても充実しておりましたが、五代目の社長(父)の後継者が不在という状況が続いていたこと、さらには祖父の病状が思わしくないという話を聞き、七年前に宝塚を退団して赤城フーズに入社しました。



全く違う世界から飛び込んだので、入社後は右も左も分からず壁にぶつかるとばかりでしたが、たくさんの方に支えていただいていた日々奮闘しています。特に同友会からは本当に多くのことを学ばせていただいております、同友会に出会えて心から感謝しています。

▼イチオシのPRを  
弊社の売りであるカリカリ梅の中でも、特にお客様から支持が強い「甘梅」です。爽やかな甘ずっぱさが特徴で、カリッと一口かじるとジューシーな果肉が口に広がります。

特に「甘梅(無着色)」は、国産の良質な梅にこだわって製造しており、梅本来のおいしさを活かし、酸味と甘みのバランスがよくとれていると思えます。梅好きの方はもちろん、梅が苦手な方やお子様にも「これなら美味しく食べられる!」とおっしゃっていただいています。

お声もよくいただきます。

### ▼開発の経過を

開発した当初のカリカリ梅は、液漬のものでした。それが昭和五十年代になると、乾燥させて一粒ずつ個包装されて売られるようになり、その時もまだメインは塩味でした。個包装になったことで、売り場がそれまでの漬物コーナーから菓子コーナーへと変化してきたのをキツカケに、お菓子感覚でおいしく召し上がっていただくとうと、甘い味のカリカリ梅を開発したのが、甘梅の始まりです。

その後、お客様のご要望から着色料を使わない無着色タイプのものを販売するようになりました。

### ▼今後の展望について

百十九年の歴史の中の良い部分は大切にしつつ、新しいことをどんどん取り入れていきたいと思えます。共育や職場環境の整備などに力を入れて新しい風を吹き入れる準備を整え、会社の基礎力を培いたいと思えます。

お客様も社員も取引先の方も、赤城フーズに関わる全ての方が『笑顔』になれる会社というのが最終目標なので、それに向けて一步一步進んでいきたいと思えます。



所在地/前橋市上大島町84  
連絡先/TEL 027-261-2341  
URL/http://www.akagi-foods.co.jp