



ASAHIKAWA 100 PRIDE vol.18

高橋製菓株式会社



高橋製菓の魅力
あるお菓子
はこちら！



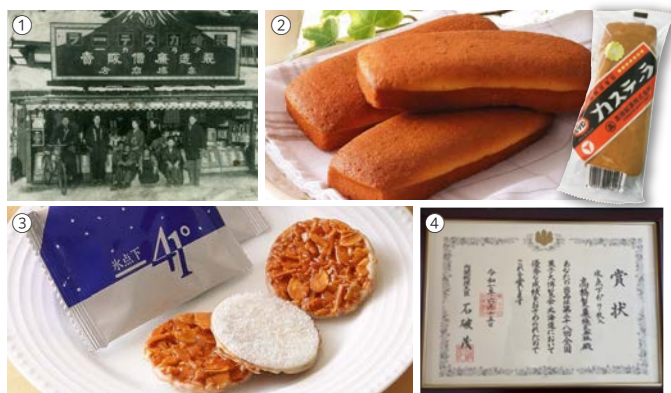
手作りで108年、時代を超えて愛される

積み重ねた技術に心を込めて、その菓子が刻むのは味と記憶

旭川で創業108年を迎える高橋製菓(株) (4の13)。旭川市民のソウルフードの1つ「ビタミンカステール」を生んだ会社なんです！同商品が誕生したのは第一次世界大戦が終結してから間もない大正10年(1921年)。当時は食糧不足で、栄養失調の子供が多く「安くて栄養価が高い菓子を」との思いから作られました。以来、104年間にわたって子供から祖父母の代まで今でも愛されています。

同社のお菓子は評価も高く、お土産としても定番の「氷点下41°」は、あさひかわ菓子博2025で、全国の数ある銘菓の中でも2点しか選ばれない内閣総理大臣表彰を受賞。秋元民枝社長は「先々代からの積み重ねを評価していただき、ありがたく、光栄に思っています。」といいます。

いずれも手作りで、毎日変わる水分量等を見極め、原料や焼成温度の調整等を行っているそう。「これからも、技術に誠実に、味に真摯に向き合いながら、一つ一つの製品に心を込めて、食べる人の記憶に残るようなおいしさを追究し続けていきたいと思っています。」と最後まで謙虚に語ってくださいました。



①大正6年創業当時 ②「ビタミンカステール」。第15回全国菓子博覧会(名古屋)総裁賞を受賞 ③④「氷点下41°」。旭川で日本最低気温-41度を観測したことにちなみ、スライスアーモンドで凍てつく大地、ふやきできらきらと輝くダイヤモンドダスト、ホワイトチョコレートで淡雪を表現。あさひかわ菓子博で内閣総理大臣表彰を受賞

ASAHIKAWA 100 PRIDE とは？

市制が施行されてから100年超の歴史を持つ旭川市。大正から令和にかけて様々な産業が発展する中で、「全国・世界に誇る旭川発！」をご紹介します。