

旭南高砂堂 様 【秋田なまり】厚生労働大臣賞受賞のご紹介

この度、2025 年 5/30～6/15 北海道旭川市で行われた『第 28 回全国菓子大博覧会・北海道あさひかわ菓子博 2025』にて、全国から出品された約 1,200 点のお菓子の中から【秋田なまり】が**厚生労働大臣賞**を受賞されました!!

受賞菓子【秋田なまり】と秋田市旭南にある秋田菓子処【旭南高砂堂】様をご紹介します。また、塚本高社長様にお話を伺ってきました。是非ご一読ください。

【秋田なまり】

バターを感じさせるカステラ生地に、ブランデー漬けのマロンを入れ丁寧に焼き上げたお菓子です。バターは発酵バターを使い、マロンは極軟を厳選しています。仕込み方、製造法を変えさらにおいしくなって復活しました。しっとり感が増し、お日持ちも長くすることができました。



【ブランデー漬けのマロンのこだわり】

上質で大ぶりの栗を使っています。大ぶりの栗の甘露煮を選び、ブランデーに漬けます。3日間漬けます。漬ける期間が長すぎると、しみ込みすぎて苦みが多くなりますし、日数が少ないと味わいが浅くなります。細心の注意を払っています。

【旭南高砂堂】

昭和 42 年 12 月 9 日に 100 年以上の歴史を誇る、秋田市通町「高砂堂本店」の三男である現取締役会長 塚本三郎様が旭南の地に独立し、旭南高砂堂を開業したのが始まりです。その後、本荘店、土崎店、からみでん店、西武秋田店を開業しました。

現社長 塚本高様にバトンタッチしたのが、平成 7 年 3 月。

創業者は、「上野風月堂」で洋菓子の修行を、二代目は、神田駿河台下「さゝま」で和菓子の修行をしました。初代、二代目とも職人気質。もちろん、自分がおいしいと思うものしかお店には出しません。日々、新しいお菓子や技術に挑戦しています。

■商品のお問い合わせ・ご注文は各店舗まで（[店舗 HP](#)へ）

旭南高砂堂 本店	〒010-0925 秋田市旭南一丁目 18-25
TEL	018-823-4021
営業時間	9:00～19:00（日曜のみ 9:00～18:00）
定休日	第二・第四日曜日



[Facebook](#)



[Instagram](#)

最新情報はこちら

【塚本 高 社長様へ インタビュー】

Q：このお菓子ができたのはいつ頃？
リニューアルした背景は？

A：初代の父が 1970 年代の大阪万博が開催された年に考案し、販売していました。しかし、2023 年に昔ながらの製造方法では継続が難しくなりやむを得ず製造中止することになりました。

その後、お客様から「食べたい」「作ってほしい」とのご要望が数多く聞かれ、再度作ることを決めました。新しい製造方法で再現できるかどうか、研究をし試行錯誤をしながら味・食感・見た目等を再現するのがとても大変でした。特に、生地が膨らんでしまうので、それを抑え浮かないように作ることが重要なため、かなり苦労しました。



Q：パッケージのデザインについて

A：当初、父がデザイン会社にデザインを依頼していました。リニューアル販売ではありますが、親しまれた当初のデザインをカラーにしてもらい現在のパッケージになりました。

↓初代デザイン



↓新デザイン



Q：全国菓子大博覧会・受賞について

A：この全国菓子大博覧会は、明治 44 年から始まった日本最大の菓子業界の展示会です。約 4 年に 1 度、全国各地で開催されていますが、この度はコロナもあって 8 年ぶりの開催でした。今年は北海道で行われ、一般菓子機関賞の中の厚生労働大臣賞を受賞いたしました。とても名誉ある賞で大変嬉しく思っております。

Q：現在、お店に並ぶお菓子の種類は？

A：数えたことはありませんが、約 200 種類以上のお菓子があります。

Q：昔と今のお客様の傾向など変化があった事を教えてください。

A：コロナがあってから、ギフト商品があまり売れなくなっていました。お菓子をもって訪問するという事が減ったからでしょう。また、見た目などで興味を示してくださるお客様が増え、SNS 等で発信してくださったり、自分が見つけた！というお宝発見のような商品を探しに来店されるお客様も多くいらっしゃるようになります。



「塚本高社長様 お忙しいところ取材対応いただきありがとうございました。」