地元のお客様に、約30年、かわらずに、愛され続けている製品。

・・「夢りんご」・・「林檎街道あっぷるぱい」・・

お届けしたいのは、「ふるさとの香り」

「また食べたい。」には理由があります。

「美味しい」とともに、まぶたに広がる「ふるさとの風景」や、
笑った、涙した、「あのときの思い」が感じられる。

職人が、手間をかけ、丹精をこめて、
「ふるさとが香る」、「あの人のため」のお菓子づくり。

風花香る、りんごのふるさと「津軽」
満開の桜で染まる「弘前城」
岩木山
弘前ねぷた
祭りばやし
城下町のたたずまい

青森県弘前市　株式会社かさい製菓

バームクーヘン

「夢りんご」

賞状

夢りんご

かさい製菓

葛西キミエ殿

全菓博会長賞

右は審査の成績により之を授与する

平成元年五月十二日

第二十回全国菓子大博覧会

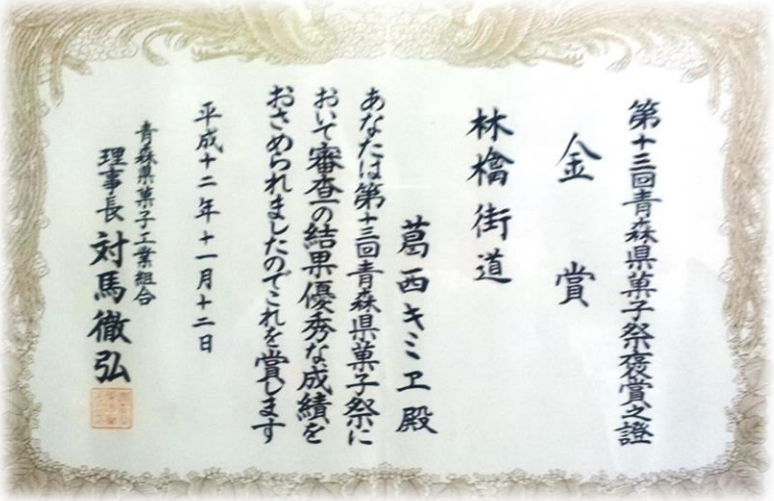
会長 島根県菓子工業組合理事長 小西連三

委員長 松江市長 中村芳三郎

青森産りんごを1個まるごとバームクーヘンで焼き上げました。
バームクーヘンのしっとりとした生地、
りんごのシャキシャキとした食感、
甘みと酸味のバランス

アップルパイ

「林檎街道」



第十三回青森県菓子祭褒賞之證

金賞

林檎街道

葛西キミエ殿

あなたは第十三回青森県菓子祭において審査の結果優秀な成績をおさめられましたのでこれを賞します

平成十二年十一月十二日

青森県菓子工業組合
理事長 対馬徹弘

津軽の主峰岩木山麓に育ったりんごを、
ワイン、レモン、レーズン、くるみで煮込み、
香り高く、風味豊かに仕上げ、
パイとスポンジでサンドし焼き上げました。

このアップルパイは、発売から30年以上、地元の皆様に愛されてきました。
伝統の味を大事に、職人が全て手作りで、丁寧に作り続けています。

冷やしてから、召し上がっていただくのがおススメです。

～青森りんごが美味しい理由～

リンゴの王様、ふじ

弊社では地元のりんご、ふじで美味しいお菓子をつくります。ふじは蜜が豊富で果汁が多く保存性にすぐれた品種です。ふじは青森県の最初に藤崎町で育成された品種で、県内の約5割を生産し、それが海外に渡り、今や世界中でもっとも生産される品種になりました。津軽のりんごは世界に誇れるりんごです。

おいしいりんごの秘『蜜』

ふじは、蜜が豊富な品種です。りんごの蜜は果糖に変化しきれない多量の甘み成分（ソルビトール）による現象です。ソルビトールが果糖に変化していくことで甘みが増します。

おいしいリンゴをつくるためのいろいろ

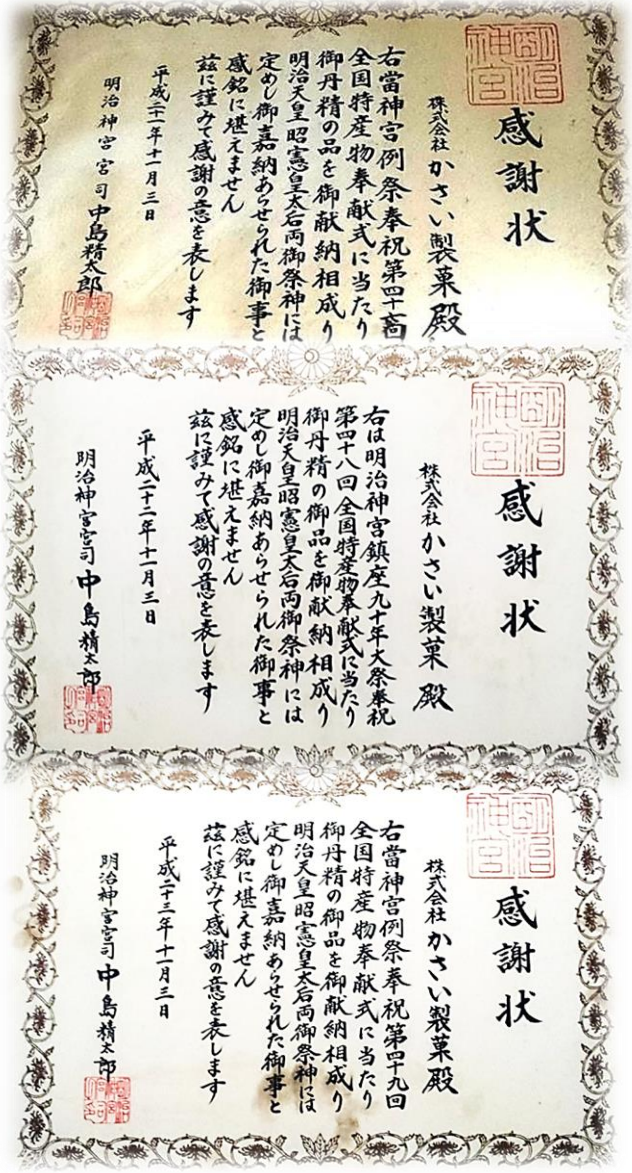
農家の方々は、さまざまな育成方法を取り入れ美味しいりんごを作る努力をされています。

無袋栽培・・・防虫対策の袋をかぶせず、太陽の光をたくさん与えることで、果実の糖度やビタミンCなどの栄養価を高め、色鮮やかでジューシーなりんごを作ることができます。

葉取らずりんご・・・りんごの葉を取らないとその葉にかくれた部分が色づかず、きれいなりんごが作れません。しかし、その葉から作られるソルビトールという養分がりんごの甘みを高めるため、色づけするための葉を摘まず、甘みを高める栽培方法です。

自然の恵みがりんごを美味しくし、そのりんごのおかげで美味しいお菓子を作ることができるのです。

受賞・表彰



感謝状

株式会社 かさい製菓殿

右當神宮例祭奉祝第四十壱
全国特産物奉献式に当たり
御丹精の品を御献納相成り
明治天皇昭憲皇太后両御祭神には
定め御嘉納あらせられた御事と
感銘に堪えません
茲に謹みて感謝の意を表します

平成二十一年十一月三日

明治神宮宮司 中島精太郎

感謝状

株式会社 かさい製菓殿

右は明治神宮鎮座九十年大祭奉祝
第四十八回全国特産物奉献式に当たり
御丹精の御品を御献納相成り
明治天皇昭憲皇太后両御祭神には
定め御嘉納あらせられた御事と
感銘に堪えません
茲に謹みて感謝の意を表します

平成二十二年十一月三日

明治神宮宮司 中島精太郎

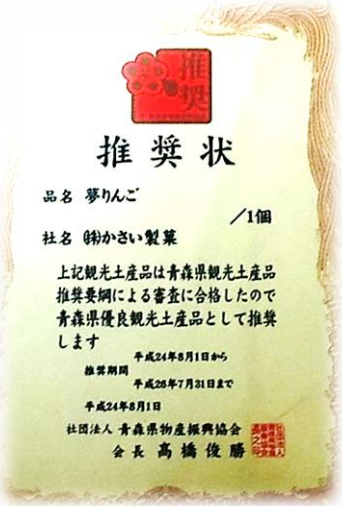
感謝状

株式会社 かさい製菓殿

右當神宮例祭奉祝第四十九回
全国特産物奉献式に当たり
御丹精の御品を御献納相成り
明治天皇昭憲皇太后両御祭神には
定め御嘉納あらせられた御事と
感銘に堪えません
茲に謹みて感謝の意を表します

平成二十三年十一月三日

明治神宮宮司 中島精太郎



推奨状

品名 夢りんご

／1個

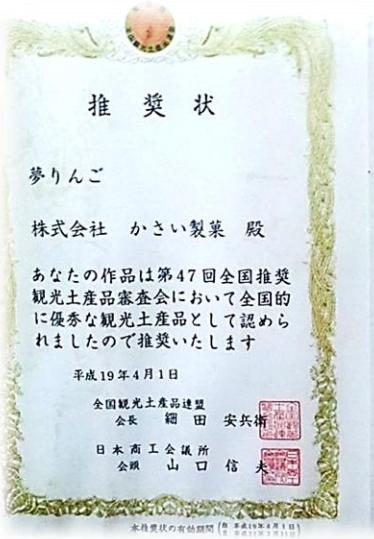
社名 ㈱かさい製菓

上記観光土産品は青森県観光土産品
推奨要綱による審査に合格したので
青森県優良観光土産品として推奨
します

推奨期間 平成24年8月1日から
平成28年7月31日まで

平成24年8月1日

社団法人 青森県物産振興協会
会長 高橋俊勝



推奨状

夢りんご

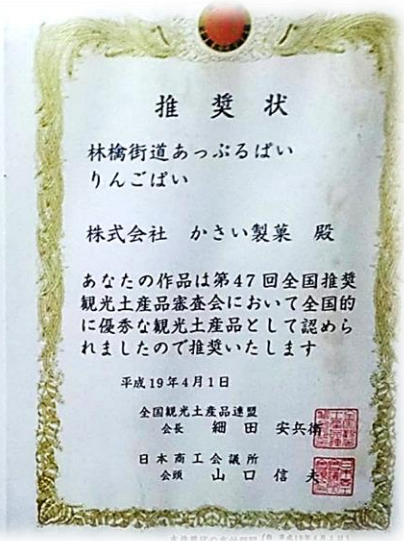
株式会社 かさい製菓 殿

あなたの作品は第47回全国推奨
観光土産品審査会において全国的
に優秀な観光土産品として認め
られましたので推奨いたします

平成19年4月1日

全国観光土産品連盟
会長 細田 安兵衛

日本商工会議所
会頭 山口 信夫



推奨状

林檎街道あっぷるぱい
りんごぱい

株式会社 かさい製菓 殿

あなたの作品は第47回全国推奨
観光土産品審査会において全国的
に優秀な観光土産品として認め
られましたので推奨いたします

平成19年4月1日

全国観光土産品連盟
会長 細田 安兵衛

日本商工会議所
会頭 山口 信夫

推奨状

品名 林檎街道 あっぷるぱい

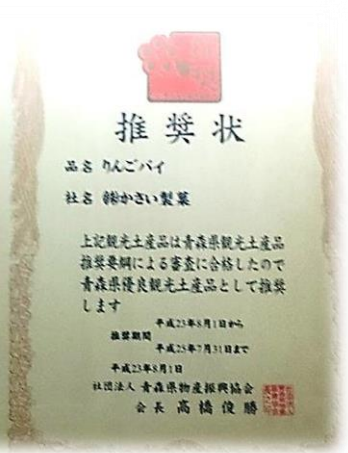
社名 ㈱かさい製菓

上記観光土産品は青森県観光土産品
推奨要綱による審査に合格したので
青森県優良観光土産品として推奨
します

推奨期間 平成23年8月1日から
平成25年7月31日まで

平成23年8月1日

社団法人 青森県物産振興協会
会長 高橋俊勝



推奨状

品名 りんごパイ

社名 ㈱かさい製菓

上記観光土産品は青森県観光土産品
推奨要綱による審査に合格したので
青森県優良観光土産品として推奨
します

推奨期間 平成23年8月1日から
平成25年7月31日まで

平成23年8月1日

社団法人 青森県物産振興協会
会長 高橋俊勝

商品

りんごタルト

しっとりとしたクッキーに、アーモンド風味の生地とバターの香り、スライスしたりんごは津軽のりんご、ふじを使用。爽やかでマイルドな味が広がります。

あっぷる紅

紅玉りんごをまるごと1個使用。まわりの生地は、ほんのりブランデーが香るしっとりケーキ。甘さ控えめのちょっと大人な味

紅玉りんごタルト

一番上に紅玉りんごをのせ、真ん中はヨーグルトを混ぜ合わせたレアチーズ、一番下がタルト生地。赤色は皮から抽出。見た目が鮮やかできれいなタルト

りんごパイ

津軽のりんご、ふじをパイで包み焼きあげた、丸い形のアップルパイ。パイの香ばしさと津軽のりんごの爽やかな甘みと酸味

あっぷるシンフォニー

ふわふわシフォンケーキに砂糖、シナモンで煮込んだリンゴをのせ焼きあげました。シャキシャキのリンゴの食感、爽やかでやさしいお味

マドレーヌ

コクがあるマドレーヌ生地に、紅玉りんごの輪切りをのせ焼きあげました。

会社概要

社名	株式会社　かさい製菓
所在地	青森県弘前市大字取上一丁目4の14
電話	0172-36-0511
FAX	0172-35-5720
ホームページ	http://www.kasai-seika.co.jp/
E-mail	info@kasai-seika.co.jp
業種	和洋菓子製造及び卸売り
代表者名	葛西　キミヱ
資本金	1000万
所属商工会	弘前商工会議所
受賞経験	林檎街道　平成十二年 第十三回青森県菓子祭褒章 金賞受賞 夢りんご　平成元年 第二十一回全国菓子大博覧会 金菓博会長賞受賞
主要取引先	イオングループ(マックスバリュ東北㈱) ㈱ユニバース 紅屋商事㈱ ㈱イトーヨーカ堂