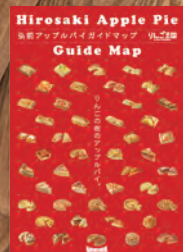




交 交番 〒 郵便局 ATM 金融機関・ATM + 病院 社 神社 院 寺院 建 伝統建築 建 洋風建築 学 学校 C コンビニ ? Information G ガソリンスタンド H ホテル S スーパー・百貨店

■お問い合わせ 弘前市立観光館 TEL.0172-37-5501
 ■発行 (公社)弘前観光コンベンション協会
 ■協力 りんご王国推進会議・弘前商工会議所・(公社)弘前市物産協会

第1版 2017.10月



弘前アップルパイガイドマップ

タルトタタンガイドマップの姉妹マップ。
 弘前のりんごスイーツガイドマップ第1弾として、
 2010年3月に初めて発行されました。個性豊かな
 47種類のアップルパイを紹介する人気マップも、
 ぜひ併せてご覧ください。

Hirosaki Tarte Tatin

弘前タルトタタンガイドマップ

弘前感交劇場 Guide Map りんご王国 RINGO KINGDOM

りんごの街のタルトタタン。



アンジェリック



ティーラウンジ「オークレール」



可否屋 葡瑞満



茶房CoCo



ゆめりんごPÂTISSERIE



ベーカリー&カフェ SAKI



りんごの家



ル・ショコラ



ル・ブルジョン

タルトタタンとは

19世紀後半、パリ南方のソーヌ地方で小さなホテルを営んでいたタタン姉妹。ある日、りんごのタルトを作っていたところ、うっかりタルト生地を入れ忘れてしまいました。型の中に、りんご・砂糖・バターだけを入れて焼いてしまい、仕方なく後からりんごの上に生地を被せ、ひっくり返してみると意外にも美味しいお菓子が完成。キャラメル状の砂糖がりんごに染み込み、香ばしい風味になっていたのです。それ以来、ホテルの看板菓子になりました。タタン姉妹のタルトということで、『タルト・タタン』と呼ばれるようになったと言われます。

タルトタタンの見方

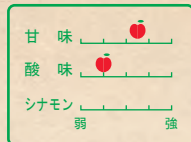
- 甘味／りんごの甘味、キャラメルやクリームなどがプラスされた甘味の弱～強を、5段階で表示。
- 酸味／りんごの酸味、レモン果汁などがプラスされた酸味の弱～強を、5段階で表示。
- シナモン／シナモンの風味の弱～強を、5段階で表示。

※味覚には個人差がありますので、掲載のデータやコメントは各店のタルトタタンの味を断定するものではありません。
※掲載内容には変更が生じる場合があります。詳細は各店舗へご確認ください。

01 アンジェリック

MAP A

¥324 (税込)



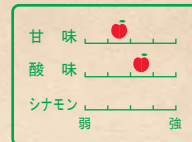
表面をキャラメリゼしており、全体的に香ばしい印象。オープンで長時間煮詰めた、とろける柔らかさのりんごと、さっくりしたパイが好相性。使用する「紅玉」りんごの酸味が後味をすっきりさせる。

弘前市野田1-3-16 ☎0172-35-9894
●営業時間／10:00～19:00
●定休日／火曜、第2・4水曜(祝日の場合は営業)
●販売時期／11月～紅玉が取れる時期まで

06 ベーカリー & カフェ SAKI(サキ)

MAP A

¥391 (税込)



シャキシャキ食感を残した大ぶりカットの「ふじ」りんごが、丸きれいに並んだ姿がインパクトあり。りんごの程よい甘さにカルヴァアの風味が香り、キャラメルクリームの風味が独創的なアクセント。

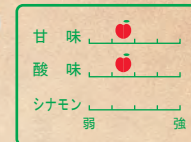
弘前市百石町9 ラグノオ本社1F ☎0172-33-2122
●営業時間／8:00～19:00
●定休日／元旦のみ
●販売時期／通年

07 りんごの家

MAP B

¥864 (税込)

※ドリンク付



水を一滴も使わずに煮詰め、「ふじ」りんごのうまみを凝縮。さらにバターが香るりんごの外側をキャラメライズして仕上げた。「母の自慢の一品」という味わいのタルトタタンに、ヨーグルトを添えて。

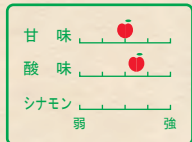
弘前市清水富田字寺沢125 弘前市りんご公園内 ☎0172-36-7439
●営業時間／9:00～17:00
●定休日／無し
●販売時期／11月末頃～4月中旬6月初旬～8月初旬

02 ティーラウンジ「オークレール」

MAP A

¥670 (税込)

イートイン(ジェラート添え) ¥864 (税込)



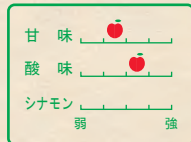
りんご果汁でキャラメリゼされた、餡色のつやつやの表面が食欲をそそる。りんごの形を残しながらも、柔らかく煮込まれた「ふじ」りんごは優しい味わいで、バター香るタルト生地と相性バッチリ。

弘前市大町1丁目1-2 アートホテル弘前シティ1F ☎0172-37-9513
●営業時間／10:00～20:00
●定休日／無し
●販売時期／通年

03 可否屋 葡萄満

MAP A

¥400 (税込)



完熟した「ふじ」りんごの味を際立たせるために、キャラメリゼせずにじっくり煮詰め、型に並べ、アーモンドプードルたっぷりのビスキュイを流し込んで焼き上げました。仕上げにりんごの洋酒を塗って。

弘前市下白銀町17-39 ☎0172-35-9928
●営業時間／8:00～19:00 (L.O.18:30) ※冬季は9:00～
●定休日／月曜、第2火曜
●販売時期／11月からの紅玉のタルトがなくなり次第提供～3月

08 ル・ショコラ

MAP A

¥410 (税込)



大きめカットの煮りんごは、食感を残しつつ柔らかな仕上がり。厚みのあるタルト生地になつぷり乗って、ボリューム満点。甘さ控えめのりんごと、タルト生地の甘さのバランスがよい。

弘前市徒町17-1 ☎0172-37-6761
●営業時間／平日9:00～20:00 日・祝9:00～19:00
●定休日／水曜
●販売時期／11月～4月

09 ル・ブルジョン

MAP A

¥400 (税込)

ホール(要予約) ¥3,500 (税込)



形がなくなるまでじっくり焼き込まれた「紅玉」りんごの、赤みを帯びた表面の艶が食欲をそそる。紅玉の特徴である酸味を生かし、程よい甘さのパイ生地とのバランスがよい。ホール販売もあり。

弘前市土手町77-1 ☎0172-55-8575
●営業時間／10:00～19:00
●定休日／水曜(祝日の場合は営業し翌日休業)
●販売時期／10月～11月

04 茶房CoCo

MAP A

¥350 (税込)



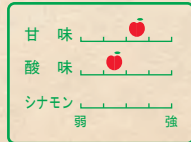
煮詰めた「ふじ」りんごの表面を香ばしくキャラメリゼ。円柱状に整った形にナイフを入れると、何層にも重なったりんごの断面が印象的。イートインの際は、ラムレーズンアイス添え。

弘前市駅前町6-1 謙ビル1F ☎0172-26-8011
●営業時間／9:30頃～19:00頃(L.O.)
●定休日／火曜
●販売時期／11月中旬～5月頃 ※不定期

05 ゆめりんごPÂTISSERIE

MAP C

¥605 (税込)



口に入れるとトロっととろけるりんご。香ばしく煮詰められたりんごは、添えられたヨーグルトの酸味で甘さが引き立つ。時期によってりんごの品種も変わるため、季節ごとに味の変化を楽しめる。

弘前市悪戸字芦野156-1 ☎0172-87-6477
●営業時間／10:30～17:00
●定休日／水曜
●販売時期／通年

りんご王国 RINGO KINGDOM



弘前(ヒロサキ)はりんご王国！秋にはりんごの実りに感謝し、繁栄を国民みんなでお祝います。歌や踊り、おいしい食べもの、手づくり品、アートなどなど、まちなかがワイワイにぎやかにりんご色に染まります。

「りんご王国」の王様はみんなから愛される元気なこども。王様のお仕事はりんごを食べて、みんなをシェアすることです。そして、りんご王国には、りんごのスイーツが溢れています。王国のお店では、それぞれこだわりの個性豊かなスイーツを楽しむことができます。

<http://www.ringo-kingdom.com/>

あつまる、つながる、ひろがる、#弘前タルトタタン！



無料写真投稿アプリ「Instagram(インスタグラム)」を使って、弘前タルトタタンをPRしよう！

【簡単3ステップ】

- 1 スマートフォンでInstagramのアプリをダウンロード・登録
- 2 弘前タルトタタンの写真を撮影
- 3 コメントの後に、「#(ハッシュタグ) 弘前タルトタタン」と入力して写真を投稿。弘前タルトタタンの画像&情報が集約され、検索にも便利。あなたも「弘前タルトタタン」の魅力を発信してみませんか。

※各店舗内で撮影する場合は、必ずお店の方に了解を得て、他のお客様のご迷惑にならないよう配慮下さい。
※購入や飲食なく、撮影だけ(ショーケースや店内等)の目的でのご来店はご遠慮下さい。

このマークが付いている店舗は、タルトタタンを店内で食べられる喫茶があるお店です。イートイン時間は各店舗によって異なりますので、事前にご確認ください。(テイクアウト可)

※Instagramのアプリを使用する際のパケット通信料はお客さまのご負担となります。※通信状況、一部のAndroid機種、OSのバージョンなどによっては正常に動作しない場合がございます。※Android、Android マーケットは、Google Inc.の商標または登録商標です。※AppleとAppleロゴは、米国および他の国々で登録された Apple Inc.の商標です。App StoreはApple Inc.のサービスマークです。