

Hirosaki Apple Pie Guide Map

りんごの街のアップルパイ

Hirosaki Apple Pie

弘前アップルパイガイドマップ

りんご王国 RINGO KINGDOM

Guide Map



りんごの街のアップルパイ。

このマークが付いている店舗は、今回「弘前アップルパイガイドマップ」に新しく参加したお店です。

弘前アップルパイガイドマップとは…
弘前市立観光館・弘前市観光案内所の観光コンシェルジュが「りんごの街・弘前」のアップルパイ取扱店を大調査！実際に試食した感想をもとにアップルパイデータやPRコメントを作成しています。

アップルパイデータの見方

- 甘味/りんごの甘味、カ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。

※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 mapA
アンジェリック
弘前市野田1-3-16
☎0172-35-9894
10:00~19:00
火曜、第2・4水曜休
●販売時期/通年

02 mapA
ナチュラルフーズ山崎
弘前市観方町36
☎0172-34-7469
10:00~20:30/月曜休
●販売時期/りんごの時期

03 mapA-F
スリーブリッチ
弘前市駅前16-7
☎0172-38-1551
9:00~17:00/日曜、祝日、月曜休
●販売時期/通年



サクサクのパイに特製りんごジャムとスライスした「ふじ」または「紅玉」をトッピング。酸感(つややかな)たっぷりに仕上げた外観は、見た目にも「おいしい」。パイ底を香ばしくキャラメリゼしており、カリカリ感もまた楽しめる。



木村秋樹さんの無農薬りんごを使用した、サクサクのパイ生地とクリームが調和したスイーツ。りんごの歯ざわりが残っており、クリームの甘さとりんごの酸味が程よいバランスを保っている。

04 mapA
デザートショップ
弘前市宮内3丁目17-1
☎0172-37-0188
10:00~19:00/無休
●販売時期/11月~4月(但し、りんごの入荷状況による)
●下記の系列店でも販売
デザートハウス (mapF)
☎0172-29-2261

05 mapA
パティスリーヴェルジェ
弘前市百石町18
☎0172-32-1949
10:00~19:30/月曜休
(月曜祝日の場合は営業、翌日火曜代休)
●販売時期/通年



フレッシュバターでソテーしたりんごは、ほんのりと相性が良い。色もきれいな中のりんごは酸味がきいている。数量限定のため、必ず購入したい方は前日までの予約がおすすめ。



県産のりんご(ふじ)をたっぷり使い、外はサクッと中はジュースに焼き上げたアップルパイ。りんごの食感とバターの香りが印象的で、記憶に残る味わい。



サクサクのパイ生地が香ばしく、ジャム状のりんごとのバランスが絶妙な逸品となっている。ホテル内のレストランでの飲食もでき、ナイフを入れた瞬間のサクッと感とバターとりんごの香りが最高。弘前の老舗ホテルメイドの一品。

06 mapA-F
パティスリーフル
弘前市早稲田2-8-2
☎0172-29-4578
9:30~20:00
無休(田町店・水曜休)
●販売時期/通年
●下記の系列店でも販売
田町店 (mapA) ☎0172-35-8175

07 mapA
ル・キャッスル・ファクトリー
弘前市上柳町24-1 ホテルニューキャッスル1F
☎0172-36-1211
9:00~21:30/無休
●販売時期/通年
●販売時期/通年
●地方発送可

08 mapA-C
タムラファーム
弘前市上柳町24-1 りんご公園 (mapC) ☎0172-36-7439
9:00~17:00/無休
弘前市立観光館「さくらほす」 (mapA) ☎0172-33-7002
9:00~18:00/無休
●販売時期/通年



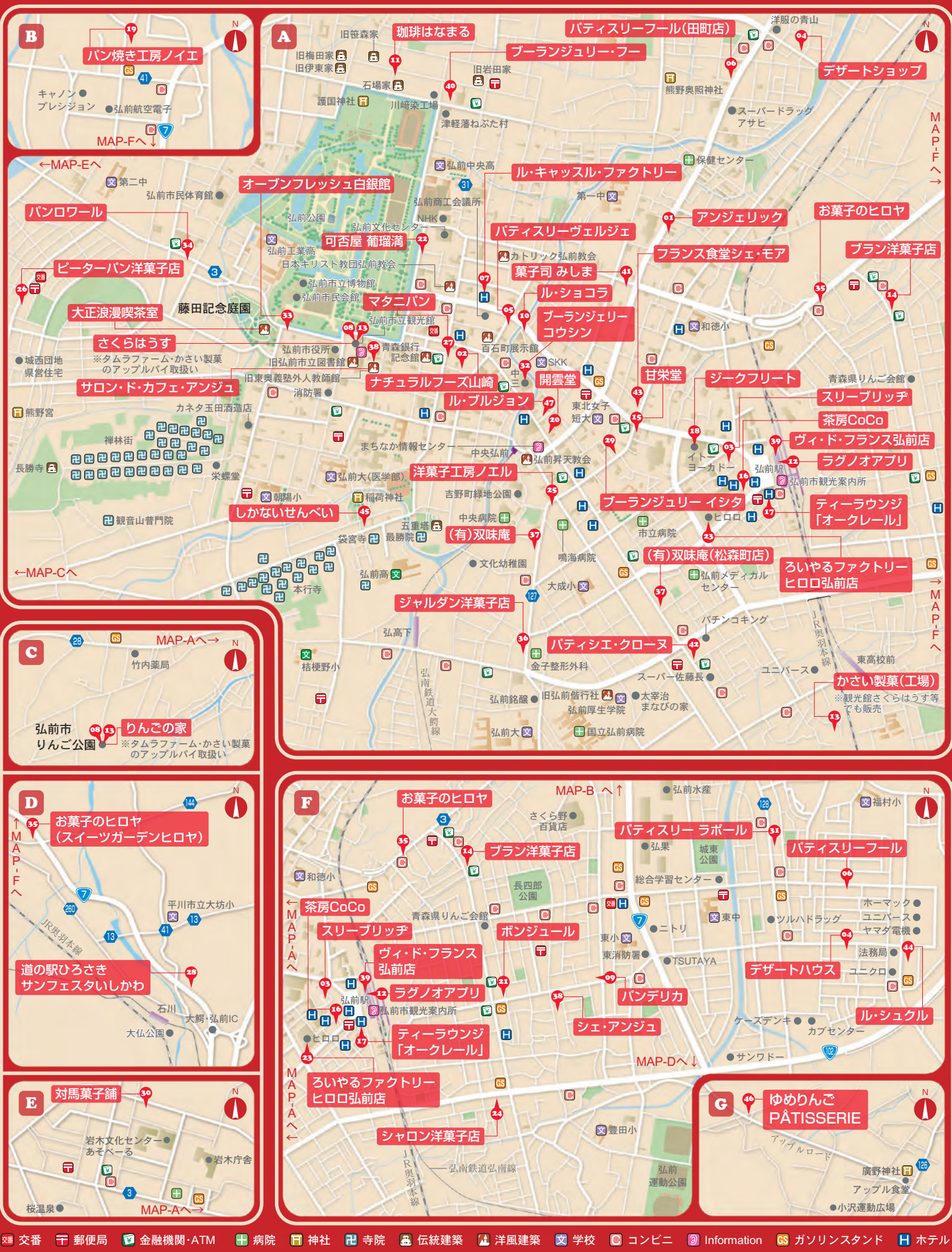
味覚には個人差がありますので、掲載のデータやコメントは各店のアップルパイの味を断定するものではありません。



青森県産ふじを贅沢に使用し、こだわりの自家製パイとのバランスが絶妙な逸品となっている。ホテル内のレストランでの飲食もでき、ナイフを入れた瞬間のサクッと感とバターとりんごの香りが最高。弘前の老舗ホテルメイドの一品。



パイの編み目からのぞけるルビー色のりんごがキュート。自農園でおいしく育てた紅玉にこだわりの味を持つ。やさしい甘さとほどよい酸味、サクサクのパイ生地と、素朴な香ながらの紅玉の味が楽しめる。



●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10版 2017.10月

このマークが付いている店舗は、アップルパイ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)

09 mapF
パンデリカ
弘前市城東中央4-13-4
☎0172-27-3460
7:30~19:00/日曜休
●販売時期/10月~6月頃

10 mapA
ル・ショコラ
弘前市佐野町61-4
☎0172-37-6761
平日9:00~20:00
日曜10:00~19:00/水曜休
●販売時期/通年 ※要予約

11 mapA
珈琲はなまる
弘前市佐野町61-4
☎0172-37-8701
10:00~19:00/木曜休
●販売時期/通年



小さめにカットされた、すっきりした甘さのりんごの果肉&クリーミーなカスタードのミックスが、クッキーのようなパイ生地に包まれベストマッチ。サイズも小さめなので食べやすく、幅広い年代、特に子供に人気がありそう。



開店当初から販売しているアップルパイはサクサクの生地が魅力。紅玉を使っている。要予約となっているので、来店の前には注文をお忘れなく！



紅玉を主流に、りんご本来の味を大切に生かした見た目もかわいい桜色に焼き上げている。もう一つの、ふじを使った少し甘めでシャキシャキ感のあるパイも人気。ドリンクセットは¥650。落ち着いた雰囲気のカフェで、珈琲と一緒にのんびりと過ごす。

12 mapA-F
ラグノオアプリ
弘前市表町2-11
弘前ビルアブリーズ1F
☎0172-32-1260
10:00~20:00/無休
●販売時期/通年

13 mapA-C
かさい製菓
弘前市取上1-4-14(工場)
☎0172-36-0511
8:00~17:00/日曜休
●販売時期/通年
※主な取扱店/弘前市立観光館「さくらほす」(mapA) 弘前市りんご公園 (mapC)

14 mapA-F
ブラン洋菓子店
弘前市取上1-4-14(工場)
☎0172-26-0020
9:00~19:00/無休
●販売時期/9月~4月



ラグノオチェン店で販売している「パティエのりんごスティック」は、大きめにカットされた青森県産りんごのシロップ漬けとスポンジ生地をパイで包んでいる。りんごのシャキシャキ感としっかりとパイが特長のアップルパイ。ラグノオアプリ店では焼きたてを味わうことができる。



りんご「ふじ」をワイン・レモン・レーズン・クランベリーを加えて煮込んであり、香りも味わいも豊か。カスタードとパイではさみ焼き上げた、ケーキタイプのアップルパイ。30年以上丁寧に作り続けられている伝統の味。



サクサク感たっぷりの自家製パイ生地と、甘すぎないりんごはボリュームがあり、食べごたえがある。酸味と甘さ、シナモンの風味の程よいバランスが魅力となっている。

15 mapA
甘栄堂
弘前市代官町41
☎0172-32-1011
9:00~18:30/不定休
●販売時期/冬期間限定

16 mapA-F
茶房CoCo
弘前市駅前6-1 謙ビル1F
☎0172-26-8011
9:30頃~19:00頃(L.O)
火曜休(祝日の場合は営業)
●販売時期/11月中旬~5月頃不定期

17 mapA-F
ティーラウンジ「オークレール」
弘前市大町1-1-2
アートホテル弘前シティ1F
☎0172-37-9513
10:00~20:00/無休
●販売時期/通年



フレッシュバターの折パイ生地を焼き上げたパイに、弘前産りんご(紅玉)を丁寧に煮て仕上げた煮りんごを入れてするという製法がサクサクの健、昭和中期から作り始めたアップルパイは冬期間限定。発売時期を心待ちにする昔からの常連も多い。



サクサクのパイは層が美しく、バターの高さ、甘さ控えめで、シナモンなどのスパイスが効いた煮りんごは「大人味」。アイスクリームが添えられた温かいアップルパイを、珈琲・紅茶と一緒にどうぞ。テイクアウトも可。



皮や芯まで丸ごと使った特製のパイ生地と、果肉をたっぷりのせて香ばしく焼き上げた「蜜りんご」の自然派アップルパイ。ホールは真空包装で、消費期限は15日。イートインはりんご半分を使用したジェラート付き(税込¥648)。

●パンフレットに掲載している店舗は、アップルパイに県産りんごを使用しています。●各店のアップルパイは数に限りがありますので、お求めの際は事前の確認をおすすめします。

