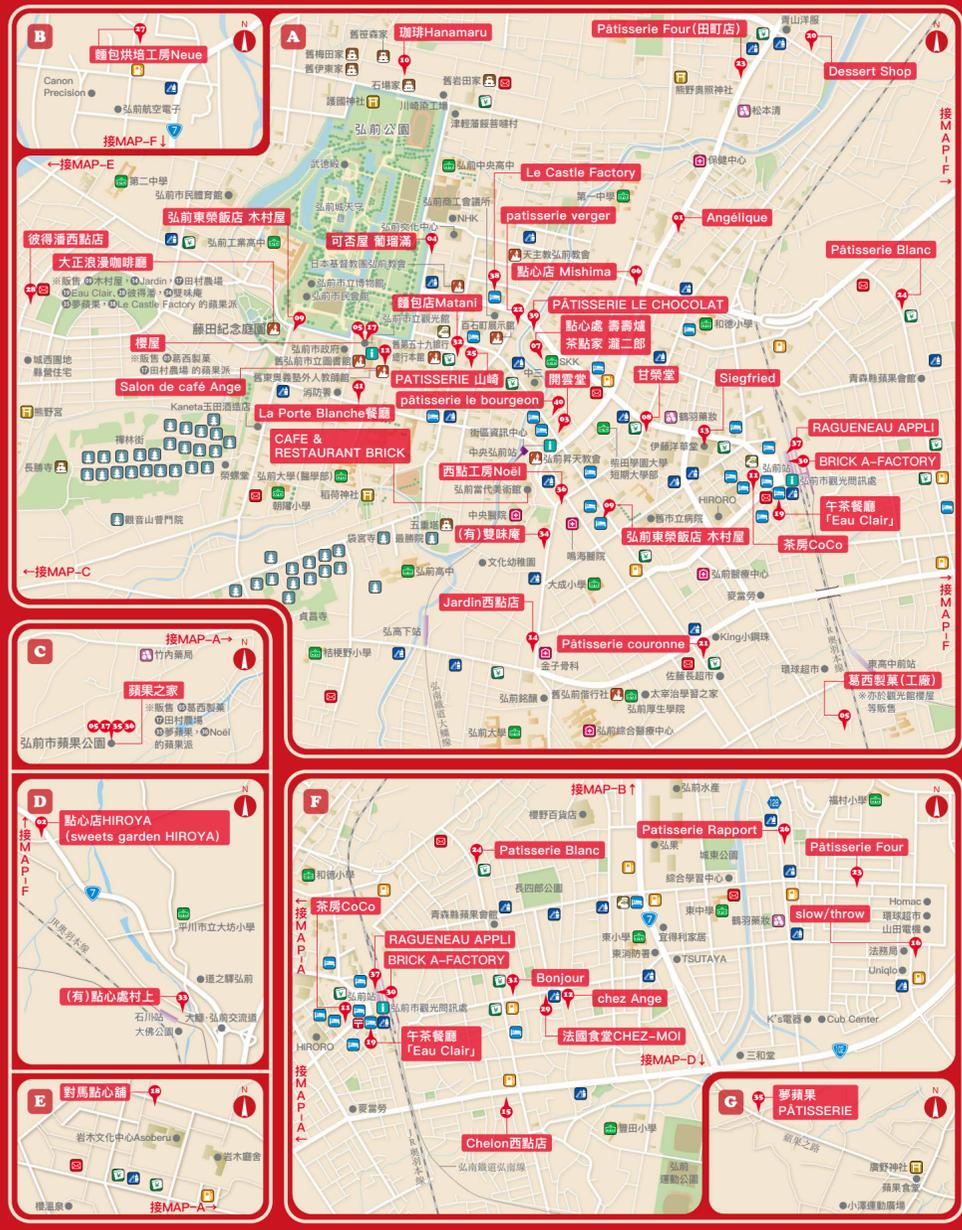


Hirosaki Apple Pie

弘前蘋果派導覽地圖

Guide Map

蘋果之都的蘋果派



■ 諮詢處 弘前市立觀光館 TEL.0172-37-5501
 ■ 發行 (公社)弘前觀光會議協會
 ■ 協助 弘前商工會議所・(公社)弘前市物產協會

2022.10月

弘前蘋果派導覽地圖簡介

由弘前市立觀光館・弘前市觀光問訊處的觀光禮賓人員・徹底調查「蘋果之都・弘前」販售蘋果派的店家！實際試吃過後，根據感想製作蘋果派資訊與PR評語。

蘋果派的資訊說明

- 甜度 / 根據蘋果甜度・添加糖或奶油等後的甜度・以弱～強5個等級來表示整體甜度。
- 酸度 / 根據蘋果酸度・添加檸檬汁等後的酸度・以弱～強5個等級來表示整體酸度。
- 肉桂 / 以弱～強5個等級來表示肉桂的風味。

- 簡介登載店家的蘋果派均使用青森縣產蘋果。
- 由於各店鋪的蘋果派數量有限・建議購買前請先確認。
- 公休日省略了年末年初・盂蘭盆節・黃金週等臨時休息或補假。
- 味覺因人而異・因此本簡介所登載的資訊或評語・目的並非在於斷定各店蘋果派的口味。
- 弘前櫻花節・弘前暖音哩節及其他旺季期間有可能無法外帶或內用・請事先向各店鋪確認。
- 受到新冠肺炎疫情影響・營業時間可能縮短・或營業日・公休日・內用資訊詳情等登載內容可能發生變更・詳情請向各店鋪確認。

02 map D

點心店 HIROYA (sweets garden HIROYA)
 弘前市川合字津田5-1
 ☎0172-55-9611
 9:30~19:00(冬季)
 9:30~19:30(夏季)
 週日・指定假日・19:00
 ● 販售時期 / 全年

整模 (18cm) 1,800 日圓(含稅)
 迷你 (14cm) 1,080 日圓(含稅)

03 map A

開雲堂
 弘前市土町83
 ☎0172-32-2354
 9:30~17:30・週二公休
 ● 販售時期 / 不定期公休

270 日圓(含稅)

04 map A

可吞屋 葡瑞滿
 弘前市下白銀町17-39
 ☎0172-35-9928
 9:30~18:00(17:30最後點餐時間)
 週一・第2・4個週三公休
 ● 販售時期 / 全年

450 日圓(含稅)

05 map A-C

葛西製菓
 弘前市取上1-4-14(工廠)
 ☎0172-36-0511
 8:00~17:00・週日公休
 ● 販售時期 / 全年
 ※主要的販售店家 / 弘前市立觀光館「櫻屋」(map A)
 弘前市蘋果公園 (map C)

1,188 日圓(含稅)

06 map A

點心店 Mishima
 弘前市和德町39
 ☎0172-32-4729
 8:30~18:00
 第2個週三公休(盂蘭盆節・彼岸期間為不定期公休)
 ● 販售時期 / 全年

160 日圓(含稅)

07 map A

點心處 壽壽雄
 茶點家 漣二郎
 弘前市堤町2-1
 ☎0172-36-2976
 9:30~17:00・週三(不定期公休)
 ● 販售時期 / 不定期公休

173 日圓(含稅)

08 map A

甘樂堂
 弘前市代官町41
 ☎0172-32-1011
 9:00~18:30・不定期公休
 ● 販售時期 / 冬季限定

300 日圓(含稅)

09 map A

弘前東樂飯店 木村屋
 弘前市土手町166(弘前東樂飯店內) ☎0172-33-8111
 9:00~22:00・無公休
 ※自製店為11:00~13:00(不定期公休)
 ● 販售時期 / 全年

200 日圓(含稅)

10 map A

珈琲Hanamaru
 弘前市石倉町61-4
 ☎0172-37-8701
 10:30~18:00・週三・週四公休
 ● 販售時期 / 全年

300 日圓(含稅)

11 map A-F

茶房CoCo
 弘前市驛前町6-1 1樓大樓1F
 ☎0172-26-8011
 10:00~18:00(最後點餐時間)
 週二公休(如遇固定假日則照常營業)
 ● 販售時期 / 10月底左右~5月左右(應蘋果的進貨狀況變動)

450 日圓(含稅)
 甜點套餐附飲品 750 日圓(含稅)

12 map A

Salon de café Ange
 弘前市下白銀町2-1
 舊東興義塾 外人教師館內
 ☎0172-35-7430
 10:00~16:00(冬季另洽)・無公休
 ● 販售時期 / 全年※限額
 ※chez Ange (map F)(外舖2丁目) ☎0172-28-1307(僅以整模派塔為單位販售)

486 日圓(含稅)
 內用 486 日圓(含稅)
 整模 3,300 日圓(含稅)

13 map A

Siegfried
 伊藤洋華堂弘前店
 弘前市驛前3-2-1 伊藤洋華堂弘前店3F ☎0172-33-0141
 9:00~21:00・無公休(營業時間將依活動期間等因素變動)
 ● 販售時期 / 全年

300 日圓(含稅)

14 map A

Jardin西點店
 弘前市富田3-1-6
 ☎0172-32-6158
 9:30~19:00・週二公休
 ● 販售時期 / 全年

蘋果造型整模派塔 2,400 日圓(含稅)
 切片派塔 6,100 日圓(含稅)
 380 日圓(含稅)

15 map F

Chelon西點店
 弘前市城東4-5-2
 ☎0172-27-5678
 9:30~19:00・無公休
 ● 販售時期 / 全年

324 日圓(含稅)
 內用 330 日圓(含稅)
 整模 2,268 日圓(含稅)

※僅限松原店

16 map F

slow/throw
 弘前市早稲田4-3-4
 Shell A101
 ☎0172-88-7856
 12:00~16:00・不定期公休
 ● 販售時期 / 11月~6月左右

400 日圓(含稅)

蘋果悶煮軟爛・以派皮緊實包裹蘋果的溫醇原味・口味甘甜清爽且不突兀・整模派塔則是製成各種尺寸的可愛蘋果造型。

可享受飽滿蘋果餡的紮實口感・蘋果派內還包入海綿蛋糕・追求傳統蛋糕體積且溫和口味的本店・必是必不二之選！松原店(☎0172-87-5478)亦有販售。

細緻折疊的可愛三角形派皮・包入新鮮蘋果經糖化悶煮・再以蘋果白蘭地與香草增加增添香氣的餡料・香酥派皮的輕盈口感搭配飽滿果實的甘甜・可同時品味兩者相輔相成的好滋味。

濕潤的派皮內混入自家製白豆沙餡・與蘋果高雅的甜味完美結合・散點小塊蘋果的外觀亦精緻可愛・既是蘋果派又適合搭配日本茶・徹底展現出和洋折衷的街區風格・令人體會到日式點心店的用心。

日式點心店獨家製作的日式蘋果派・散發出一般令人懷念的氣息・派皮鬆軟輕盈・且每吃一口・自家製100%「紅玉」蘋果的甘甜即在嘴裡綻放・讓人忍不住一個接一個！單次份量的小包裝最適合作為伴手禮。



Hirosaki Apple Pie Topics

標有此標誌的店舖是可以在店內享用蘋果派的咖啡館。內用時間因店舖而異，請事先確認。(可外帶) 標有此標誌的店家可配送至日本全國。詳情請向各店確認。 標有此標誌的店家為本次新加入「弘前蘋果派導覽地圖」的店家。

17 map A-C

田村農場
※主要的販售店家: 蘋果公園
(map C) 0172-36-7439
9:00~17:00・無公休
弘前市立觀光廳「樓」
(map A) 0172-33-7002
9:00~18:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

從派的編織紋路露出的紅寶石色蘋果餡模樣可愛, 堅持使用在自家農場種植的「紅玉」品種, 可以品嚐到溫和甜味和適中酸味、酥脆派皮, 以及「紅玉」品種一往如昔的樸實美味。全國配送請洽田村農場 (0172-88-3836)

18 map E

對馬點心舖
弘前市寶田1-19-2
0172-82-2040
8:00~19:00・週三公休
●販售時期 / 11月~2月左右

甜度 酸度 肉桂

新鮮蘋果美麗地排列, 略帶金黃色的烤痕令人勾起食欲。香甜的蘋果切片搭配酸味明顯的糖煮蘋果, 可讓您享用兩種不同的風味和口感, 是一款可飽嚼時令蘋果的秋冬限定蘋果派。

270日圓(含稅)

19 map A-F

午茶餐廳「Eau Clair」
弘前市寶田1-1-2
ART弘前城市酒店1F
0172-37-9513
10:00~17:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

放上大量產自津輕平原的青森蘋果「富士」品種烘烤而成的極品蘋果派, 清爽香甜的果汁在口中蔓延開來, 整體派塔為真空包裝, 保存期限5天。內用隨附使用了半顆蘋果的義式冰淇淋(含稅660日圓)。

302日圓(含稅・外帶用)
整塊(22cm)
1,566日圓(含稅)

※僅限整塊

26 map F

Pâtisserie Rapport
弘前市津賀野淵之4-1-2
0172-55-5040
10:00~19:00
週三公休・其他不定期公休
●販售時期 / 全年(應蘋果的進貨狀況變動)

甜度 酸度 肉桂

自製法式果醬內含連皮一起熬煮的「紅玉」品種果肉, 柔軟的口感加上微甜清爽的風味, 與散發發酵黃油香氣的酥脆派皮完美絕配, 是一款可以品嚐到「紅玉」品種清爽酸味的蘋果派。

313日圓(含稅)

27 map B

麵包烘焙工房Neue
弘前市津賀野淵之4-1-2
0172-33-9010
10:00~16:00・週六日・團定
假日公休
●販售時期 / 9月~5月左右
(依蘋果庫存, 有可能暫時停售)

甜度 酸度 肉桂

使用無糖酥飽體積包裹新鮮蘋果烘烤而成, 極度抑制甜味, 造就獨具個性的美味。口感清爽, 也適合搭配甜飲享用。

210日圓(含稅)

28 map A

彼得潘西點店
弘前市城島4-1-12
0172-33-6378
10:00~18:30・週三公休
(年未年初除外)
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

使用蘋果、杏仁、核桃烘焙而成, 香氣四溢。肉桂的香氣和巧克力海綿蛋糕質地營造出成熟的大人風味。

300日圓(含稅)

35 map A-C-G

夢蘋果 PÂTISSERIE
弘前市慈戶野156-1
0172-87-6477
9:00~18:30・週三公休
4月~12月: 10:30~17:00
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

派皮使用青森產小麥製成, 帶有濃郁的黃油風味, 襯托出甜度適中、香脆的蘋果口感, 與大量使用的黃油細紗搭配, 派的形狀令人聯想到裝了蘋果的圓錐, 可感受到店家對蘋果的熱愛, 是一款溫和自然系蘋果派。

324日圓(含稅)

36 map A-C

西點工房Noël
弘前市品川町2-2-101
0172-35-7699
9:00~18:30・週三公休
●販售時期 / 全年(使用富士品種)
※黃金週時需預訂

甜度 酸度 肉桂

甜度適中、肉桂香氣濃郁的「以蘋果為主角」的蘋果派在第二層蘋果派大賽榮獲弘前市長獎(舉辦於2002年)。為了全年皆為顧客提供服務而使用「富士」蘋果。堅持產地特有的美味。

單片 370日圓(含稅)
15cm 整塊
3,200日圓(含稅)
18cm 整塊
3,600日圓(含稅)

37 map A-F

RAGUENEAU APPLI
弘前市表町2-11
弘前站大樓APPLESE 1F
0172-32-1260
10:00~20:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

RAGUENEAU 連鎖店販售的「Pâtissier's Apple Stick」(鬆軟的條形蘋果派)選用派皮包裹大塊糖漬青森蘋果和海鮮雞蛋質地。蘋果的清脆口感與紮實的派皮為其特點, 在RAGUENEAU APPLI 店可以品嚐到新鮮出爐的蘋果派。

200日圓(含稅)
5條入 / 1,000日圓(含稅)
8條入 / 1,600日圓(含稅)
12條入 / 2,400日圓(含稅)

20 map A

Dessert Shop
弘前市川3丁目17-1
0172-37-0188
11:00~18:00・週一公休
(週一逢國定假日時營業)
●販售時期 / 10月後半~4月
(應蘋果的進貨狀況變動)

甜度 酸度 肉桂

將揉合了發酵黃油的派皮麵糰精心折疊, 再放入滿滿的自製「富士」甜漬蘋果包成派, 溫和甜味和香脆口感一吃就上癮!

300日圓(含稅)

21 map A

Pâtisserie couronne
弘前市松森町80-1
0172-36-9638
9:00~20:00・週三公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

派皮酥脆, 帶有滿滿的蘋果清爽酸味的蘋果派。黃油的風味和淡淡清香的肉桂香氣融合成優美的甜味, 可愛的圓頂造型深受女性消費者歡迎, 也適合當作小型紀念日的甜點來享用。

320日圓(含稅)

22 map A

pâtisserie verger
弘前市百石町18
0172-32-1949
10:00~19:15
週一公休(週一逢國定假日照常營業, 隔日週二放假)
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

使用大量青森產蘋果「富士」品種烤製而成, 外體內多汁的蘋果派。蘋果的口感和黃油的香氣令人印象深刻, 烙印在記憶裡的美味難以忘懷。

319日圓(含稅)

29 map F

法國食堂CHEZ-MOI
弘前市外崎1-3-12
0172-55-5345
8:30~14:00(最後點餐時間)
晚餐 / 17:00~20:30(最後點餐時間)
週一公休
●販售時期 / 全年(應蘋果品種等變動)

甜度 酸度 肉桂

透過使用帶皮蘋果的獨家真空低溫烹調法, 原樣鎖住蘋果的鮮豔色彩和美味。此外, 蘋果派裡還加入了鮮奶油起司, 打造柔順口感。

直徑10cm
880日圓(含稅)

※僅限網路訂購
※僅限外帶

30 map A-F

BRICK A-FACTORY
弘前市表町1-1 弘前站2F
0172-55-0271
8:30~19:00
全年無休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

在最後一道製作步驟淋上弘前市吉野町蘋果酒糖漿的自製蘋果派。清爽甜味的蘋果和濃郁黃油的酥脆派皮細紗地相輔相成, 與蘋果酒搭配享用也不錯, 可以品嚐到彷彿吃了一整顆多汁蘋果的幸福感。

330日圓(含稅)

31 map F

Bonjour
弘前市東中央3-1-3
0172-88-7557
10:00~18:30
週四公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

熬煮得柔嫩的蘋果酸味適中, 彷彿派裡面的太陽一般。散發絕妙均衡香氣的派和濃郁黃油的酥脆派皮細紗地相輔相成, 與蘋果酒搭配享用也不錯, 可以品嚐到彷彿吃了一整顆多汁蘋果的幸福感。

330日圓(含稅)

38 map A

Le Castle Factory
弘前市上野町24-1 HOTEL NEW CASTLE 1F 0172-36-1211
9:00~21:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

使用大量的青森產「富士」品種, 與講究的自製派皮的平衡感造就成絕妙的甜品。您也可以在飯店內的餐廳用餐, 當用刀子切下派的那一剎, 派皮酥脆, 黃油的香氣撲鼻。是一款由弘前老字號飯店自製的蘋果派。

380日圓(含稅)
內用 387日圓(含稅)
整塊(21cm)
3,000日圓(含稅)
※至少需提前3天預訂

※於飯店內1F的
Brasserie Le Castle

39 map A

PÂTISSERIE LE CHOCOLAT
弘前市徒町17-1
0172-37-6761
9:00~19:00
週三・第3個週四公休
●販售時期 / 全年※需預訂

甜度 酸度 肉桂

自店舖開張以來就開始販售的蘋果派, 酥脆的派皮是其魅力所在。使用「紅玉」品種, 需預訂, 請別忘記在到店之前要先預訂哦!

345日圓(含稅)
內用 352日圓(含稅)
整條 / 1,944日圓(含稅)

※需洽詢

40 map A

pâtisserie le bourgeon
弘前市手打町77-1
0172-55-8575
10:00~18:00(週一營業至17:00)
※12:20~13:00 休息
週二・週三公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

美麗葉形烤紋的蘋果派派皮又酥又脆。精心熬煮的自製糖煮蘋果味道深奧。酸甜恰到好處, 深受各年齡層喜愛。是一款由曾經在法國學習傳統甜點的糕點師所製作的優雅甜品。

390日圓(含稅)

23 map A-F

PÂTISSERIE FOUR
弘前市早稻田2-8-2
0172-29-4578
9:30~20:00・無公休
(田町店・週三公休)
●販售時期 / 全年
●在以下姊妹店均有販售
田町店(map A) 0172-35-8175

甜度 酸度 肉桂

酥軟輕盈的派皮上放了滿滿的蘋果餡, 擁有可愛外觀的蘋果派。蘋果原有的酸味和甜味在口中華麗地擴散開來, 柔和香氣的肉桂則成了最佳點綴。

324日圓(含稅)
內用 330日圓(含稅)

※兩家店舖
均可內用

24 map A-F

Pâtisserie Blanc
弘前市城北1-9-7
0172-26-0020
9:00~19:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

酥軟十足的自製派皮, 搭配甜味適中的豐富蘋果, 吃起來令人有飽足感。酸味、甜味與肉桂風味的恰到好處平衡感是其魅力所在。

260日圓(含稅)
※預定自2022年10月起
進行產品更新

25 map A

PÂTISSERIE 山崎
弘前市親方町36
0172-34-7469
10:00~19:00・週一公休
●販售時期 / 蘋果產季

甜度 酸度 肉桂

使用木村秋則種植的無農藥蘋果, 是一款融合了酥脆派皮和鮮奶的甜點, 保留了蘋果的酸勁, 將鮮奶的甜味與蘋果的酸味維持恰到好處的平衡感。

648日圓(含稅)

▶本產品採用無農藥蘋果, 隨時有可能用無農藥蘋果進貨, 請務必事先洽詢。

32 map A

麵包店Matani
弘前市親方町23
0172-32-3704
8:00~18:00・週三公休
●販售時期 / 全年
※11點後可交貨

甜度 酸度 肉桂

派的口感紮實酥脆, 使用大量帶有爽口酸味的「紅玉」品種。香氣、甜味與口感巧妙融合。有老字號麵包店製作的「標準蘋果派」美譽。

390日圓(含稅)
整塊(大)
2,480日圓(含稅)

33 map D

(有)點心處村上
弘前市大字石川字川121-4
0172-92-2236
8:00~18:00・無公休
●販售時期 / 全年

甜度 酸度 肉桂

精心折疊的派皮, 使用了「富士」品種的大塊熬煮蘋果, 以及表面的光澤感是其魅力所在。新鮮黃油的風味與蘋果的清爽酸味在口中蔓延開來, 也展現其他使用農藥減量的「紅玉」品種所製成的蘋果派, 您一定也得品嚐看看!

248日圓(含稅)

34 map A

雙味庵
弘前市富田1-6-13
0172-32-8491
9:30~18:30・週三公休
●販售時期 / 11月~5月中旬左右

甜度 酸度 肉桂

從50多年前就開始販售的蘋果派, 使用弘前產「紅玉」品種熬煮而成的自製蘋果派, 融入適量的葡萄酒和肉桂的香氣, 營造出清爽的口感。不妨來此品嚐一往如昔的蘋果派如何?

整塊
2,520日圓(含稅)
單片
420日圓(含稅)

※僅限外帶

41 map A

La Porte Blanche餐廳
弘前市本町44-1
0172-33-5087
11:30~14:00(最後點餐時間)
17:00~20:30(最後點餐時間)
週日公休
●販售時期 / 11月~5月初

甜度 酸度 肉桂

正如 pomme en croûte noir(黑蘋果派)的名稱, 精心焦糖化的蘋果甜味在口中融化, 濃郁又微苦, 也可搭配葡萄酒享用。法式餐廳製作出的大人口味已超越甜點的滿足感。

850日圓(含稅)

※僅限外帶

弘前當代美術館的蘋果派

HIROSAKI BRICK APPLE PIE

990日圓(含稅)
外帶為
1個700日圓(含稅)
3個2,000日圓(含稅)

由弘前市內的義大利餐廳「OSTERIA ENOTECA DA SASINO」的辻森通彰老闆主廚監製, 使用蘋果形狀南部鐵器烤製的香脆蘋果派裡放入了焦糖化蘋果和特製卡士達奶油餡。

Apple Pie & Drink Set

大正浪漫咖啡廳

隨時備有數種類型的蘋果派, 提供蘋果派和飲料的套餐(可任選)。

825日圓(含稅)

照片為示意圖

蘋果之家

提供蘋果派和飲料套餐的店家

弘前市蘋果公園
弘前市清水富田寺澤 125
0172-36-7439
●9:30~16:00(最後點餐時間)
●16:30(最後點餐時間)

map C

蘋果派週邊商品好評販售中!!

裝飾紙
495日圓(含稅)

日誌筆記本
330日圓(含稅)

資料夾
330日圓(含稅)

蘋果派週邊商品於弘前市內的觀光設施、紀念品店和書店等處均有販售。詳情請參閱協會網站!

QR Code

蘋果派計程車

在弘前市, 有一些對蘋果派瞭若指掌的計程車司機叫做「櫻小町」! 她們是對每家店的甜味、酸味、肉桂進行了徹底分析並通過了嚴格筆試的蘋果派專家! 從知名店家到只有當地居民才知道的私藏好店, 以及她們大力推薦的店家等, 跟著她們走準沒錯!

預約・洽詢 北星交通 0172-33-3333

News

弘前蘋果派的書已由PARCO出版社發行!!

收錄了烘焙坊、麵包店、和菓子店、咖啡廳等 20 家店舖的蘋果派和食譜, 以精美的照片刊載介紹! 是一本可讓您在居家也能品嚐到弘前美味的食譜集。您可嘗試重現偏愛的口味, 或在到處吃過蘋果派時隨身攜帶, 從食譜中探索其美味的秘密, 運用方式隨心所欲。

- 書名 / 弘前蘋果派食譜BOOK ●價格 / 1,320日圓(含稅)
- 版型 / A5 變型(180mmx150mm) ●頁數 / 80頁(全彩色) ●出版商 / PARCO 出版社
- 經銷商 / 全國主要書店・弘前故里宅配 <https://hirosaki-kanko.shop/>