HIROSAKI GALETTE MAP

ひろさきの新・食スタイル

弘前ガレットマップ

2019.3

Vol 02

シードルの歴史

昭和28(1953)年、果実加工界の視察で欧米を訪問した、弘前の酒造メーカー社長・吉井 勇(よしい いさむ)氏が、りんごの発泡酒シードルに着目、帰国後の翌29年6月に朝日麦酒株式会社(現アサヒビール)と連携し、「朝日シードル株式会社」を設立。昭和31年より販売を開始。これが日本における産業としての「シードル」の始まりである。その後、りんご加工に造詣のあるニッカウヰスキー株式会社へ事業が受けつがれ、今日に至っている。そして平成26年4月、弘前市はハウスワインシードル特区に認定され、りんご生産者たちの新たなシードル造りの挑戦が始まった。

朝日シードル(株)弘前工場の看板(ニッカウヰスキー弘前工場所有)

弘前の主なシードル

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

ニッカウヰスキー

ニッカシードルは、ニッカ工場の中でも唯一弘前工場で製造されているりんご100%のスパークリングワイン。弘前工場は1960年に操業を開始し、それまでの地元のシードル事業を引き継ぎました。ニッカでは、フランスのシードルを参考に、日本人の味覚に合うシードルを開発。伝統を守りながらも、みずみずしいりんごの味と香りを楽しめるよう、少しずつ改良してきました。

Dry　Sweet

タムラファーム

すべての物語はおいしいりんご作りから。夢であった、おいしいシードル作りをするために醸造所を立ち上げました。原料となるりんごは自社農園で採れた完熟りんごを使っており、りんご作りから醸造まで一年がかりで丹精込めて作ったシードルです。華やかな泡立ちとともに沸き立つフルーティな香りと、爽やかですっきりとした飲み口が特徴です。

Dry　Sweet

弘前シードル工房kimori

りんご畑のなかの白い三角屋根はりんごのお酒の小さな醸造所。ここで作られているのは農家製シードル。りんごの果汁に酵母を加えてゆっくりと低温で発酵させました。ろ過をしないため、ほんのり濁ったタイプのお酒で、りんごそのものの風味を感じることができる優しい味わいです。津軽の海の幸、山の幸とともにお楽しみください。

Dry　Sweet

GARUTSU

りんごの街・ひろさきの中心部・代官町に醸造所を構えるGARUTSU(ガルツ)。地元の美味しいりんごを使って海の幸に合う、女性や海外客へもおすすめのさっぱりとした飲み口のシードルを提供。アルコール度数は8度と高めで、飲みごたえ抜群の逸品です。2019年6月下旬には白神ワイナリーオープン。新商品にご期待下さい。

GARUTSU 8+4　GARUTSU 8

もりやま園

初夏に行うりんごの間引き作業「摘果」により、実に90%の割合で廃棄されてしまう未成熟りんご「摘果果(テキカカ)」を原料に用い醸造されたシードル、それが「TEKIKAKA CIDRE」です。ピンポン玉サイズの未成熟りんごの渋みや酸味を生かした、サッパリとキレのある爽快感とバランスの良さが特徴です。食前・食中酒としてぜひ。

■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

HIROSAKI GALETTE

そば粉のクレープ「ガレット」は、りんご栽培が盛んで、弘前によく似た自然風土をもつ、フランスのブルターニュ地方で生まれた気取らず楽しめる郷土料理。シードルとの相性は抜群で、最高のマリアージュと表現されます。青森県西目屋村産の香り高いそば粉を使い、地元ならではの具材などをトッピングしたガレットと県産シードルやりんごジュースの組み合わせを、弘前の新たな「食」スタイルとして提案します。

食事系　主に食事として食べるガレット
スイーツ系　主にデザートとして食べるガレット
カリカリ　生地がカリカリしている
しっとり　生地がしっとりしている
S100%　そば粉の割合

弘前産のシードル・りんごジュースの取扱マーク
G GARUTSU
K 弘前シードル工房 kimori
タ タムラファーム
T TEKIKAKA CIDRE
ニ ニッカウヰスキー
R りんごジュース

自家製無添加ハムとチーズのガレット

カフェ山崎　★提供期間／通年

1,080円（税込）
シードル（タムラ）セット／1,680円（税込）
コーヒー又はりんごジュースセット／1,380円（税込）

西目屋産の香り豊かなそば粉を、バターを加えて更に香ばしく焼き上げます。オーガニック塩、長谷川自然牧場産熟成豚もも肉で作った自家製無添加ハム、コクのあるグリュイエールチーズが好相性。サラダを添えて、奇跡のりんごドレッシングをかけて。タムラシードル又は弘前城しいどる（シードルセット+150円）のセットでお楽しみ下さい。

食事系　しっとり　S99.9%　タ R

弘前市親方町36-1 ☎0172-36-0082
●営／11:30〜14:30（LO）
17:30〜21:00（LO）
●休／月曜日

野菜とホタテのガレット

喫茶室baton　★提供期間／通年

1,100円（税込）
シードルセット／1,650円（税込）

そば粉100%で焼き上げたガレットに陸奥湾産ホタテや県産野菜など地元素材をトッピング。カリッと香ばしい生地と優しい味わいのグラタンソースは相性抜群。クリーミーなマッシュポテト入りで食べごたえもばっちり。+200円でサラダ、+300円でサラダとスープがつく。

食事系　カリカリ　S100%　T R

弘前市下白銀町1-6 弘前市民会館管理棟M2F ☎0172-88-8928
●営／10:00〜18:00（17:30LO）
●休／第3月曜日（祝日の場合翌日）

りんごとバニラアイスのガレット

大正浪漫喫茶室　★提供期間／通年（10:00〜16:30）

600円（税込）
シードル単品／500円〜1,600円（税込）
りんごジュースセット／+200円（税込）

シャキシャキ感を残しながら外側はカリッとキャラメリゼ。日本一のりんご産地・弘前ならではのフレッシュな食感が楽しめるりんごのソテーとバニラアイスをリッチな風味のもちもちガレットにのせて。大人テイストのスイーツガレットは季節により提供スタイルが異なる。このほか食事系ガレットも1種類あり。

スイーツ系　しっとり　S100%　G K タ T ニ R

弘前市上白銀町8-1
藤田記念庭園洋館内 ☎0172-37-5690
●営／9:00〜17:00（16:30LO）
※さくらまつり期間中は時間延長あり
●休／無休

ミラノサラミとチーズ、温泉玉子のガレット

HERB & SPICE CAFE MINERAL　★提供期間／通年（14:00〜）

734円（税込）
シードルセット／+432（税込）
りんごジュースセット／+302円（税込）

白神そば粉の香ばしさとシードルの甘い香り。外側はカリッ、中はもっちり。2つの異なる食感も楽しい。定番のトッピングをアレンジした一皿は、イタリア産ミラノサラミの熟成香と独特な風味がシードルにぴったり。温泉玉子を絡めれば、より濃厚な味わいに。このほか、食事系2種、スイーツ系3種あり。

食事系　しっとり　S100%　K R

弘前市元寺町40 齋栄旅館1F
☎0172-55-6558
●営／11:00〜16:00（14:30LO）
18:00〜22:00（21:00LO）
●休／月曜日・第2、4火曜日

キノコのガレット（サラダ付）

パノーマルカフェ　★提供期間／通年（〜21:00）

950円（税別）
シードルセット／1,500円（税別）
シードル単品／700円（税別）

注文を受けてからしっかり丁寧に焼いてくれる生地は外側はカリッ、噛めばもちもちとした食感が楽しめる。4種類のキノコにベーコン、濃厚な味わいのグリュイエールチーズと具がたっぷり入っているので食べごたえも抜群。トロリと半熟に仕上げた卵の黄身を絡めると、また違った味わいが楽しめる。

食事系　しっとり　S100%　※TEKIKAKA CIDRE樽詰め T

弘前市百石町2-1 かだれ横丁
☎070-6496-9809
●営／18:00〜24:00（23:00LO）
●休／月曜日

ハムと玉子のチーズクレープ

ボワンルージュ　★提供期間／通年

1,026円（税込）
シードル単品／1,500円(税込)〜

生ハムとチーズ、卵をのせた、本場フランスで最もオーソドックスなスタイル。薄くパリっと焼き上げたそば粉100%の生地。豊かな風味のチーズとイタリア産生ハムの濃厚な旨みとほどよい塩気。そこに卵のまろやかなコクがあいまって、シンプルだからこそ食材本来の旨みとバランスの良さが感じられる。

食事系　しっとり　S100%　K

弘前市新鍛冶町23 ☎0172-35-3564
●営／18:00〜23:00
●休／日曜日

チキンガレット

りんごの家　★提供期間／12月〜翌3月（9:00〜15:30）

756円（税込）
シードル単品／400円〜1,500円(税込)
りんごジュース単品／200円〜400円(税込)

もっちり生地にチーズやスモークチキン、ポテトサラダと具だくさんでボリューム満点！メインディッシュにもなる一皿。白神そば粉の香りと甘みが引き立つフライドガレットはクリスピーな食感が絶妙なアクセントに。地元産りんごの酢漬けは、さっぱりした甘酸っぱさで箸休めにぴったり。

食事系　しっとり　S80%　K タ ニ R

弘前市清水富田字寺沢125
☎0172-36-7356
●営／9:00〜17:00
（食事15:30LO、喫茶16:30LO）
●休／無休

2019年10月の消費税増税により、価格は変更になる場合があります。

※「ガレットマップ」の掲載店を随時募集しています。掲載は、弘前市内の店舗で青森県産そば粉を使用したガレットと青森県産シードル又はリンゴジュースをメニューとして提供していることが条件になります。お問合せは、弘前観光コンベンション協会（0172-35-3131）まで。

※ガレットには「そば粉」を使用しております。そばアレルギーの方はご注意ください。