

Hirosaki Apple Pie Guide Map

弘前アップルパイガイドマップ

りんごの街のアップルパイ。



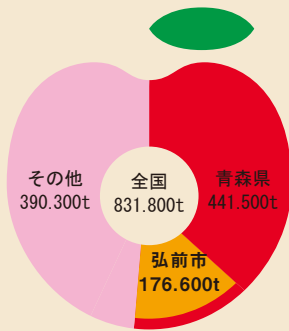
Hirosaki Apple Pie Guide Map



巨大アップルパイギネスに挑戦する会

「りんごの街弘前」を国内外にPRすることを目的に、巨大アップルパイでのギネス認定を目指している。りんごをキーワードにした街づくり運動「JAPANアップルフェア」解散後の平成16年に、その実行委員会メンバーの有志により設立。当初は直径1mのアップルパイからスタートし、現在は直径2mを焼くことが可能な特製オーブンを使い、弘前さくらまつり、カルチャーロード、弘前市民花火の集い、りんごを食べる日、弘前市場まつり等の様々なイベントでアップルパイを作製・提供し、市民はもとより観光客にも好評を博している。

りんごの街 弘前



日本一の生産量

国内のりんごの生産量は、都道府県別では青森県が第1位で、生産量は全国の約50%を占める。県内市町村別の生産量を見ると、弘前市がダントツの第1位。つまり、弘前市は“日本一”のりんご生産量を誇っているのである。全国生産量の約20%を占めるため、単純に考えると、市場に出回るりんごの5個に1個が、弘前産といえる。

◎上図／H18年産：市町村合併後

地球1周分の生産量

弘前のりんごの年間生産量をおよそ16万tとした場合、個数にして約5億4,000個。これは1個の横径を約9cmとして計算すると約4万8,000kmとなり、地球の赤道約1周分にあたる(赤道1周約4万2,000km)。

りんごにこだわった、街中りんごアート



世界で一番小さいりんご博物館



弘前市りんご公園付近、県道沿いのミラー



りんごのオブジェ



りんご模様のマンホール



りんごポスト



りんごの街灯

りんごを食べる日

2007(平成19)年4月から、毎月5日を「りんごを食べる日」とする条例が施行された。「りんごを食べる日」は、市民に特産品のりんごの消費拡大を呼びかける目的で制定された。



アップルロード

弘前南部地区広域営団地農道の愛称で弘前市石川の県道260号石川百田線と百沢の県道30号、県道3号を結ぶ約22kmの道路。日本有数のりんご栽培地帯において農産物の輸送を担う広域農道であり、また岩木山の遠望と合わせ春にはりんごの白い花、秋には赤い実の景色が楽しめるドライブにも適した道路として、県道30号岩木山環状線とともに知られている。

弘前りんごの歴史

明治8(1875)年春、当時の内務省勸業寮から本県県庁に苗木3本が配布され、県庁構内に栽植。その後翌年にかけて数百本のりんごの苗木の配布を受け、篤農家などに試植された。また、津軽に初めてりんごが紹介されたのは、県内初の私立学校「東奥義塾」が1874(明治7)年に招聘した米国人宣教師ジョン・キングが、翌年のクリスマスに教え子や信者にりんごをご馳走した時だとされている。

弘前公園の桜に、りんごの剪定技術

日本一を誇る桜の名所、弘前公園。例年4月下旬～5月上旬ともなると、可憐なサクラ約2,600本が老松の緑との見事なコントラストを描き、訪れる人々を魅了する。その美しいサクラを守る秘訣は、弘前が日本一の生産量を誇るりんごの「剪定」技術を取り入れていること。「剪定」とは、日光の照射を良くしりんごの生育を高めるために、1～3月に枯れ枝や病気の枝を切り落とす作業。一般的に昔から「サクラ切るばか、ウメ切らぬばか」といわれ、サクラの枝を切ることはご法度とされてきたが、サクラと同じバラ科のりんごの剪定技術を応用できたのは、りんご王国弘前ならではの、ソメイヨシノの寿命は約60年といわれていた説が、この技術によって覆された。弘前公園には、樹齢100年以上のソメイヨシノの古木が300本以上もあり毎年元気に花を咲かせ、私たちを楽しませてくれる。

アクリフーズは **りんごの街・弘前のアップルパイ** を応援しています!



おうちでもアップルパイを作ってみよう!!



弘前のりんごと
アクリフーズの
冷凍パイシートで
おいしく!

サクとした食感に仕上がる144のパイ層とピケ(空気穴)がポイント。手軽でカンタンに、本格的なパイ作りが楽しめます!



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。

甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

アンジェリック

弘前市野田1-3-16
☎0172-35-9894
9:30～19:30・火曜休
●販売時期／通年

¥256 (税込)

01



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。艶感(つやかん)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。



甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

お菓子のティンカーベル

弘前市清水3-1-18
☎0172-36-2310
8:30～20:00・無休
●販売時期／通年

¥250 (税込)

02



アップルパイを地元から盛り上げたい思いから約15年作っている。しっとり感もあるパイ生地とスポンジがりんごと合い、程よい甘さ。シナモンの香りがきいて懐かしい味。りんご「紅玉」の酸味がおしさをグッと引立て、幅広い年代に好まれている。



甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

パティスリー山崎

弘前市親方町36
☎0172-34-7469
10:00～21:00・月曜休
●販売時期／りんごの時期
※要問合せ(木村秋則さんのりんごが人気の為、入荷できないと製造できないため)

¥525 (税込)

03



木村秋則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。

甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

スリーブリッチ

弘前市駅前町16-7
☎0172-38-1551
8:00～18:00・日、祝、月曜休
●販売時期／通年

¥250 (税込)

04



サクサクのパイ生地が香ばしく、ジャム状のりんごと相性が良い。色もきれいな中のりんごは酸味がきいていて、控えめな甘さが親しまれている。数量限定のため、前日までのご予約をおすすめいたします。

甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

デザートショップ

弘前市宮川3丁目17-1
☎0172-37-0188
9:30～20:00・不定休
●販売時期／10月～5月頃
●下記の系列店でも販売
デザートハウス ☎0172-29-2261
ペリゴール ☎0172-37-1233

¥250 (税込)

05



バター風味が口に広がるサクサクパイに、甘くやわらかく煮込んだドーム型のりんごをトッピング。イートインはログハウス風カフェのデザートハウスでも楽しめる。旅の途中、列車内で食べるなら駅ビル内のペリゴールでテイクアウトを。



甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

パティスリーヴェルジェ

弘前市百石町25-2-1F
☎0172-32-1949
10:00～19:30・月曜休
(祝日の場合、翌日の火曜日)
●販売時期／通年

¥240 (税込)

06



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シー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。

甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

パティスリーフール

弘前市早稲田2-8-2
☎0172-29-4578
9:30～20:00・不定休
●販売時期／通年
●下記の系列店でも販売
田町店 ☎0172-35-8175

¥220 (税込)

07



1本タイプ
(23cm)
¥1,200 (税込)

中にスポンジが入っているため、サクサクとしっとり、二通りの食感を味わえる。パイ生地は歯ごたえがあり、甘すぎないりんごと絶妙なハーモニーを生み出す。



甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

ル・キャッスル・ファクトリー

弘前市上鞆師町24-1
☎0172-36-1211
9:00～21:30・無休
●販売時期／通年
※地方発送可

¥294 (税込)

08



ホール(21cm) / ¥2,625 (税込)
※3日前迄要予約

シナモンで香り高く仕上げた煮りんごが、サクサクパイの網目からのぞくアップルパイ。ホテル内のカフェでの飲食もでき、ナイフを入れた瞬間のサクッと感とたっぷり使ったバターの香りが食欲をそそる。弘前の老舗ホテルメイドの一品。



甘味 ●●●●●
酸味 ●●●●●
食感 ●●●●●
シナモン ●●●●●

タムラファーム

※りんご公園にて販売
りんご公園／弘前市大字清水富田寺沢125 ☎0172-36-7439
9:00～17:00 休園日／年末年始
●販売時期／通年

¥350 (税込)

09



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を持つ。やさしい甘さとほど良い酸味、サクサクのパイ生地と、素朴な昔ながらの紅玉の味が楽しめる。



Hirosaki Apple Pie Guide Map



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。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

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

¥126 (税込)

10



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。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

ル・シヨクラ

弘前市徒町17-1
☎0172-37-6761
平日9:30~20:00
日祝9:30~19:00・水曜休
●販売時期/通年 ※要予約

¥315 (税込)

1本/¥1,780(税込)

11



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。さっぱりとした甘みが際立つ煮りんごはとろけるようにジューシー。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！



甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

珈琲はなまる

弘前市若党町61-4
☎0172-37-8701
10:00~19:00・木曜休
●販売時期/通年

¥250 (税込)

ホール/¥1,200(税込)

要予約

12



紅玉とふじを主流に、りんご本来の味を大切にして見た目もかわいい桜色に焼き上げました。弘前公園近くの落ち着いた雰囲気のカフェで、珈琲と一緒に召し上がってみては？ドリンクセットは¥600。



甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

笹の舎

弘前市百石町6-1
☎0172-32-7256
9:00~19:00・無休
●販売時期/通年

¥150 (税込)

4本入/ ¥600

8本入/¥1,200

12本入/¥1,800

※税込

13



大きめにカットされたシャキシャキりんごと、スポンジ生地を包んだアップルパイ。スティック状の形と1個ずつの包装が食べやすく、弘前土産の人気商品。2005年から3年連続で「モンドセレクション金賞」受賞。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

かさい製菓

弘前市取上1-4-14
☎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(さくらはうす)、弘前市りんご公園

¥840 (税込)

14



りんご「ふじ」をワイン・レモン・レーズン・クルミ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。20年以上丁寧に作り続けられている伝統の味。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

ボンテ・クール

弘前市下白銀町17-11
☎0172-34-1733
10:00~19:00・月曜休
●販売時期/りんご時期

¥135 (税込)

15



生のりんご(ふじ)をフレッシュバターでソテーしたりんごは甘みがやさしく、食感が良い。サクサクと香ばしいパイとの絶妙なバランスが良く、とても食べやすい。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

ブラン洋菓子店

弘前市城東北1-9-7
☎0172-26-0020
9:00~19:00・無休
●販売時期/9月中旬~4月

¥252 (税込)

16



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。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

甘栄堂

弘前市代官町41
☎0172-32-1011
9:00~18:30・無休
●販売時期/冬期間限定

¥260 (税込)

17



フレッシュバターの折パイ生地を焼き上げたパイに、津軽りんごを丁寧に煮て仕上げた煮りんごを後入れするという製法がサクサクの鍵。昭和中年頃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。

甘味 ●●●●●●●●
酸味 ●●●●●●●●
食感 ●●●●●●●●
シナモン ●●●●●●●●

茶房CoCo

弘前市駅前町6-1 謙ビル1F
☎0172-26-8011
9:30頃~19:30頃(L0)
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

¥300 (税込)

ケーキセット

ドリンク付

¥600(税込)

18



サクサクのパイは層が美しく、バターの香りが高い。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。テイクアウトは、冷たい状態でお渡します。





カフェ・リエゾン

弘前市桔梗野1-1-5
桔梗野三上ビル2F
☎090-3755-4440
11:00~21:00・不定休
●販売時期/通年

19 **¥350** (税込)
ホール(18cm~)
¥2,000 (税込)~



お洒落なフランスの家庭を思わせる、焼き目も美しいアップルパイは、果肉の食感と、とろけるジャム風が楽しめる、酸味のきいた甘み。りんご農家と在仏経験のあるシェフのコラボが生んだ、フランスのマダム直伝、洗練された大人の味。



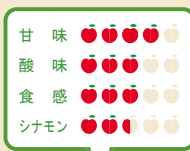
Café de Bijoux カフェ・ド・ビジュ

弘前市大町1-1-2 ベストウェスタンホテルニューシティ弘前内
☎0172-37-0700
10:00~20:00・無休
●販売時期/10~4月頃

20 **¥220** (税込)
ホール(22cm)
¥1,500 (税込)



皮や芯まで丸ごと使用した特製のパイ生地、たっぷり果肉を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です。ホールは真空包装になりまして、消費期限は5日間となります。



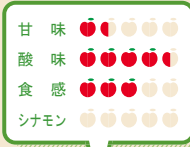
ジークフリート イトーヨーカ堂弘前店

弘前市駅前3-2-1
☎0172-33-0141
10:00~21:00・無休
(営業時間はイベント時等変更有)
●販売時期/通年

21 **¥210** (税込)



しっとりサクサクのパイ生地は、全て手作りというこだわり。甘めのパイに、りんごは「ふじ」と時期により他の品種をプラス。シナモンとレーズンがアクセントになっている。杏ジャムを仕上げに塗り、少し酸味を効かせた食べ応えのあるアップルパイ。



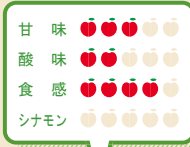
パン焼き工房 Neue(ノイエ)

弘前市津賀野瀬ノ上43-1
☎0172-33-9010
10:00~16:00・土・日・祝休
●販売時期/通年(季節によりりんごの品種変更)
※「紅玉」の場合

22 **¥120** (税込)



砂糖不使用のサクサクした生地と生のりんごを包み焼き上げている。皮付きりんごの色が紅くきれいで、甘さを極々ひかえた味わいは個性が際立つ一品。さっぱりしていて甘い飲み物との相性もよさそう。



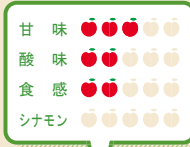
開雲堂

弘前市土手町83
☎0172-32-2354
9:00~18:00・火曜休
●販売時期/通年(年末年始・花見時期・お盆を除く)

23 **¥168** (税込)



パリパリと歯ごたえのあるパイ生地と、程よい甘さでシャキッと感のある煮りんごでつくるアップルパイは、老舗和菓子屋の自慢の一品。杏ジャムで仕上げたツツツツのパイを、緑茶と一緒にいただくのもおすすめ。



イタリアントマト イトーヨーカ堂弘前店

弘前市駅前3-2-1
☎0172-32-4087
10:00~21:00・無休
●販売時期/通年

24 **¥393** (税込)



ボリュームのあるケーキが人気の全国チェーン「イタリアントマト」の、青森県産りんごにこだわったアップルパイ。しっとりやわらかな食感に仕上がっている。シナモンは入っていないので、シナモンの苦手な方でも大丈夫！



菓子工房シズヤ

弘前市下白銀町21-16
☎0172-32-6526
9:00~18:30・日曜休
●販売時期/通年
※地方発送可

25 **¥265** (税込)
ホール
¥1,890 (税込)



弘前紅玉をたっぷり使ったりんごを、香ばしいパイ生地が優しく包んでいる。本場フランスで学んだ女性パティシエールから生み出されるアップルパイは、食べた瞬間に心をも包み込む大人の味。



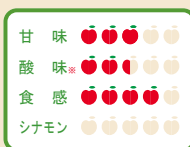
シャロン洋菓子店

弘前市城東4-5-2
☎0172-27-5678
8:30~20:00・無休
●販売時期/通年

26 **¥210** (税込)



食べた瞬間、程よいシナモンの風味が広がり、たっぷり入った歯ざわりの良いりんごの魅力を引き立てている。スポンジも入った、ケーキ屋さんのホッとやさしいアップルパイをお求めの方はこちらをどうぞ！



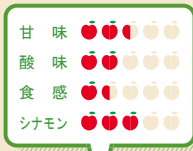
zilch(ジルチ)

弘前市上瓦ヶ町11-2
スペースデネガ内
☎0172-38-1556
11:00~20:30・水曜休
●販売時期/11月~2月頃
※「ふじ」の場合

27 **¥450** (税込)
※お好きなドリンクとセットで、アップルパイが50円引



程良い食感が残るバターソーテーしたりんごと、アーモンドクリームを組み合わせた独創的なアップルパイ。サクサクのパイ生地はリーフ模様入り。路地裏の隠れ家的カフェの店内で、熱々のパイにアイスクリームを添えてティータイムを。



洋菓子工房ノエル

弘前市品川町2-2-101
☎0172-35-7699
9:00~19:00・火曜休
●販売時期/通年

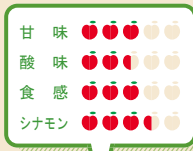
¥290 (税込)

ホール小
¥2,310 (税込)
ホール大
¥2,835 (税込)

28



バターとシナモンの香り豊かな「りんごが主役」のアップルパイは、第2回アップルパイコンテスト弘前市長賞受賞。年間を通してお客様にご提供できるよう、季節によって異なる種類のリんごを使用する、産地ならではのこだわりの味。



ピーターパン洋菓子店

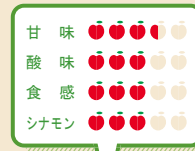
弘前市城西4-1-12
☎0172-33-6378
9:00~19:00・無休
●販売時期/通年

¥270 (税込)

29



りんご・アーモンド・クルミを使用して香ばしく焼き上げており、シナモンの香りとチョコスポンジで大人の風味を演出している。



マタニパン

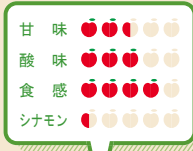
弘前市親方町23
☎0172-32-3704
7:30~18:30・日曜休
●販売時期/通年

¥280 (税込)

30



パイはしっとりサクサク。たっぷりのりんごは酸味がさわやかな「紅玉」。香りと甘さ、食感が調和している。老舗パン・洋菓子店が作る「アップルパイのスタンダード」という声も。



道の駅ひろさき サンフェスタいしかわ

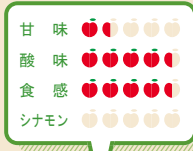
弘前市石川泉田62-1
☎0172-92-3366
9:00~18:30 (4~10月)
9:00~18:00 (11月・3月)
9:00~17:30 (12月~2月)
8/13午後、12/31、1/1~3休
●販売時期/通年
※地方発送可

¥130 (税込)

31

※道の駅軽食コーナーにて ホール ¥700 (税込)

パイのサクサク感が印象的。手作りのあったかさが感じられる、シンプルでやさしい味わい。程よい酸味と甘さ控えめのさっぱりパイで、ファンが多いのも納得！ドライブの途中に立ち寄って買い求めたい一品。



リンデンバウム

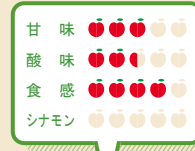
弘前市城東中央4-13-10
☎0172-28-0717
11:00~18:30・日・月曜休
●販売時期/10月~5月頃
※地方発送可

¥240 (税込)

32



りんご酵母を使い国内産小麦100%にこだわる。ノンシュガーのフィリング(具)は、皮ごと焼き上げた紅玉の酸味がグッと効き、レーズンをアクセントに虜になる味わい。サクサクのパイの切れ目からのぞく、りんごのピンク色に惹きつけられる。



オープンフレッシュ 白銀館

弘前市上白銀町3-8
☎0172-38-4180
6:00~18:00
年末年始、お盆休
●販売時期/通年

¥145 (税込)

33



バター風味がきているデンリッシュ風の生地。パン屋さんならではの、香ばしいパイのサクサク感や、りんごのプレザーブのシャキシャキとした食感もバランスが良く、おやつはもちろん、朝食やランチの一品におすすめ。甘すぎない満足な味わい。



カトリーヌ

弘前市茂森町69-1
☎0172-32-2619
9:00~19:00・水曜休
(祝日の場合営業)
●販売時期/通年

¥200 (税込)

34

ギフト用
¥2,500 (税込)



パイ生地の上には、シャキシャキの食感が楽しめるりんごと甘すぎないクリーム。りんご本来の甘味と後味がさっぱりとしたクリームで上品な味となっている。



パンロワール

弘前市新町149
☎0172-33-5680
7:15~19:30・水曜休
●販売時期/通年

¥168 (税込)

35



サクッと食感の良いパイに、ラム酒の風味も感じられる甘酸っぱいりんごと、スポンジ&カスタードクリームが入った、パン屋さんのアップルパイ。りんごは「ふじ」を使用。飽きのこない味わいは、おやつはもちろん朝食やランチにもオススメ！



お菓子のヒロヤ

弘前市松ヶ枝3-5-1
☎0172-28-2166
9:00~18:00・無休
●販売時期/通年

¥1,260 (税込)

36



大きくカットされたりんごはシャキシャキ感が残っており、食べごたえ抜群！パイの甘さに加え、紅玉りんごの酸味が後味をさっぱりとさせている。

ジャルダン洋菓子店
弘前市富田3-1-6
☎0172-32-6158
9:30~19:30・第1,3火曜休
●販売時期／通年

りんご型

37 **りんご型**
**¥1,700~
4,200** (税込)



りんごは柔らかく煮られ、パイにりんご本来のやさしい味がぎゅっと詰まっている。くせのないあっさりとした甘さ。ホールはサイズごとに可愛いりんごの形に焼き上げられる。

(有)双味庵
弘前市住吉町22-9
☎0172-32-8491
9:30~18:30・第2水曜休
●販売時期／10月末~5月末
●下記の系列店でも販売
松森町支店☎0172-34-5515・無休

38 **ホール**
¥2,000 (税込)
1カット
¥300 (税込)



50年程前から販売されているアップルパイは、弘前産「紅玉」でつくる自家製煮込みりんごに、ラム酒とシナモンの香りが程よく溶け込み、さっぱりとした味わいを産む。昔ながらのアップルパイを楽しんでみては？

**BOULANGERIE Four
ブーランジェリー・フー**
弘前市亀甲町67
☎0172-33-2222
7:30~18:00・月曜休
(月曜祝日は営業、火曜代休)
●販売時期／11月~3月頃

39 **ホール**
¥280 (税込)



りんご「紅玉」のハーフカットをカラメルで柔らかく煮詰めた、大人の甘酸っぱさ。カスタードクリームと一緒に、折りパイの生地包んでいる。パン屋さんならではの個性あるパイ。

菓子司 みしま
弘前市和徳町39
☎0172-32-4729
8:30~18:30
第2水曜休(益・彼岸は不定休)
●販売時期／通年
※地方発送可

40 **菓子司**
¥130 (税込)



和菓子屋さんならではの、なつかしさが薫る和風アップルパイ。パイ生地はふんわりと軽く、食べるごとに紅玉100%の自家製りんごジャムの甘さが口に広がり、もう1個と手がのびちゃうかも！個包装の食べきりサイズで、手土産にもおすすめ。

喫茶ラーの
弘前市相良町6-4
☎0172-34-0336
10:00~19:00
日曜、お盆・年末年始休
●販売時期／11月~5月頃
※数量限定

41 **喫茶ラーの**
¥120 (税込)



小振りながらも、ジャム状の煮りんごがギュウツと詰まった内容の濃い一品。個包装した一口大のアップルパイを頬張ると、サクとした食感が楽しめる。りんごは時期によって、秋は酸味のきいた「紅玉」、冬は甘味の強い「ふじ」を使用。

パティシエ・クロウヌ
弘前市松森町80-1
☎0172-36-9638
9:00~20:00・水曜休
●販売時期／通年

42 **パティシエ・クロウヌ**
¥240 (税込)



サクサクしたパイと、たっぷりのりんごの酸味がさわやかなアップルパイ。シナモン風味と調和した上品な甘さや、ドーム型のかたちも愛らしく、女性に人気がありそう。小さな記念日のデザートにもぴったり。

フランス食堂シェ・モア
弘前市代官町53-2
☎0172-33-7990
ランチ／11:00~14:00(L)
ディナー／17:00~21:00(L)
月曜休
●販売時期／通年(季節によりりんごの品種変更)

43 **フランス食堂**
¥880 (税込)
直径10cm



※混雑時はテイクアウトのみ

りんごを皮ごとを使った独自の真空低温調理法により、りんごの鮮やかな色合いと、旨みをそのまま閉じ込めている。また、アップルパイの中にはクリームチーズが入っており、まろやかな味わいとなっている。

ラ・ポアール
弘前市城東5丁目14-1
☎0172-26-0028
9:00~21:00
第2水曜休
●販売時期／通年
※地方発送可

44 **ラ・ポアール**
¥320 (税込)



角切りカットの紅玉とバター風味のふんわりパイ生地とのバランスが上品で良い。オープンで温め直すとバターの風味が引き立ち、更に美味しく味わえるのでおすすめ。別途料金の包装紙で、日持ちを長くさせる工夫もできる。

ル・シュクル
弘前市早稲田4-3-4-A101
☎0172-28-8668
10:30~19:00
第3月曜・毎週火曜休
●販売時期／通年

45 **ル・シュクル**
¥263 (税込)



りんごの実を想わせる可愛いかたち。香ばしく弾力あるパイの中は、シナモン風味に仕上げたハーフカットまるごとのりんご。シャキシャキとしたフレッシュ感が楽しめる。1人はもちろん、家族や仲間とわいわい食べるお土産にもオススメ。



交番 郵便局 金融機関・ATM 病院 神社 寺院 伝統建築 洋風建築 学校 コンビニ Information GS ガソリンスタンド H ホテル

■お問い合わせ **弘前市立観光館** TEL.0172-37-5501

■発行 社団法人 弘前観光コンベンション協会 ■協力 弘前商工会議所・(社)弘前市物産協会 弘前りんごの会