## りんごの街のアップルパイ



フレッシュバターの折パイ生地を焼き上げたパイ こ、弘前産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ックリ感の鍵。昭和 初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。

ぞ。テイクアウトも可。

弘前市駅前町6-1 謙ビル1F

火曜休(祝日の場合は営業)

(りんごの入荷状況による)

**\**0172-26-8011

10:00~18:00(L0)

弘前市土手町166(弘前東栄 ホテル内) 📞0172-33-8111 9:00~22:00•無休 ※白銀店は11:00~13:00(不定休) ●販売時期/通年

人気のお弁当屋さんが作る家庭的なアップルパイ。 程良い塩味と優しい甘さで食べ応えのある生地に、 シャキシャキ食感で酸味の少ないりんごが良いア クセントになっている。リーズナブルな価格で手 に取りやすいのが嬉しいポイント。



も人気。ドリンクセットは¥700(税込)。落ち着いた

こだわり。甘めのパイと県産りんごに、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

は、生のりんごをカラメリゼしてじっくり煮込み、カ

ルヴァドスとバニラビーンズで香りづけしたフィリ

ング。サクリと香ばしいパイの軽やかな食感に、果実

感もたっぷりな甘味の引き立ちが楽しめる。

イトーヨー力堂弘前店

イトーヨーカ堂弘前店B1

(営業時間はイベント時等変更有

弘前市駅前3-2-1

**\**0172-33-0141

9:00~21:00•無休

●販売時期/通年

雰囲気のカフェで、珈琲と一緒のひとときを。

酸 味 \_\_\_ •

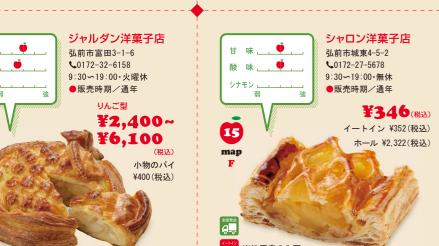


サクサクのパイは層が美しく、バターの香りが高 い。甘さ控えめで、シナモンなどのスパイスが効い とりとサクサクどちらの食感も楽しめる。さっぱり た煮りんごは「大人味」。アイスクリームが添えられ とした甘みが広がる弘前生まれのりんご「栄黄雅 た温かいアップルパイを、珈琲・紅茶と一緒にどう (えいこうが)」を使い、レーズンやナッツ類がアク セントの個性溢れる味わいに。

ンジも入った、ケーキ屋さんのホッとやさしいアッ

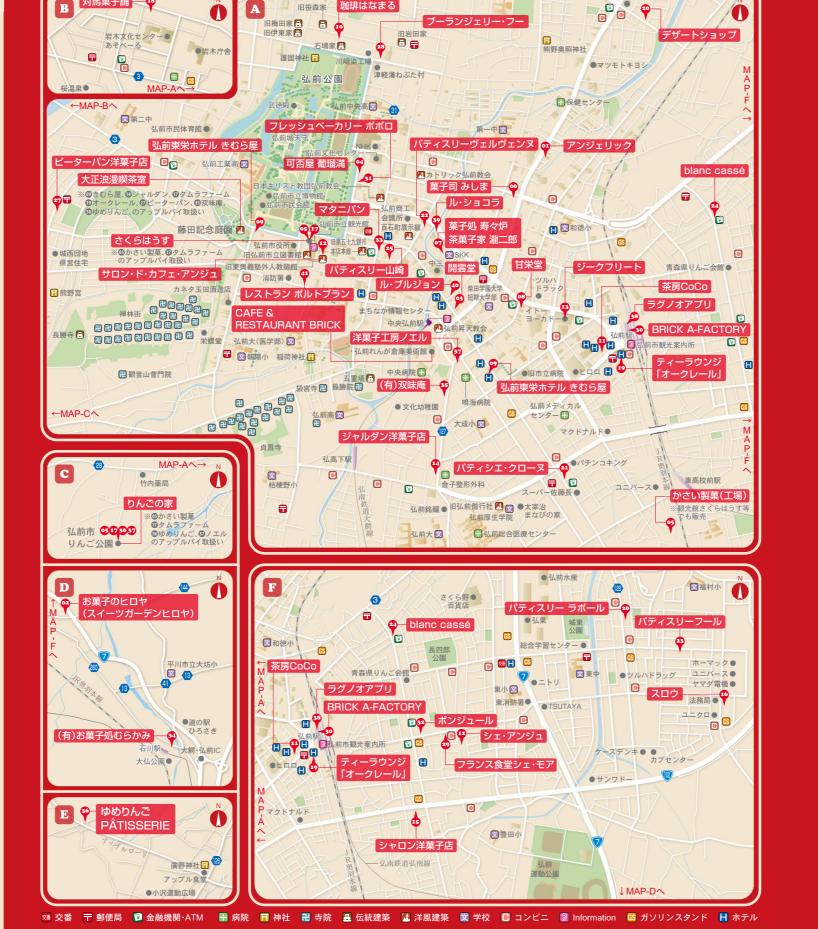
プルパイをお求めの方はこちらをどうぞ!松原店

┗0172-87-5478でも販売している。



りんごは柔らかく煮られ、パイにりんご本来のやさ しい味がぎっしり詰まっている。くせのないあっさ りした甘さ。ホールはサイズごとに可愛いりんごの





## ■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 弘前商工会議所・(公社)弘前市物産協会

第18版 2023.4月

# Hirosaki Apple Pie

弘前アップルパイガイドマップ

# Guide Map



## 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

イートイン時間は各店舗によって異な リナナので、東京に「TREE」といます。

□ このマークが付いている店舗は全国発送が 可能です。詳細は各店舗へご確認ください。

りますので、事前にご確認ください。

#### 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。

ており、食べごたえ抜群!パイの甘さに加え、紅玉り

煮込んであり、香りも味わいも豊か。カステラとパ

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。

んごの酸味が後味をさっぱりとさせている。

船水店 40172-31-1511でも通年販売している。

- ●パンフレットに掲載している店舗は、アップルパイに青森県産りんごを使用しています。
- ●各店舗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。
- ●定休日は、年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークなどの臨時休業や代休を省略しています。
- ●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。 ●弘前さくらまつり、弘前ねぷたまつり、その他繁忙期はテイクアウト・イートインを行っていない場合もござい ますので、予め各店舗へご確認ください。
- ●新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間の短縮もしくは営業日、定休日、イートイン詳細など、掲載 内容に変更が生じる場合がございます。詳細につきましては、各店舗へご確認ください。



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 上げたツヤツヤのパイを、緑茶と一緒にいただくの

弘前市下白銀町17-39 **1**.0172-35-9928 9:30~18:00(17:30L0 月曜、第2・4火曜休

り、カリカリ感もまた楽しめる。

弘前市野田1-3-16

**\**0172-35-9894

サクサクのパイに特製りんごジャムとスライスし

たその時期においしいリンゴをトッピング。艶愿

(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あ

10:00~18:30

火曜、第2·4水曜休

●販売時期/通年

完熟ふじの自家製コンポートを、バター100%の薄 焼き上げている。シナモンはお好みで後がけでき る。甘さは控えめで食べやすく、香ばしいパイ生地 と酸味もバランスの良い、りんご本来の味わい。



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。



しっとりとしたパイの中に、自家製白あんを練り込 んだりんごの上品な甘味が相性良く広がる。りんご のかけらがちょこんとのっている姿も愛らしい。和 洋折衷の街らしく、アップルパイでありながら日本 茶に合う、和菓子店の心伝わる一品。



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 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。 全国発送はタムラファームへお問い合わせ下さい る秋冬限定のアップルパイ。 ( 172-88-3836)



発酵バターを練りこんだパイ生地を丁寧に折り重 ね、自家製ふじりんごのコンポートをたっぷりと 包んだパイ。やさしい甘みと香ばしいサクサク食

パティスリーフール

弘前市早稲田2-8-2

**\**0172-29-4578

サクッと軽やかなパイ生地にりんごがたっぷり

のった見た目も可愛いアップルパイ。華やかに広が

るりんご本来の酸味と甘みに、ふわっと香るシナモ

ンもアクセントになっている。

9:30~19:30•無休

●販売時期/通年

フレッシュなりんごが美しく並び、ほんのり色づ いた焼き目が食欲をそそる。スライスした甘みの あるりんごと酸味の効いたコンポート、二つの風 味と食感を楽しめ、旬のりんごをたっぷり味わえ

さな記念日のデザートにもぴったり。

ブラン カッセ

弘前市城東北1-9-7

10:00~19:00•水曜休

●販売時期/通年

サクサクとしっとりの両方の食感が楽しめる香ば

しい生地とクレームダマンド。ほんのりとラム酒

も香り、ミルフィーユのように積み重なる、じっ

くりと焼き上げられたりんごは、シャキシャキ感

の残る、お店こだわりの仕上げ。

**\**0172-26-0020

包装で、消費期限は5日間。イートインはりんご半分 を使用したジェラート付き(¥660税込) 弘前市松森町80-1 ヴェルヴェンヌ **1.**0172-36-9638 弘前市百石町18 9:00~20:00•水曜休 **\**0172-32-1949 ●販売時期/通年 の場合は営業、翌日火曜代休) ●販売時期/通年

県産のりんご(ふじ)をたっぷり使い、外はサクッ 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。バターの風味と、ほのかに と中はジューシーに焼き上げたアップルパイ。り 香るシナモンの香りが調和した上品な甘さ。ドーム んごの食感とバターの香りが印象的で、記憶に残 型のかたちも愛らしく、女性に人気がありそう。小

弘前市親方町36

10:00~19:00•月曜休

●販売時期/りんごの時期

**\**0172-34-7469

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。

**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 ●販売時期/通年 津軽平野で実った青森りんごの"ふじ"をたっぷり 乗せて焼き上げた極上のアップルパイ。爽やかな甘

みの果汁が口いっぱいに広がります。ホールは真空

皮ごと煮詰めた「紅玉」がゴロゴロ入った自家製コ ンフィチュール。柔らかな食感と甘さ控えめでさっ ぱりとした風味が、発酵バタ一香るサクサクのパイ と相性抜群。紅玉の爽やかな酸味が味わえるアップ

酸 味 \_\_\_ •



7:30~18:00(日曜17:00閉店)・日曜休 (月曜祝日の場合は営業、翌日火曜代休) ●販売時期/11月~3月※こ の他の時期はふじを使用したア ップルパイ 1カット¥340(税込) ホール¥1.360(税込) りんご「紅玉」のハーフカットをカラメルで柔らか

弘前市亀甲町65-1

**\**0172-33-2222

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、折りパイの生地に包んでいる。パン屋 さんならではの個性あるパイ。



60年以上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

弘前市表町2-11

**\**0172-32-1260

10:00~20:00•無休

●販売時期/通年

5本入/ ¥1,000(税込)

8本入/ ¥1,600(税込)

12本入/ ¥2,400(税込)

ノストラン ポルトブラン

弘前駅ビルアプリーズ1F



青森県産小麦を使用したバター風味豊かなパイ生 地。りんごのほど良い甘さとシャキシャキとした食 感を引き立て、たっぷり使用したバターとの相性が 良い。農園の手籠のりんごを想わせる形にもりんご への愛情を感じる。穏やかな自然派アップルパイ。

弘前市徒町17-1

**C**0172-37-6761

9:00~19:00·水曜·第3木曜休

●販売時期/通年 ※要予約

1本/¥2,268(税込)



甘さ控えめ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(平成14年開催)。年間を通してお 客様に提供できるようふじりんごを使用。産地な らではのこだわりの味。

弘前市土手町77-1

**\**0172-55-8575

●販売時期/通年

11:30~17:30(月曜17:00閉店)

火曜、水曜休、ほか不定休



をした南部鉄器で、パリッと焼き上げたアップルパ アップルパイ&ドリンクセットが食べられるお店

イはキャラメリゼしたりんごと特製カスタードク リーム入り。

りんごの街弘前ならではの、アップ

ルパイ専用ノート。地元デザイナー

による表紙がオシャレ。B6サイズで 小さなバッグにもすっぽり入りま

す!味の感想やその時感じた事を

書き込んで、自分だけの一冊に。

弘前市内のイタリアンレストラン「オステリア エノ

テカ ダ サスィーノ」笹森通彰氏監修。りんごの形

弘前れんが倉庫美術館の



HIROSAKI

**APPLE PI** 

テイクアウトは

1個¥700(税込)

3個で¥2,000(税込)

RESTAURANT BRICK 弘前市吉野町2-1 **\**0172-40-2775 9:00~17:00(L0)·火曜休 ●販売時期/通年

弘前市上白銀町8-●営/9:30~16:00(L0)

Hirosaki Apple Pie Topics

Apple Pie & Drink Set

常時数種類のアップルパイを

提供。お好きなアップルパイと

ドリンクのセットでどうぞ。

¥858(税込

アップルティーのセットをどうぞ。

¥676~¥808<sub>(税込</sub>



販売中。詳しくは協会

IPをチェック!

通したタクシードライバーがいます!彼女達はお 店ごとの甘味・酸味・シナモンを徹底分析しており 厳しい筆記試験にも合格しているアップルパイの スペシャリスト!有名店から地元民しか知らない 穴場店、また彼女達の一押し店などをご案内し

で予約・お問い合わせは 北星交通 **、0172-33-3333** 



パティスリー、パン屋、和菓子屋、喫茶店など20店舗のアップルパイ・レシピを美しい写真と共 に大公開!弘前の味をおうちでも楽しめるレシピ集です。贔屓の味を再現してみたり、食べ歩き のお供に持ち歩いておいしさの秘密をレシピから探ってみたり。楽しみ方は自由自在です。







りんごを皮ごと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

ほどよい酸味をきかせて柔らかく煮詰めたりんご

は、パイの中のお日さまのよう。絶妙なバランスの

香ばしいパイとりんごは、子どもたちのおやつにも

おすすめ。元気がもらえるサクサクアップルパイ。

弘前市城東中央3-1-3

10:00~18:00•木曜休

●販売時期/通年

**\**0172-88-7557

パティスリー ラポール

●販売時期/通年(りんごの

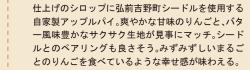
弘前市田園4-6-3

**\**0172-55-5040

水曜休ほか不定休あり

入荷状況による)

10:00~19:00



弘前市親方町23

8:00~17:00•日曜休

●販売時期/通年

※11時以降からお渡し可能

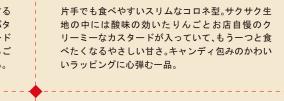
**\**0172-32-3704

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。





**\**0172-92-2236

8:00~18:00•不定休

●販売時期/通年

弘前市下白銀町17-11

10:00~18:30.月曜、水曜休

**\**0172-34-2232



ラグノオチェーン店で販売している「パティシエの

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

丁寧に折り重ねられたパイ生地とふじを使った大き ポンムアンクルートノワール(黒いアップルパイ) い煮りんご、表面のツヤ感が魅力的。フレッシュバタ という名の通り、丁寧にキャラメリゼされたりん 一の風味とりんごの爽やかな酸味が口いっぱいに広 ごの甘味が口の中でとろけるように濃厚でほろ苦 がる。他にも減農薬の紅玉を使ったアップルパイも く、ワインとも一緒に楽しめる。フランス料理店 あるのでこちらも要チェック! が作る大人の味わいは、スイーツを超えた満足感。

## あつまる、つながる、ひろがる。 #弘前アップルパイ!

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!

### Instagram(インスタグラム)を使って 弘前アップルパイを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

②弘前アップルパイの写真を撮影

3コメントの後に、「#(ハッシュタグ)弘前アップル パイ」と入力して写真を投稿弘前アップルパイの 画像&情報が集約され、検索にも便利。あなたも 「弘前アップルパイ」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ご配慮下さい。 ※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。

※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

リーフ模様の焼き目が美しいアップルパイはパリパ

リ&サクサクの生地。自家製のりんごのコンポート

は丁寧に煮詰めた奥深い味わい。甘みと酸味がほど

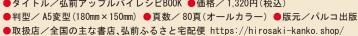
よく、幅広い世代に人気がありそう。フランスで伝

統菓子を学んだパティシエが作る上品な一品。

「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、 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、その後大型化を進め、現在は 直径3mを焼くことに成功。北は北海道、南は九州ま で全国各地で実演しており、地元弘前では、弘前さ くらまつり、弘前りんご花まつり、カルチュアロー ド、津軽の食と産業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 客にも好評を得ている。

## **ぶ** 弘前アップルパイの本がパルコ出版より発F

●タイトル/弘前アップルパイレシピBOOK ●価格/ 1,320円(税込)





## ●パンフレットに掲載している店舗は、アップルパイに青森県産りんごを使用しています。●を店舗のアップルパイは数に限りがありますので、お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すので、掲載のデータやコメントは各店のアップルパイは数に限りがありますので、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すので、掲載のデータやコメントは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短縮もしくは営業日、定休日、イートイン詳細など、掲載内容に変更が生じる場合がございます。詳細につきましては、各店舗へご確認ください。