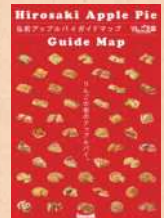




24 交通 郵便局 金融機関・ATM 病院 神社 寺院 伝統建築 洋風建築 学校 コンビニ 観光案内カウンター ガソリンスタンド ホテル スーパー・百貨店



弘前アップルパイガイドマップ



タルトタタンガイドマップの姉妹マップ。弘前のりんごスイーツガイドマップ第1弾として、2010年3月に初めて発行されました。個性豊かな40種類以上のアップルパイを紹介する人気マップも、ぜひ併せてご覧ください。

- 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2版 2019.3月

Hirosaki Tarte Tatin

弘前タルトタタンガイドマップ

弘前観光劇場 Guide Map りんご王国 RINGO KINGDOM



アンジェリック



可否屋 葡瑞満



茶房CoCo



ジャルダン



ティールラウンジ「オークレール」

りんごの街のタルトタタン。



弘大カフェ 成田専威珈琲店



芽女俱楽部



ゆめりんごPÂTISSERIE



りんごの家



ル・ショコラ



ル・フルジョン

タルトタタンとは

19世紀後半、パリ南方のソーヌ地方で小さなホテルを営んでいたタタン姉妹。ある日、りんごのタルトを作っていたところ、うっかりタルト生地を入れ忘れてしまいました。型の中に、りんご・砂糖・バターだけを入れて焼いてしまい、仕方なく後からりんごの上に生地を被せ、ひっくり返してみると意外にも美味しいお菓子が完成。キャラメル状の砂糖がりんごに染み込み、香ばしい風味になっていたのです。それ以来、ホテルの看板菓子になりました。タタン姉妹のタルトということで、『タルト・タタン』と呼ばれるようになったと言われます。

タルトタタンデータの見方

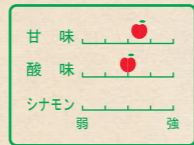
- 甘味／りんごの甘味、キャラメルやクリームなどがプラスされた甘味の弱～強を、5段階で表示。
- 酸味／りんごの酸味、レモン果汁などがプラスされた酸味の弱～強を、5段階で表示。
- シナモン／シナモンの風味の弱～強を、5段階で表示。

※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タルトタタンの味を断定するものではありません。
※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。

04 ジャルダン

MAP A

Y360 (税別)



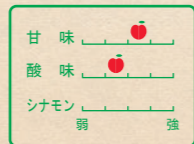
金箔をのせた上品な見た目。とろっとした食感のりんごは、程よい甘さと酸味のバランスが絶妙。深い味わいのキャラメルが口の中に広がり、余韻を残す。バター・の香り甘めのタルト生地との相性も◎。

弘前市富田3丁目1-6
☎32-6158
●営業時間 / 9:30～19:00
●定休日 / 火曜
●販売時期 / 通年

08 ゆめりんごPÂTISSERIE

MAP B

Y605 (税込)



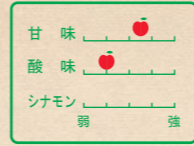
口に入れるとトロっととろけるりんご。香ばしく煮詰められたりんごは、添えられたヨーグルトの酸味で甘さが引き立つ。時期によってりんごの品種も変わるため、季節ごとに味の変化を楽しめる。

弘前市悪戸字芦野156-1
☎0172-87-6477
●営業時間 / 1月～3月 10:30～16:00
4月～12月 10:30～17:00
●定休日 / 水曜、その他不定休
●販売時期 / 通年

01 アンジェリック

MAP A

Y324 (税込)



表面をキャラメリゼしており、全体的に香ばしい印象。オープンで長時間煮詰め、とろける柔らかさのりんごと、さっくりしたパイが好相性。使用する「紅玉」りんごの酸味が後味をすっきりさせる。

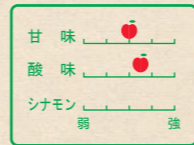
弘前市野田1-3-16 ☎0172-35-9894
●営業時間 / 10:00～19:00
●定休日 / 火曜、第2・4水曜(祝日の場合は営業)
●販売時期 / 11月～紅玉が取れる時期まで

05 ティーラウンジ「オークレール」

MAP A

Y670 (税込)

イトイン(ゼラート添え) ¥864 (税込)



りんご果汁でキャラメリゼされた、飴色のつやつやの表面が食欲をそそる。りんごの形を残しながらも、柔らかく煮込まれた「ふじ」りんごは優しい味わいで、バター香るタルト生地と相性バッチリ。

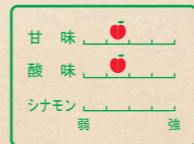
弘前市大町1丁目1-2
アートホテル弘前シティ1F
☎0172-37-9513
●営業時間 / 10:00～20:00
●定休日 / 無し
●販売時期 / 通年

09 りんごの家

MAP B

Y864 (税込)

※ドリンク付



※藤田記念庭園「大正浪漫喫茶室」でも可

水を一滴も使わずに煮詰め「ふじ」りんごのうまみを凝縮。さらにバターが香るりんごの外側をキャラメリゼして仕上げた。「母の自慢の一品」という味わいのタルトタタンに、ヨーグルトを添えて。

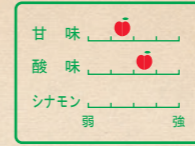
弘前市清水富田字寺沢125
弘前市りんご公園内 ☎0172-36-7439
●営業時間 / 9:00～17:00(L.O.16:30)
●定休日 / 無し
●販売時期 / 11月末頃～5月末

02 可否屋 葡萄満

MAP A

Y400 (税込)

※1ホールでのご予約・発送は、11月中旬より承ります。



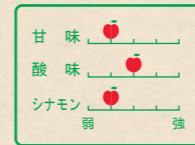
完熟した「ふじ」りんごの味を際立たせるために、キャラメリゼせずにじっくり煮詰めて型に並べ、アーモンドプードルたっぷりのビスキュイを流し込んで焼き上げました。仕上げにりんごの洋酒を塗って。

弘前市下白銀町17-39 ☎0172-35-9928
●営業時間 / 8:00～19:00(L.O.18:30)
※冬季・さくらまつり期間は9:00～
●定休日 / 月曜、第2火曜
●販売時期 / 11月からの紅玉のタルトがなくなり次第提供～3月

06 弘大カフェ 成田専蔵珈琲店

MAP A

Y540 (税込)



※テイクアウト不可

弘前大学が育成した果肉まで赤いりんご「紅の夢」を使用。りんごの酸味と洋酒のバランスがよく、とっても柔らか。バニラアイスも添えられ、風味豊かなパイ生地合う逸品。

弘前市文京町1 外国人教師館内
☎0172-55-5797
●営業時間 / 10:00～18:00
●定休日 / 月曜(祝日の場合は営業)
●販売時期 / 2月～
※「紅の夢」が無くなり次第終了

10 ル・ショコラ

MAP A

Y410 (税込)



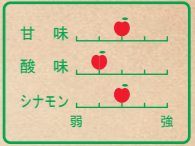
大きめカットの煮りんごは、食感を残しつつ柔らかな仕上がりに。厚みのあるタルト生地につまみ乗って、ボリューム満点。甘さ控えめのりんごと、タルト生地の甘さのバランスがよい。

弘前市徒町17-1
☎0172-37-6761
●営業時間 / 9:00～19:00
●定休日 / 水曜
●販売時期 / 11月～3月

03 茶房CoCo

MAP A

Y350 (税込)



煮詰めた「ふじ」りんごの表面を香ばしくキャラメリゼ。円柱状に整った形にナイフを入れると、何層にも重なったりんごの断面が印象的。イトインの際は、ラムレーズンアイス添え。

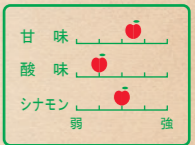
弘前市駅前町6-1 謙ビル1F
☎0172-26-8011
●営業時間 / 9:30頃～19:00頃(L.O.)
●定休日 / 火曜
●販売時期 / 11月中旬～5月頃
※不定期

07 めめ 芽女倶楽部

MAP B

Y270 (税込)

※ヒロロB1F「フォーレ」(55-8710) MAP A 「ANEKKO」(82-1055)でも販売。



農家のお母さん達が地域おこし協力隊と考案した愛情たっぷり一品。こだわりの相馬産りんごを使用。飴色にキャラメリゼされたりんごは、シャキっとした食感を残しつつも、ラム酒やシナモンがふわっと広がる大人のデザート。

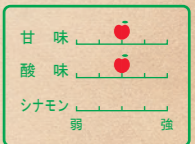
取扱店 / 「林檎の森」:弘前市湯口字一の細川307 ☎0172-84-3411
●営業時間 / 8:00～18:00(4月～10月)、8:30～17:00(11月～12月) 9:00～17:00(1月～3月)
●定休日 / 無し ●販売時期 / 通年

11 ル・ブルジョン

MAP A

Y390 (税別)

ホール(要予約) ¥3,300 (税別)



オープンで長時間じっくり焼き込まれた「紅玉」りんごの、赤みを帯びた表面の艶が食欲をそそる。紅玉の特徴である酸味を生かし、程よい甘さのパイ生地とのバランスがよい。ホール販売もあり。

弘前市土手町77-1
☎0172-55-8575
●営業時間 / 10:00～18:30
●定休日 / 水曜、その他不定休
●販売時期 / 10月下旬～11月