

# Hirosaki Apple Pie

弘前アップルパイガイドマップ

## Guide Map

りんごの街のアップルパイ。

# Hirosaki Apple Pie Guide Map

## 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。

- 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・弘前ねぶたまつり、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。
- 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。
- 原材料費の高騰により表示価格が変わる場合があります。



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。(テイクアウト可)



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。



このマークが付いている店舗は、今回「弘前アップルパイガイドマップ」に新しく参加したお店です。

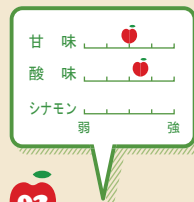


**御菓子司 双味庵**  
弘前市富田1-6-13  
☎0172-32-8491  
9:30～18:00・水曜休  
●販売時期／11月～5月上旬頃

ホール  
**¥3,000** (税込)  
1カット  
¥500 (税込)



60年以上前から販売されているアップルパイは、青森県産「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？



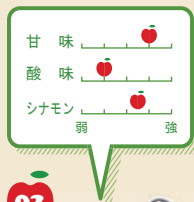
**お菓子のヒロヤ**  
(スイーツガーデンヒロヤ)  
弘前市川合字浅田5-1  
☎0172-55-8611  
9:30～19:00・日曜・祝日休  
●販売時期／通年

ホール(18cm)  
**¥1,980** (税込)  
1カット  
¥583 (税込)



※カットのりんごパイ(通年)と秋から半年間限定のアップルパイ

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。船水店☎0172-31-1511でも通年販売している。



**On Vacation**  
(オンバケーション)  
弘前市青山2-1-1  
☎0172-40-0337  
11:00～18:30 (なくなり次第終了)・火曜、水曜休(祝日の場合は営業)  
●販売時期／通年

**¥440** (税込)



市民に愛された味が更に美味しく進化。バター香るメッシュ状でザクザク食感の生地、弘前産のりんごをたっぷり入れたアップルパイ。甘み・シナモンの強さを含め、全体のバランスが絶妙。味・ボリュームともに大満足の一品。



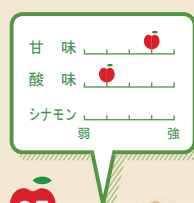
**可否屋 葡萄溜**  
弘前市下白銀町17-39  
☎0172-35-9928  
10:00～17:00  
月曜、第2・4火曜休  
●販売時期／通年

**¥550** (税込)



※お飲み物もご注文ください

完熟ふじの自家製コンポートを、バター100%の薄めのサクサクパイ生地にたっぷりのせて、食感よく焼き上げている。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。

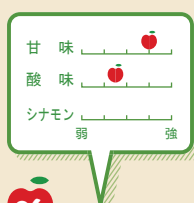


**かさい製菓**  
弘前市取上1-4-14(工場)  
☎0172-36-0511  
8:00～17:00・日曜休  
●販売時期／通年  
※主な取扱店／弘前市立観光館「さくらハウス」(mapA) 弘前市りんご公園 (mapC)

**¥1,296** (税込)



りんご「ふじ」をワイン・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。

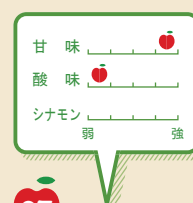


**菓子司 みしま**  
弘前市和徳町39  
☎0172-32-4729  
8:30～18:00、日曜～12:00迄  
第2・4水曜休  
(盆・彼岸は不定休)  
●販売時期／通年

**¥180** (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。

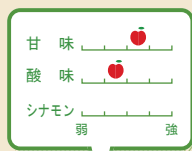


**菓子処 寿々炉**  
**茶菓子家 瀧二郎**  
弘前市徒町2-1  
☎0172-36-2976  
9:30～17:00・水曜(不定休)  
●販売時期／不定期

**¥194** (税込)



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。



## 甘栄堂

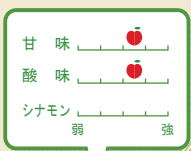
弘前市代官町41  
☎0172-32-1011  
9:00~18:30・不定休  
●販売時期／冬期間限定

¥480 (税込)

08  
map  
A



フレッシュバターの折パイ生地を焼き上げたパイに、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。



## グランメルシー

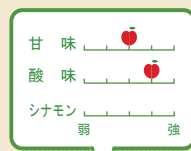
弘前市野田1-3-16  
☎0172-35-9894  
9:30~18:00  
火曜、第2・4水曜休  
●販売時期／通年

¥530 (税込)

09  
map  
A



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美味しいりんごをトッピング。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。



## 珈琲はなまる

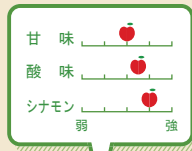
弘前市若党町61-4  
☎0172-37-8701  
10:30~18:00・水曜、木曜休  
●販売時期／通年

¥350 (税込)

10  
map  
A



紅玉を主流に、りんご本来の味を大切にしてみた目もかわいい桜色に焼き上げている。もう一つの、ふじを使った少し甘めでシャキシャキ感のあるパイも人気。ドリンクセットは¥800(税込)。落ち着いた雰囲気のカフェで、珈琲と一緒にのひとときを。



## 茶房CoCo

弘前市駅前町6-1 謙ビル1F  
☎0172-26-8011  
10:00~18:00 (L.O.)  
火曜休(祝日の場合は営業)  
●販売時期／10月中旬頃~5月頃  
(りんごの入荷状況による)

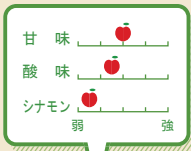
¥500 (税込)

11  
map  
A-G



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。テイクアウト可。

デザートセットドリンク付  
¥800(税込)



## Salon de café Ange

サロン・ド・カフェ・アンジュ  
弘前市下白銀町2-1 旧東奥義塾  
外人教師館内 ☎0172-35-7430  
10:00~18:00(17:30L.O.) (冬期は要  
問合)・無休 ●販売時期／通年  
※数量限定 ※シェ・アンジュ  
(mapG) (外崎2丁目) ☎0172-28-  
1307) ではホールのみ販売。

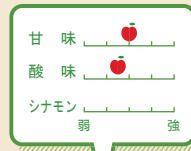
¥486 (税込)

12  
map  
A



美しい編み目のパイ生地は、バター 100%使用でしっとりとしたサクサクどちらの食感も楽しめる。さっぱりとした甘みが広がる弘前生まれのりんご「栄黄雅(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。

イトイン  
¥495(税込)  
ホール  
¥3,240  
(税込)



## ジャルダン洋菓子店

弘前市富田3-1-6  
☎0172-32-6158  
9:30~19:00・火曜休  
●販売時期／通年

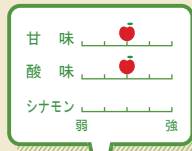
りんご型  
¥3,834~  
¥7,938 (税込)

13  
map  
A



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。

小物のパイ  
¥465(税込)



## シャロン洋菓子店

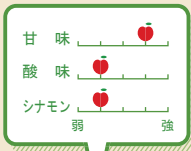
弘前市城東4-5-2  
☎0172-27-5678  
9:00~18:00・無休  
●販売時期／通年

¥382 (税込)

14  
map  
G



たっぷり入ったりんごの歯ざわりが楽しめる。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！松原店 ☎0172-87-5478でも販売している。



## ジョージのおやつ

弘前市駅前町12-1  
虹のマー店内  
8:00~18:00・日曜休  
●販売時期／  
4月上旬~6月上旬

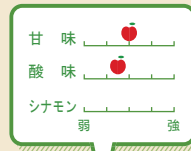
¥400 (税込)

15  
map  
A-G



NEW

サクサクのパイ生地に優しい甘さのりんごのフィリングとアーモンドクリームがマッチしており、ほんのりと香るシナモンがどこか懐かしさを感じさせる。弘前市民の台所「虹のマー」で購入できるのも嬉しい。



## スロウ

弘前市福田3-4-4  
☎090-5049-5956  
12:00~17:00(平日)、土曜は  
16:00迄・不定休  
●販売時期／11月~6月頃


¥420 (税込)

16  
map  
G



繊細に折り込まれた可愛い三角パイに包まれるのは、生のりんごをキャ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、果実感もたっぷりの甘味の引き立ちが楽しめる。

# 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。(テイクアウト可)

**タムラファーム**  
※主な取扱店／りんご公園  
(map C) ☎0172-36-7439  
9:00～17:00・無休  
弘前市上観光館「さくらハウス」  
(map A) ☎0172-33-7002  
9:00～18:00・無休  
●販売時期／通年

**17**  
map A-C

甘味   
酸味   
シナモン 

全店発送   
※藤田記念庭園  
りんご公園・武徳殿

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(☎0172-88-3836)

**¥497** (税込)

**対馬菓子舗**  
弘前市賀田1-19-2  
☎0172-82-2040  
8:00～19:00・水曜休  
●販売時期／11月～2月頃

**18**  
map B

甘味   
酸味   
シナモン 

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る秋冬限定のアップルパイ。

**¥270** (税込)

**ティララウンジ「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  
10:00～20:00・無休  
●販売時期／通年

**19**  
map A-G

甘味   
酸味   
シナモン 

全店発送   
※ホールのみ

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)。

**¥356** (税込・テイクアウト用)  
ホール(22cm)  
¥1,836 (税込)

**デザートショップ**  
弘前市宮川3丁目17-1  
☎0172-37-0188  
11:00～18:00・月曜休  
(月曜祝日の場合は営業)  
●販売時期／10月後半～4月  
(但し、りんごの入荷状況による)

**20**  
map A

甘味   
酸味   
シナモン 

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感がやみつきに！

**¥400** (税込)

**パティシエ・クロウ**  
弘前市松森町80-1  
☎0172-36-9638  
9:30～20:00・水曜休  
●販売時期／通年

**21**  
map A

甘味   
酸味   
シナモン 

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。バターの風味が上品な甘さを引き立てる。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。

**¥400** (税込)

**パティスリー ヴェルヴェンヌ**  
弘前市百石町18  
☎0172-32-1949  
10:00～19:00・月曜休(月曜祝日の場合は営業、翌日火曜代休)  
●販売時期／通年

**22**  
map A

甘味   
酸味   
シナモン 

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。

**¥380** (税込)

**パティスリーフル**  
弘前市早稲田2-8-2  
☎0172-29-4578  
9:30～19:30・無休  
●販売時期／通年

**23**  
map G

甘味   
酸味   
シナモン 

サクッと軽やかなパイ生地のに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。

**¥376** (税込)  
イートイン  
¥340 (税込)

**パティスリー山崎**  
弘前市親方町36  
☎0172-34-7469  
10:00～19:00・月曜休  
●販売時期／りんごの時期

**24**  
map A

甘味   
酸味   
シナモン 

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。

**¥972** (税込)

希少なりんごを使う商品の為りんごの入荷がない場合は、他の産地りんごを使用する場合がございます。必ず事前にお問い合わせください。

**ピーターパン洋菓子店**  
弘前市城西4-1-12  
☎0172-33-6378  
9:00～18:30  
(日曜、祝日9:00～18:00)  
水曜休(年末年始を除く)  
●販売時期／通年

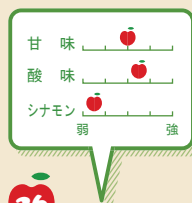
**25**  
map A

甘味   
酸味   
シナモン 

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。

**¥330** (税込)

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。 **NEW** このマークが付いている店舗は、今回「弘前アップルパイガイドマップ」に新しく参加したお店です。



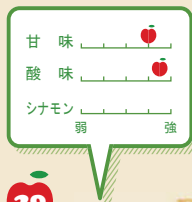
26  
map  
A

**弘大カフェ  
成田専蔵珈琲店**  
弘前市文京町1 ☎0172-55-5797  
10:00~18:00(17:30LO)  
日曜、月曜休  
●販売時期/12月~りんごがなくなるまで。※営業日によって掲載写真と異なる商品を販売している場合あり。

**¥620 (税込)**  
ドリンクセット  
割引あり



さっぱりジュシーなりんごには、弘前大学育成品種である「美紅」を使用。りんご本来の美しい紅色と、バラの形のデザインが華やかで目を引く一品。「紅の夢」や「紅玉」を使用する日もあり、色・形が異なる楽しさ。もちろん珈琲との相性も◎



29  
map  
G

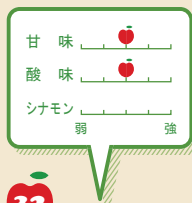
**フランス食堂 シェ・モア**  
弘前市外崎1-3-12 ☎0172-55-5345  
ランチ/11:00~14:00(LO)  
ディナー/17:00~19:30(LO)  
月曜休  
●販売時期/通年(季節によりりんごの品種変更)

直径10cm  
**¥1,080 (税込)**

※インターネットからのご注文のみ

※テイクアウトのみ

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いる。

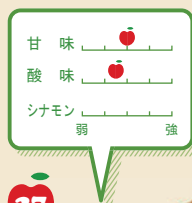


32  
map  
A

**フレッシュベーカーリー  
ポボロ**  
弘前市下白銀町17-11 ☎0172-34-2232  
10:00~18:30・月曜、水曜休  
●販売時期/通年

**¥300 (税込)**

片手でも食べやすいスリムなコロネ型。サクサク生地の中には酸味の効いたりんごとお店自慢のクリーミーなカスタードが入っていて、もう一つと食べたくなるやさしい甘さ。キャンディ包みのかわいいラッピングに心弾む一品。



27  
map  
A-G

**blanc cassé  
ブラン カッセ**  
弘前市城東北1-9-7 ☎0172-26-0020  
10:00~19:00・水曜、木曜休  
●販売時期/通年

**¥360 (税込)**  
イートインも同価格



サクサクとしっとり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。



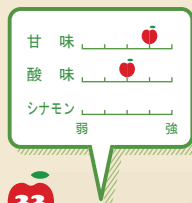
30  
map  
A

**ぶりーず・ど・すりじえ  
文化センター店**  
弘前市下白銀町19-4 ☎0172-55-7960  
11:00~18:00・火曜休  
●販売時期/通年

**¥605 (税込)**  
ドリンクセット  
¥990 (税込)



柑橘の風味が香るりんごのフィリングと皮付きの焼きりんご2種類の食感で、パイ生地のサクサク感と相性が良い。提供する直前に焼きりんごをバーナーでキャラメリゼしてくれる、見て・香って・味わって楽しめるアップルパイです。

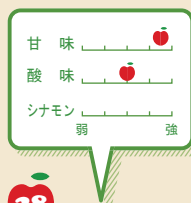


33  
map  
G

**ボンジュール**  
弘前市城東中央3-1-3 ☎0172-88-7557  
10:00~18:00・木曜休  
●販売時期/通年

**¥400 (税込)**

ほどよい酸味をきかせて柔らかに煮詰めたりんごは、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。



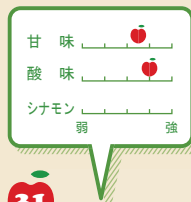
28  
map  
A

**BOULANGERIE Four  
ブーランジェリー・フー**  
弘前市亀甲町65-1 ☎0172-33-2222  
7:30~18:00(日曜17:00閉店)  
月曜休(月曜祝日の場合は営業、翌日火曜代休)  
●販売時期/通年

**¥420 (税込)**



練りパイと折りパイの2種類から作られるパイ生地はサクサクを通り越してザクザクとした食感で食べ応えバツグン! たっぷり入った煮りんごと果肉入りのジャムはさわやかな甘さで、何個でも食べたくなる一品です。

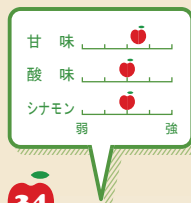


31  
map  
A-G

**BRICK A-FACTORY**  
弘前市表町1-1 弘前駅2F ☎0172-55-0271  
8:30~19:00  
年中無休  
●販売時期/通年

**¥495 (税込)**

仕上げるシロップに弘前吉野町シードルを使用する自家製アップルパイ。爽やかな甘味のりんごと、バター風味豊かなサクサク生地が見事にマッチ。シードルとのペアリングも良さそう。みずみずしいまるごとのりんごを食べているような幸せ感が味わえる。



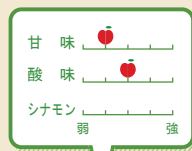
34  
map  
A

**マタニパン**  
弘前市親方町23 ☎0172-32-3704  
10:00~17:00・日曜休  
(臨時休業有)  
●販売時期/通年  
※11時以降からお渡し可能

**¥450 (税込)**  
ホール大  
¥2,900 (税込)



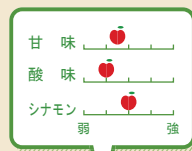
パイはしっとりサクサク。たっぷりのりんごは酸味がさわやかな「紅玉」。香りと甘さ、食感が調和している。老舗パン・洋菓子店が作る「アップルパイのスタンダード」という声も。



**ゆめりんご**  
**PÂTISSERIE**  
弘前市悪戸芦野156-1  
☎0172-87-6477  
1月～3月・10:30～16:00 ※水曜休ほか  
4月～12月・10:30～17:00 不定休あり  
●販売時期／通年



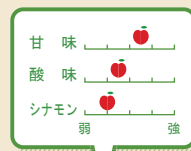
青森県産小麦を使用したバター風味豊かなパイ生地。りんごのほど良い甘さとシャキシャキとした食感を引き立て、たっぷり使用したバターとの相性が良い。農園の手籠のりんごを想わせる形にもりんごへの愛情を感じる。穏やかな自然派アップルパイ。



**洋菓子工房ノエル**  
弘前市品川町2-2-101  
☎0172-35-7699  
9:00～18:30・火曜休  
●販売時期／通年(ふじを使用)  
※GW時は要予約



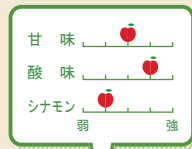
甘さ控えめシナモンの香り豊かな「りんごが主役」のアップルパイは、第2回アップルパイコンテスト弘前市長賞受賞(平成14年開催)。年間を通してお客様に提供できるようにふじりんごを使用。産地ならではのこだわりの味。



**ラグノオブリ**  
弘前市表町2-11  
弘前駅ビルアブリーズ1F  
☎0172-32-1260  
10:00～20:00・無休  
●販売時期／通年



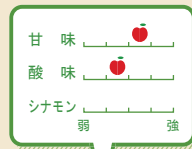
ラグノオチェーン店で販売している「パティシエのりんごスティック」は、大きめにカットされた青森県産りんごのシロップ漬けとスポンジ生地をパイで包んでいる。りんごのシャキシャキ感としっとりパイが特長のアップルパイ。ラグノオアブリ店では時間に余裕があれば焼きたてを味わうことができる。



**ル・ショコラ**  
弘前市徒町17-1  
☎0172-37-6761  
9:00～18:30・水曜・第3木曜休  
●販売時期／通年 ※要予約



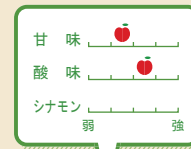
開店当初から販売しているアップルパイはサクサクの生地が魅力。紅玉を使っている。要予約となっているので、来店の前には注文をお忘れなく！



**le bourgeois**  
**ル・ブルジョア**  
弘前市土手町77-1  
☎0172-55-8575  
11:30～17:00  
火曜、水曜休、ほか不定休  
●販売時期／通年



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。



**レストラン ボルトブラン**  
弘前市本町44-1  
☎0172-33-5087  
11:30～14:00 (L.O.)  
17:00～20:00 (L.O.)・日曜休  
●販売時期／  
11月末～くなり次第終了



※テイクアウトのみ

ボンムアंकフルトノワール(黒いアップルパイ)という名の通り、丁寧にキャラメリゼされたりんごの甘味が口の中であつたように濃厚でほろ苦く、ワインとも一緒に楽しめる。フランス料理店が作る大人の味わいは、スイーツを超えた満足感。



## アップルパイタクシー



弘前の街には「桜こまち」というアップルパイに精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ちゃいます！

特設サイト公開中！ アップルパイコンシェルジュ 北星交通 検索

ご予約・お問い合わせは 北星交通 ☎0172-33-3333

## あつまる、つながる、ひろがる、 #弘前アップルパイ！

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のアプリをダウンロード・登録
- 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がございます。

## 巨大アップルパイ世界に挑戦する会



「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。

# Hirosaki Apple Pie Topics

## 弘前れんが倉庫美術館の アップルパイ

HIROSAKI  
BRICK  
APPLE PIE

¥900 (税込)



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。りんごの形をした南部鉄器で、パリッと焼き上げたアップルパイは青森県産紅玉りんごと特製カスタードクリーム入り。

## Apple Pie & Drink Set

### 大正浪漫喫茶室

常時数種類のアップルパイを提供。好きなアップルパイとドリンクのセットでどうぞ。

¥1,100 (税込)



写真はイメージです。



### りんごの家

数種類から好きなアップルパイを選んで、ドリンクをセットにした「アップルパイプレート」でどうぞ。

¥1,200 (税込)

※価格が変更になる場合もございます。

## アップルパイ&ドリンクセットが食べられるお店



### cafe & shop BRICK

弘前市吉野町2-11

☎0172-40-2775

9:30~16:30 (L.O)

フード提供は11:00~

火曜休

●販売時期／通年 map A



### 大正浪漫喫茶室

藤田記念庭園洋館

弘前市上白銀町8-1

☎0172-37-5690

●営／9:30~16:00 (L.O)

※16:30閉店です。

map A



### りんごの家

弘前市りんご公園

弘前市清水富田寺沢125

☎0172-36-7439

●営／9:00~17:00

喫茶コーナー 16:30 (L.O)

map C

## アップルパイグッズ 好評発売中!!



表紙

### ログノート

¥495 (税込)



デコレーション例



中面(記入例)



表

裏

### クリアファイル

¥330 (税込)

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。

アップルパイグッズは弘前市内の観光施設や土産物店、書店などで販売中。詳しくは協会HPをチェック!



Pick up

まちじゅう  
街中の  
りんごを  
探せ!  
Hirosaki  
Apple Project

りんご生産量が日本一の弘前の街はりんごだらけ。スイーツやグルメ、オブジェや看板、ディスプレイなど、街のあちこちにりんごが潜んでいます。よくよく見ればあれもりんご! これもりんご! 街に隠れたりんごを探しながらの街歩きも楽しみの一つです。

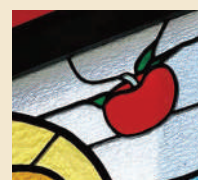
街中のりんごを探せ!  
ホームページ



弘前市りんご公園はアスレチック遊具もりんごモチーフ。



サイン柱のりんごオブジェは全5色。探してみよう。



カトリック弘前教会のステンドグラスの色鮮やかなりんご。

