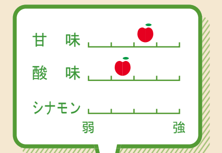
りんごの街のアップルパイ



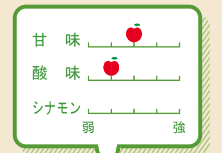
甘栄堂
弘前市代官町41
☎0172-32-1011
9:00〜18:30・不定休
●販売時期／冬期間限定

¥300(税込)

08
map
A

全国発送

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。



弘前東栄ホテル きむら屋
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

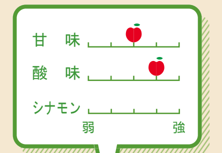
¥200(税込)

NEW

09
map
A

全国発送

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。



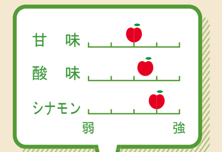
珈琲はなまる
弘前市若党町61-4
☎0172-37-8701
10:30〜18:00・水曜、木曜休
●販売時期／通年

¥300(税込)

10
map
A

イートイン

紅玉を主流に、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¥700(税込)。落ち着いた雰囲気のカフェで、珈琲と一緒のひとときを。



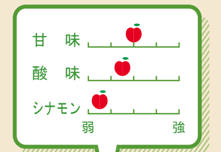
茶房CoCo
弘前市駅前町6-1 謙ビル1F
☎0172-26-8011
10:00〜18:00(LO)
火曜休(祝日の場合は営業)
●販売時期／10月末頃〜5月頃
(りんごの入荷状況による)

¥450(税込)
デザートセットドリンク付
¥750(税込)

11
map
A・F

イートイン

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。テイクアウトも可。



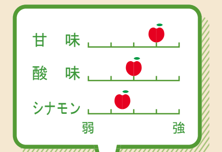
Salon de café Ange
サロン・ド・カフェ・アンジュ
弘前市下白銀町2-1 旧東奥義塾外人教師館内 ☎0172-35-7430
10:00〜16:00(冬期は要問合)・無休 ●販売時期／通年
※数量限定 ※シェ・アンジュ(**mapF**)(外崎2丁目☎0172-28-1307)ではホールのみ販売。

¥486(税込)
イートイン
¥495(税込)
ホール
¥3,300
(税込)

12
map
A

全国発送
イートイン

美しい編み目のパイ生地は、バター100%使用でしっとりと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。

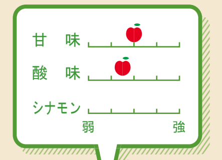


ジークフリート
イトーヨーカ堂弘前店
弘前市駅前3-2-1
イトーヨーカ堂弘前店B1F
☎0172-33-0141
9:00〜21:00・無休
(営業時間はイベント時等変更有)
●販売時期／通年

¥300(税込)

13
map
A

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アップルパイ。



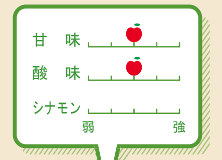
ジャルダン洋菓子店
弘前市富田3-1-6
☎0172-32-6158
9:30〜19:00・火曜休
●販売時期／通年

りんご型
¥2,400〜
¥6,100
(税込)
小物のパイ
¥380(税込)

14
map
A

全国発送

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形に焼き上げられる。



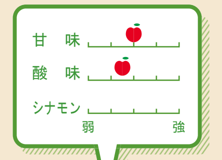
シャロン洋菓子店
弘前市城東4-5-2
☎0172-27-5678
9:30〜19:00・無休
●販売時期／通年

¥324(税込)
イートイン ¥330(税込)
ホール ¥2,268(税込)

15
map
F

全国発送
イートイン ※松原店のみ可

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。



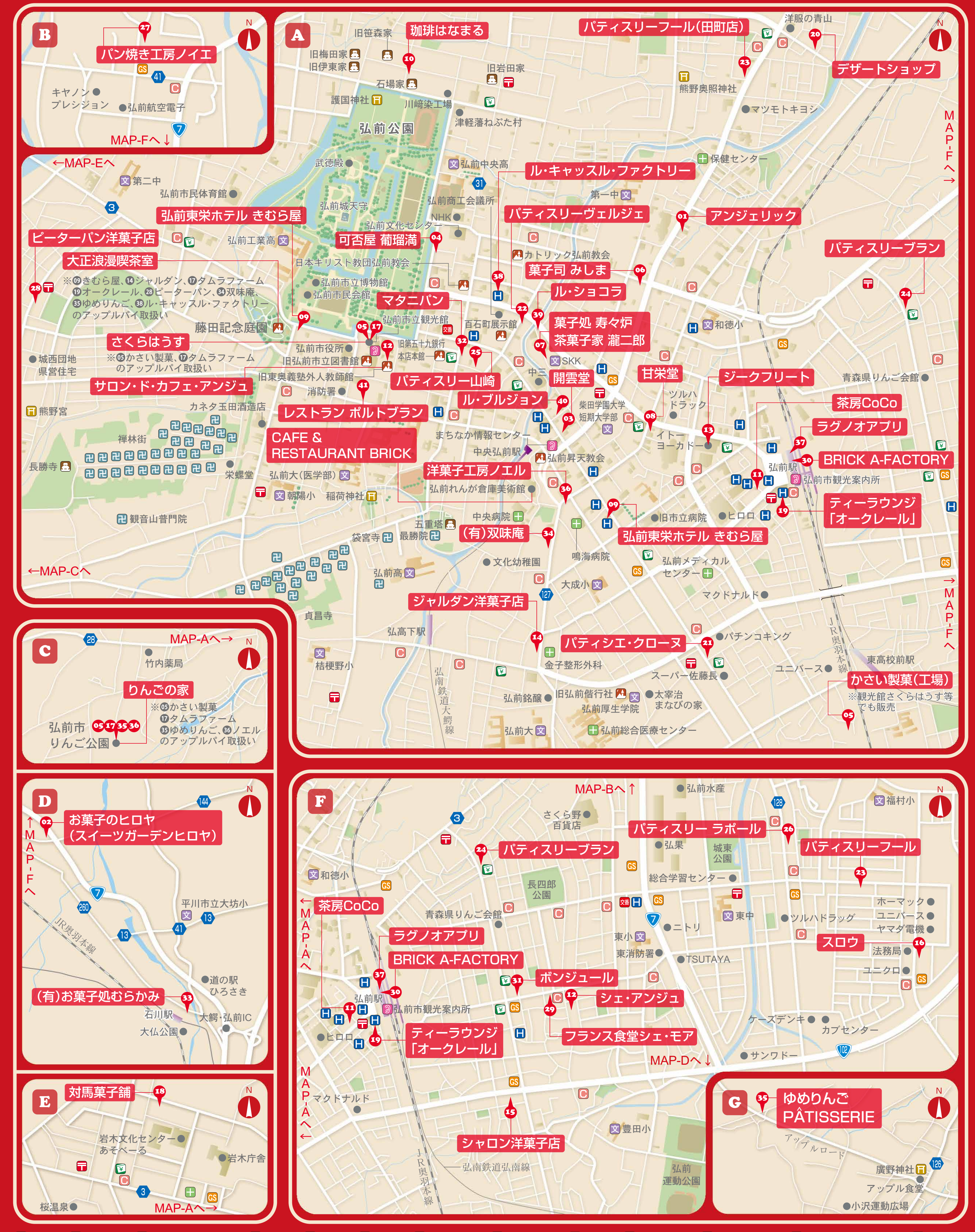
スロウ
弘前市早稲田4-3-4シェルA101
☎0172-88-7856
12:00〜16:00・不定休
●販売時期／11月〜6月頃

¥400(税込)

16
map
F

全国発送

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。


A
B
C
D
E
F
G
N
パン焼き工房ノイエ
MAP-Fへ↓
←MAP-Eへ
珈琲はなまる
パティスリーフール(田町店)
デザートショップ
弘前公園
ル・キャッスル・ファクトリー
弘前東栄ホテル きむら屋
ピーターパン洋菓子店
大正浪漫喫茶室
※⑨きむら屋、⑭ジャルダン、⑰タムラファーム、⑲オークレール、㉘ピーターパン、㉞双味庵、㉟ゆめりんご、㊳ル・キャッスル・ファクトリーのアップルパイ取扱い
藤田記念庭園
可否屋 葡瑠満
パティスリーヴェルジェ
アンジェリック
パティスリーブラン
菓子司 みしま
ル・ショコラ
マタニパン
菓子処 寿々炉
茶菓子家 瀧二郎
さくらはうす
※⑤かさい製菓、⑰タムラファームのアップルパイ取扱い
弘前市立観光館
サロン・ド・カフェ・アンジュ
パティスリー山崎
開雲堂
甘栄堂
ジークフリート
ル・ブルジョン
レストラン ポルトブラン
CAFE & RESTAURANT BRICK
茶房CoCo
ラグノオアプリ
BRICK A-FACTORY
洋菓子工房ノエル
弘前駅
中央弘前駅
ティーラウンジ「オークレール」
(有)双味庵
弘前東栄ホテル きむら屋
←MAP-Cへ
ジャルダン洋菓子店
パティシエ・クローヌ
かさい製菓(工場)
※観光館さくらはうす等でも販売
MAP-Fへ→
MAP-Aへ→
りんごの家
※⑤かさい製菓、⑰タムラファーム、㉟ゆめりんご、㊱ノエルのアップルパイ取扱い
弘前市りんご公園
お菓子のヒロヤ(スイーツガーデンヒロヤ)
↑MAP-Fへ
(有)お菓子処むらかみ
対馬菓子舗
MAP-Aへ→
MAP-Bへ↑
パティスリー ラポール
パティスリーブラン
パティスリーフール
←MAP-Aへ
茶房CoCo
ラグノオアプリ
BRICK A-FACTORY
ボンジュール
シェ・アンジュ
スロウ
ティーラウンジ「オークレール」
フランス食堂シェ・モア
MAP-Dへ↓
MAP-Aへ←
シャロン洋菓子店
ゆめりんご PÂTISSERIE

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　ガソリンスタンド　ホテル

■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16版 2022.7月

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。

弘前感交劇場®

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。

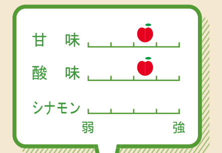
アップルパイデータの見方
■甘味／りんごの甘味、カラメルやクリームなどがプラスされた甘味の弱〜強を、5段階で表示。
■酸味／りんごの酸味、レモン果汁などがプラスされた酸味の弱〜強を、5段階で表示。
■シナモン／シナモンの風味の弱〜強を、5段階で表示。

イートイン　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)

全国発送　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。

- ●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。

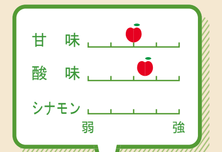


アンジェリック
弘前市野田1-3-16
☎0172-35-9894
10:00〜18:30
火曜、第2・4水曜休
●販売時期／通年

¥380(税込)

01
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おいしいリンゴをトッピング。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あり、カリカリ感もまた楽しめる。



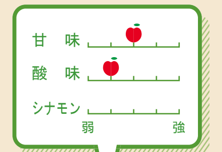
お菓子のヒロヤ
(スイーツガーデンヒロヤ)
弘前市川合字浅田5-1
☎0172-55-8611
9:30〜19:00(冬季)
9:30〜19:30(夏季)
日・祝〜19:00 ●販売時期/通年

ホール(18cm)
¥1,800(税込)
ミニ(14cm)
¥1,080(税込)

02
map
D

全国発送

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。

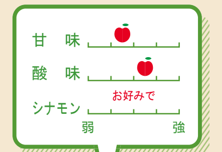


開雲堂
弘前市土手町83
☎0172-32-2354
9:30〜17:30・火曜休
●販売時期／不定期

¥270(税込)

03
map
A

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もおすすめ。



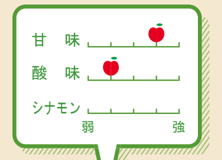
可否屋 葡瑠満
弘前市下白銀町17-39
☎0172-35-9928
9:30〜18:00(17:30LO)
月曜、第2・4火曜休
●販売時期／通年

¥400(税込)

04
map
A

全国発送
イートイン ※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。



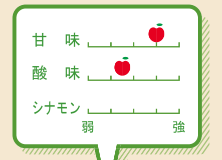
かさい製菓
弘前市取上1-4-14(工場)
☎0172-36-0511
8:00〜17:00・日曜休
●販売時期／通年
※主な取扱店／弘前市立観光館「さくらはうす」(**mapA**)
弘前市りんご公園(**mapC**)

¥1,188(税込)

05
map
A・C

全国発送

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。

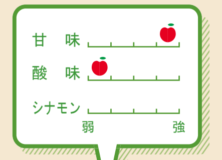


菓子司 みしま
弘前市和徳町39
☎0172-32-4729
8:30〜18:00
第2水曜休(盆・彼岸は不定休)
●販売時期／通年

¥160(税込)

06
map
A

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

¥173(税込)

07
map
A

全国発送

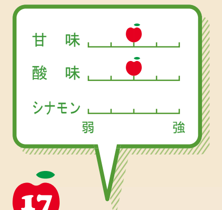
しっとりとしたパイの中に、自家製白あんを練り込んだりんごの上品な甘味が相性良く広がる。りんごのかけらがちょこんとのっている姿も愛らしい。和洋折衷の街らしく、アップルパイでありながら日本茶に合う、和菓子店の心伝わる一品。

Hirosaki Apple Pie Guide Map

りんごの街のアップルパイ

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。 イートイン 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） 全国発送 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。

タムラファーム



※主な取扱店／りんご公園
（mapC）☎0172-36-7439
9:00〜17:00・無休
弘前市立観光館「さくらはうす」
（mapA）☎0172-33-7002
9:00〜18:00・無休
●販売時期／通年

17
map A·C

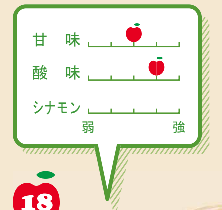
¥497（税込）

全国発送

イートイン ※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）

対馬菓子舗



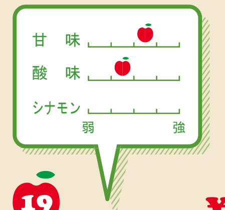
弘前市賀田1-19-2
☎0172-82-2040
8:00〜19:00・水曜休
●販売時期／11月〜2月頃

¥270（税込）

18
map E

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。

ティーラウンジ「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
10:00〜17:00・無休
●販売時期／通年

19
map A·F

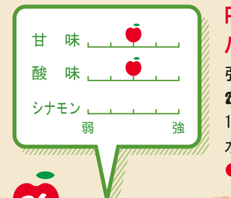
¥302（税込・テイクアウト用）
ホール（22cm）
¥1,566（税込）

全国発送 ※ホールのみ

イートイン

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）。

Patisserie Rapport パティスリー ラポール



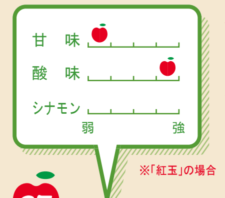
弘前市田園4-6-3
☎0172-55-5040
10:00〜19:00
水曜休ほか不定休あり
●販売時期／通年（りんごの入荷状況による）

26
map F

¥313（税込）

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、発酵バター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）



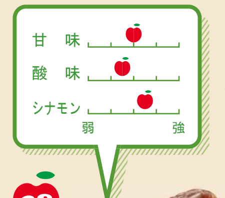
弘前市津賀野瀬ノ上43-1
☎0172-33-9010
10:00〜16:00・土曜、日曜、祝日休
●販売時期／9月〜5月頃
※「紅玉」の場合 （りんご在庫により休止の場合あり）

27
map B

¥210（税込）

砂糖不使用のサックリした生地で生のりんごを包み焼き上げている。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。

ピーターパン洋菓子店



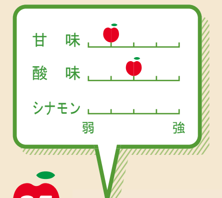
弘前市城西4-1-12
☎0172-33-6378
9:00〜18:30・水曜休
（年末年始を除く）
●販売時期／通年

¥300（税込）

28
map A

りんご・アーモンドダマンド・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。

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

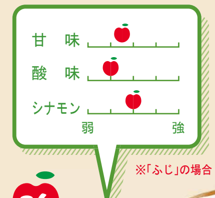
35
map A·C·G

¥324（税込）

全国発送

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

※「ふじ」の場合

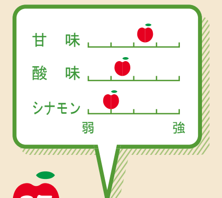
36
map A·C

1カット ¥370（税込）
15cmホール
¥3,200（税込）
18cmホール
¥3,600（税込）

全国発送

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。

ラグノオアプリ



弘前市表町2-11
弘前駅ビルアプリーズ1F
☎0172-32-1260
10:00〜20:00・無休
●販売時期／通年

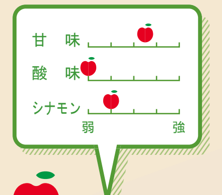
37
map A·F

¥200（税込）
5本入／ ¥1,000（税込）
8本入／ ¥1,600（税込）
12本入／ ¥2,400（税込）

全国発送

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。ラグノオアプリ店では焼きたてを味わうことができる。

デザートショップ



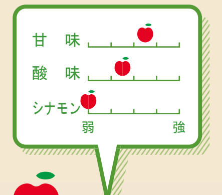
弘前市宮川3丁目17-1
☎0172-37-0188
11:00〜18:00・月曜休
（月曜祝日の場合は営業）
●販売時期／10月後半〜4月
（但し、りんごの入荷状況による）

20
map A

¥300（税込）

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！

パティシエ・クローヌ



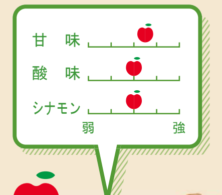
弘前市松森町80-1
☎0172-36-9638
9:00〜20:00・水曜休
●販売時期／通年

¥320（税込）

21
map A

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、ほのかに香るシナモンの香りが調和した上品な甘さ。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。

パティスリーヴェルジェ



弘前市百石町18
☎0172-32-1949
10:00〜19:15
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

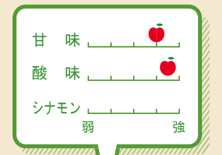
22
map A

¥319（税込）

全国発送

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。

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／17:00〜20:30（LO）
月曜休
●販売時期／通年（季節によりりんごの品種変更）

29
map F

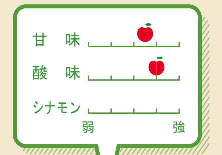
直径10cm
¥880（税込）

全国発送 ※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。

BRICK A-FACTORY



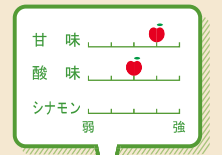
弘前市表町1-1 弘前駅2F
☎0172-55-0271
8:30〜19:00
年中無休
●販売時期／通年

¥330（税込）

30
map A·F

仕上げの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。

ボンジュール



弘前市城東中央3-1-3
☎0172-88-7557
10:00〜18:30
木曜休
●販売時期／通年

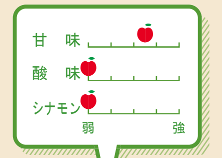
¥330（税込）

31
map F

全国発送

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。

ル・キャッスル・ファクトリー



弘前市上鞘師町24-1 ホテルニューキャッスル1F ☎0172-36-1211
9:00〜21:00・無休
●販売時期／通年

¥380（税込）
イートイン ¥387（税込）
ホール（21cm） ¥3,000（税込）
※3日前迄要予約

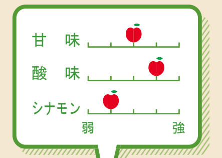
38
map A

全国発送

イートイン ※ホテル内1Fブラッスリー・ル・キャッスルにて

青森県産ふじを贅沢に使用し、こだわりの自家製パイとのバランスが絶妙な逸品となっている。ホテル内のレストランでの飲食もでき、ナイフを入れた瞬間のサクッと感とバターの香りが最高。弘前の老舗ホテルメイドの一品。

ル・ショコラ



弘前市徒町17-1
☎0172-37-6761
9:00〜19:00・水曜・第3木曜休
●販売時期／通年 ※要予約

¥345（税込）
イートイン ¥352（税込）
1本／¥1,944（税込）

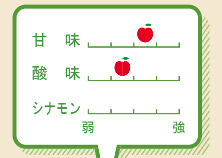
39
map A

全国発送

イートイン ※要問い合わせ

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 bourgeon ル・ブルジョン



弘前市土手町77-1
☎0172-55-8575
10:00〜18:00 月曜は17:00迄
※12:20〜13:00 CLOSE
火曜、水曜休 ●販売時期／通年

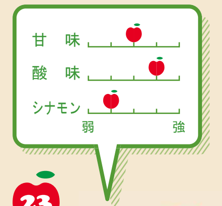
40
map A

¥390（税込）

全国発送

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。

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 無休（田町店・水曜休）
●販売時期／通年
●下記の系列店でも販売
田町店（mapA）☎0172-35-8175

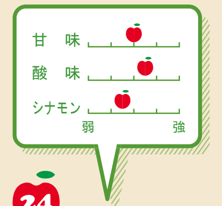
23
map A·F

¥324（税込）
イートイン
¥330（税込）

イートイン ※両店舗にて可

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。

パティスリーブラン



弘前市城東北1-9-7
☎0172-26-0020
9:00〜19:00・無休
●販売時期／通年

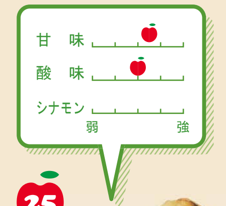
¥260（税込）

※2022年10月より商品リニューアル予定

24
map A·F

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。

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

¥648（税込）

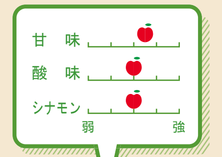
25
map A

希少なりんごを使う商品の為、りんごの入荷が無い場合は、他の減農薬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。

全国発送

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。

マタニパン



弘前市親方町23
☎0172-32-3704
8:00〜18:30・日曜休
●販売時期／通年
※11時以降からお渡し可能

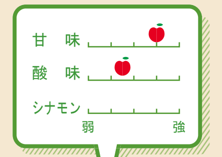
¥390（税込）
ホール大
¥2,480（税込）

32
map A

全国発送

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。

（有）お菓子処むらかみ



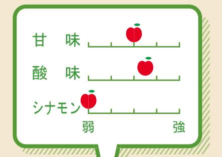
弘前市大字石川字石川121-4
☎0172-92-2236
8:00〜18:00
無休
●販売時期／通年

¥248（税込）

33
map D

丁寧に折り重ねられたパイ生地とふじを使った大きい煮りんご、表面のツヤ感が魅力的。フレッシュバターの風味とりんごの爽やかな酸味が口いっぱいに広がる。他にも減農薬の紅玉を使ったアップルパイもあるのでこちらも要チェック！

（有）双味庵



弘前市富田1-6-13
☎0172-32-8491
9:30〜18:30・水曜休
●販売時期／11月〜5月中旬頃

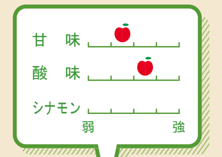
ホール
¥2,520（税込）
1カット
¥420（税込）

34
map A

全国発送

50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みては？

レストラン ポルトブラン



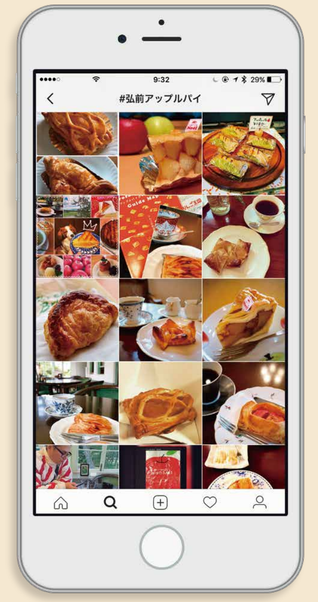
弘前市本町44-1
☎0172-33-5087
11:30〜14:00（LO）
17:00〜20:30（LO）・日曜休
●販売時期／11月末〜5月初

¥850（税込）

41
map A

※テイクアウトのみ

ポンムアンクルートノワール（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とろける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。



あつまる、つながる、ひろがる、#弘前アップルパイ！

無料写真投稿アプリ「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】

❶スマートフォンでInstagramのアプリをダウンロード・登録

❷弘前アップルパイの写真を撮影

❸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がございます。※Android、Androidマーケットは、Google Inc. の商標または登録商標です。※AppleとAppleロゴは、米国および他の国々で登録された Apple Inc. の商標です。App StoreはApple Inc. のサービスマークです。

GET IT ON Google play　Download on the App Store

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

¥990（税込）
テイクアウトは
1個¥700（税込）
3個で¥2,000（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。

CAFE & RESTAURANT BRICK
弘前市吉野町2-11
☎0172-40-2775
9:00〜21:00（LO）・火曜休
●販売時期／通年
map A

Apple Pie & Drink Set

写真はイメージです。

大正浪漫喫茶室

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。

¥825（税込）

りんごの家

4種類のアップルパイとコーヒー又はアップルティーのセットをどうぞ。

¥687〜¥808（税込）

アップルパイ＆ドリンクセットが食べられるお店

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（LO）
※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（LO）
map C

アップルパイグッズ好評発売中!!

APPLE PIE. Log.note.

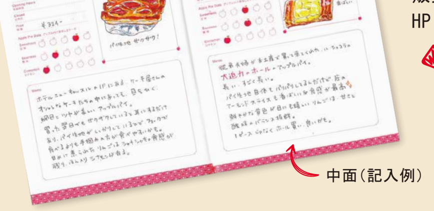
表紙

デコレーション例

ログノート

¥495（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。



中面（記入例）

Hirosaki Apple Pie
りんごの街のアップルパイ。

表　裏

クリアファイル

¥330（税込）

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！

アップルパイタクシー

アップルパイコンシェルジュ
HOKUSEI KOTSU
北星交通

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

News 弘前アップルパイの本がパルコ出版より発刊!!

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。

●タイトル／弘前アップルパイレシピBOOK ●価格／ 1,320円（税込）
●判型／ A5変型（180mm×150mm） ●頁数／ 80頁（オールカラー） ●版元／パルコ出版
●取扱店／全国の主な書店、弘前ふるさと宅配便 https://hirosaki-kanko.shop/

弘前 アップルパイ レシピBOOK
HIROSAKI APPLE PIE

●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。