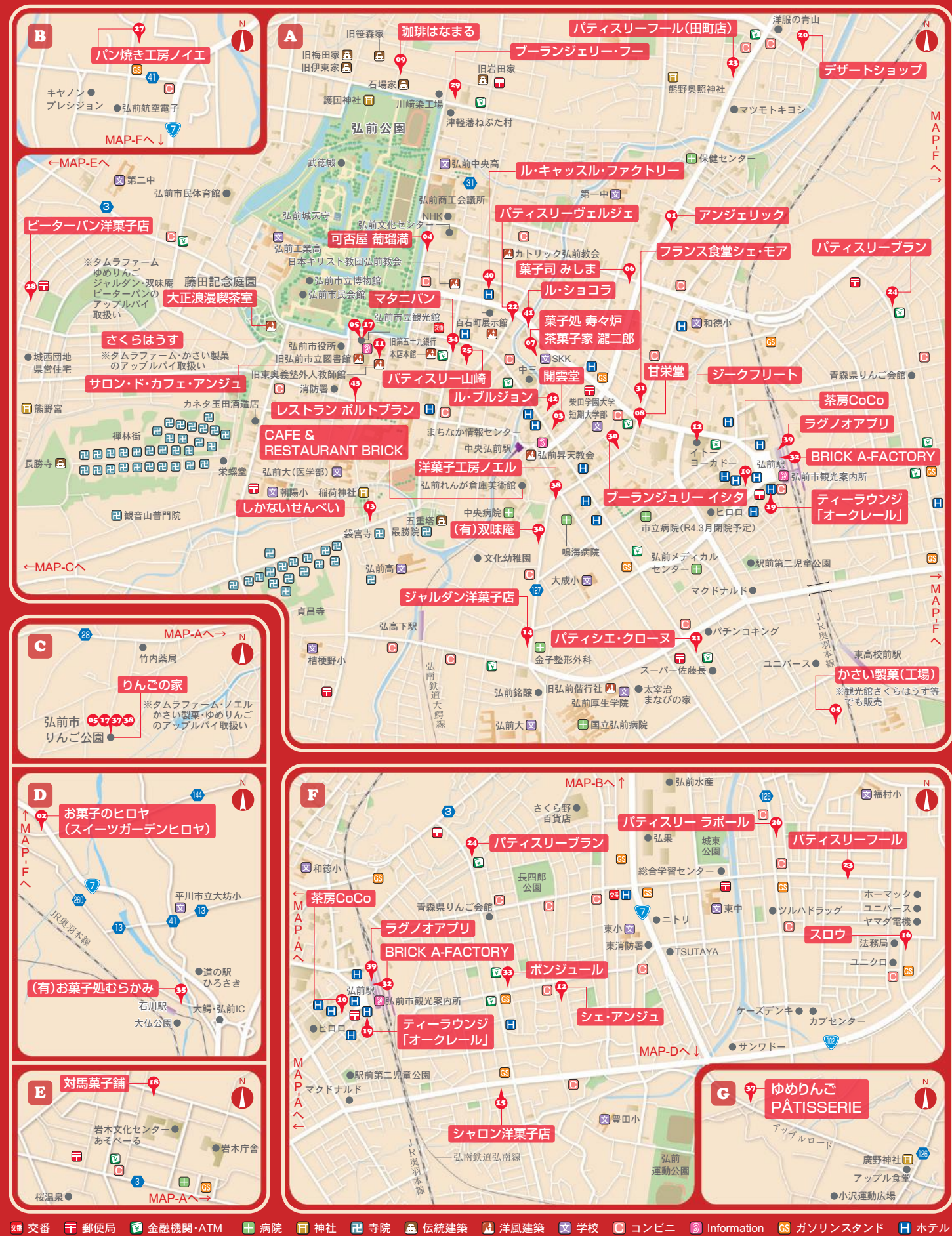


Hirosaki Apple Pie

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。

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15版 2022.2月

08 map A

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)

フレッシュバターを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。

09 map A

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

¥300 (税込)

紅玉を主に、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、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。

10 map A-F

茶房CoCo
弘前市駅前町1-1 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)

¥400 (税込)
デザートセットドリンク付 ¥700 (税込)

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。

11 map A

Salon de café Ange サロン・ド・カフェ・アンジュ
弘前市下白根町2-1 旧東長義塾
外人教習館内 ☎0172-35-7430
10:00~16:00(冬期は要問合せ)
無休 ●販売時期/通年
※数量限定 ※シエ・アンジュ (map F) (外嶋2丁目 ☎0172-28-1307)ではホールのみ販売。

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

美しい編み目のパイ生地は、バター100%使用でしっか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「葉黄雅(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。

12 map A

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

¥300 (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。香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。

13 map A

しかないせんべい
弘前市新寺町32
☎0172-32-6876
9:00~19:00・無休
●販売時期/10月中旬~3月中旬(詳しくはWebをご確認ください)

¥800 (税込)

津軽で収穫された生のりんごを、1個ずつ丁寧に皮をむき焼き上げている。品種は紅玉かふじを使用し、日持ちもする。りんごの味の深みを感じられる間店ならではのパイ、1人前には少し大きいので、親しい方とのシェアも楽しい。

14 map A

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 ¥2,376~
小物のパイ ¥351 (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。

15 map F

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)
イトイン ¥330 (税込)
ホール ¥2,268 (税込)

※松原店のみ

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はこちらどうぞ! 松原店 ☎0172-87-5478でも販売している。

16 map F

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

¥380 (税込)

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ヤせてじっくり煮込み、カルヴァドスとバナラビーンズで香りつけたフィリング。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。

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。
■味覚に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。
●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、各店へご確認ください。

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。

01 map A

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

¥350 (税込)

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」。パイ底を香ばしいキャラメリゼしており、カリカリ感もまた楽しめる。

02 map D

お菓子のヒロヤ (スイーツガーデンヒロヤ)
弘前市川合字津田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) ¥1,620 (税込)
ミニ(14cm) ¥864 (税込)

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。

03 map A

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

¥249 (税込)

バリバ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。香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。

04 map A

可否屋 葡瑞満
弘前市白銀町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)

※要問い合わせ

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つぶりのせて、食感よく焼き上げている。シナモンはお好みで付けてあげる。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。

05 map A-C

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/弘前市立立観光館「さくらほはうす」(map A) 弘前市りんご公園 (map C)

¥1,080 (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。

06 map A

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

¥150 (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、食べると口に紅玉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。

07 map A

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

¥140 (税込)

しっとりとしたパイの中に、自家製あんを練り込んだりんご上品な甘味が相性良く広がる。りんごのかけらがちよ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

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。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)

17 map A-C

タムラファーム
※主な取扱店/りんご公園
(map) 弘前市 0172-36-7439
9:00~17:00 無休
弘前市立観光館「さくらほら」
(map A) 0172-33-7002
9:00~18:00 無休
●販売時期/通年

¥432 (税込)

※藤田記念庭園
りんご公園・武蔵殿

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、素朴な音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)

18 map E

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

¥250 (税込)

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。

19 map A-F

ティールラウンジ「オーケラール」
弘前市大町1-1-2
アームホテル弘前シティ1F
0172-37-9513
10:00~17:00 無休
●販売時期/通年

¥302 (税込・テイクアウト用)

※ホテルのみ

洋館平野で実った青森りんごの「ふじ」をたっぷり奥まで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)。

26 map F

Patisserie Rapport パテスリー ラポール
弘前市田園4-6-3
0172-55-5040
10:00~19:00 定休日
※水曜休ほか不定休あり
●販売時期/通年 (りんご在庫による)

¥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。

27 map B

パン焼き工房 Neu(ノエ)
弘前市津賀野第1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
●販売時期/通年 (りんご在庫による)

¥190 (税込)

砂糖不使用のサクサクとした生地で作るりんごを包み焼き上げた。甘さを極く控えめな味わいは個性が際立つ一品。さっぱりして甘い飲み物との相性もよさそう。

28 map A

ピーターパン洋菓子店
弘前市城西1-4-12
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)

りんご・アーモンド・ダマンド・クルム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ポッジで大人の風味を演出している。

35 map D

(有)お菓子処むらかみ
弘前市大字石川字石川121-4
0172-92-2236
8:00~19:00 (冬季は18:30) 無休
●販売時期/通年

¥248 (税込)

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。フレッシュパターンの風味とりんごの爽やかな酸味が口いっぱい広がる。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!

36 map A

(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/10月下旬~5月中旬

ホール ¥2,520 (税込)
1カット ¥420 (税込)

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?

37 map C-G

ゆめりんご PÂTISSERIE
弘前市恵戸野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

¥324 (税込)

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。農園の手籠り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。

20 map A

デザートショップ
弘前市宮内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)

¥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包み込んだ。やさしい甘みと香ばしいサクサク食感がやみつきに!

21 map A

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

¥300 (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。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。

22 map A

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、翌日火曜休)
●販売時期/通年

¥299 (税込)

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ス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。

29 map A

BOULANGERIE Four プランジェリー・フォー
弘前市亀甲町65-1
0172-33-2222
7:30~18:00 月曜休(月曜祝日の場合は営業、翌日火曜休)
●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¥300(税込) ホール¥1,200(税込)

¥340 (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、折りんごの生地と包んでいる。パン屋さんならではの個性あるパイ。

30 map A

BOULANGERIE ISHITA プランジェリー イシタ
弘前市代官町18-4
0172-32-3515
7:30~18:00 日曜休
●販売時期/通年

¥400 (税込)

こంగりが焼かれたパイ生地が自家製アップルコンポートを包み込む「シヨソノ・オボム」。香ばしくサクサクとした生地と、りんごの酸味と甘さの調和のとれたリーフ型のアップルパイは、フランスの自然を連想させる逸品。

31 map A

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/17:00~20:30 (L)
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 ¥880 (税込)

※インターネットからのご注文のみ

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。

38 map A-C

洋菓子工房ノエル
弘前市品川町2-2-101
0172-35-7699
9:00~18:30 水曜休
●販売時期/通年 (ふじを使用)
※6時後は要予約

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

※りんごの味

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。

39 map A-F

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

¥170 (税込)
5本入 ¥850 (税込)
8本入 ¥1,360 (税込)
12本入 ¥2,040 (税込)

※ホテル内Fフラスター・ル・キャッスルにて

ラグノオチェーン店で販売している「パティシエ」のアップルパイは、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かりと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。

40 map A

ル・キャッスル・ファクトリー
弘前市上柳町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

¥350 (税込)
イートイン ¥356 (税込)
ホール(21cm) ¥2,700 (税込)
※3日前迄要予約

※ホテル内Fフラスター・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。

23 map A-F

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 (map A) 0172-35-8175

¥297 (税込)

※両店舗にて可

サクッと軽やかなパイ生地と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。

24 map A-F

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)

サクサク感たっぷりの自家製パイ生地と、すぎないりんごはポリウムがあり、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。

25 map A

パティスリー山崎
弘前市親方町36
0172-34-7469
9:00~19:00 月曜休
●販売時期/りんごの時期

¥648 (税込)

木村秋則さんの無農薬りんごを使用した、サクサクの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、クリームのおやつともこの酸味が程よいバランスを保っている。

32 map A-F

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)

仕上げのシロップに弘前吉野町シード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。シードとのおペリングも良さそう。みずみずしいまごとのりんごを食べているような幸せ感が味わえる。

33 map F

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

¥310 (税込)

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。

34 map A

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時以降はお渡し可能

¥390 (税込)
ホール大 ¥2,480 (税込)

パイはしっかりとサクサク。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。

41 map A

ル・ショコラ
弘前市使町17-1
0172-37-6761
9:00~19:00 水曜休
●販売時期/通年 要予約

¥324 (税込)
イートイン ¥330 (税込)
1本 ¥1,836 (税込)

※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!

42 map A

le bourgeois ル・ブルジョア
弘前市手町77-1
0172-55-8575
10:00~18:30 火曜、水曜休
●販売時期/通年

¥340 (税込)

リーフ模様の焼き目が美しいアップルパイはバリバリとサクサクの生地。自家製のりんごのコンポートとこの甘味が口の中ですくすくとうるゆると溶け、幅広く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。

43 map A

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)
17:00~20:30 (L) 日曜休
●販売時期/11月来~5月初

¥850 (税込)

ポ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すくすくと濃厚でほろ苦く、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。

りんごの街のアップルパイ

Hirosaki Apple Pie Topics

弘前れんが倉庫美術館のアップルパイ

Apple Pie & Drink Set

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)

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どうぞ。

¥825 (税込)

りんごの家

3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~¥742 (税込)

写真イメージです。

弘前市内のイタリアンレストラン「オーストリア エノテカ ダ サスィーノ」で監修。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 (L) 火曜休
●販売時期/10月頃~3月頃

大正浪漫喫茶室
藤田記念庭園洋館
弘前市白銀町8-1
0172-37-5690
●営業/9:30~16:00 (L)
※16:30閉店です。

りんごの家
弘前市清水富田寺沢125
0172-36-7439
●営業/9:00~17:00
喫茶コーナー 16:30 (L)

アップルパイ&ドリンクセットが食べられるお店

アップルパイグッズ 好評発売中!!

Hirosaki Apple Pie

表紙 ¥495 (税込)
ロゴノート ¥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!

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! 味の感やその時感した事を書き込んで、自分だけの一冊に。

デコレーション例

裏紙

中面(記入例)

弘前の街には「桜ごもち」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、また彼女達の押し店などをご案内しちゃいます!

※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。鼻の味を再現してみたり、食べ歩きのお供に持ち歩きおもしろい秘密をレシピから探してみたり、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/>

※予約・お問い合わせは 北星交通 0172-33-3333

●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。●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、各店へご確認ください。