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

¥350（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
※白鳥店は11:00～13:00（不定休）
●販売時期／通年

¥200（税込）



09 map A

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

紅茶を主流に、りんご本来の味を大切にして見た目もかわいい昼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月中旬頃～5月頃（りんごの入荷状況による）

¥450（税込）



11 map A-F

デザートセットドリンク付 ¥750（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。

Salon de café Ange サロン・ド・カフェ・アンジュ
弘前市下白銀町2-1 田東奥義塾外人教師館内 ☎0172-35-7430
10:00～18:00（17:30LO）（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）



12 map A

イートイン ¥495（税込）
ホール ¥3,240（税込）

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「栄養雅（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）



14 map A

小物のパイ ¥380（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）



15 map F

イートイン ¥330（税込）
ホール ¥2,268（税込）

※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。

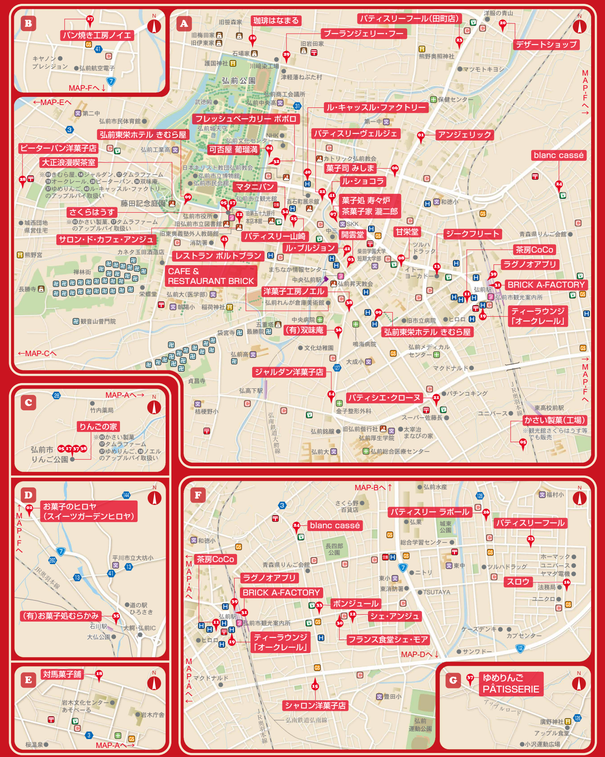
スロウ
弘前市早稲田4-3-4シェルA101
☎0172-88-7856
12:00～17:00（平日）、土曜は16:00迄・不定休
●販売時期／11月～6月頃

¥400（税込）



16 map F

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。



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17版 2022.11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。

弘前歴史劇場

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。

テイクアウト　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）

ミニサイズ　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・弘前わぶたまつり、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。
- ●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

※秋から半年間の限定アップルパイのみ

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

¥450（税込）



04 map A

※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

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、なつかしさが黒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 澁二郎
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

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、和菓子店のひ伝わる一品。

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」に新しく参加した店舗です。　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。

甘味 酸味 シナモン 塩

17 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
弘前市立観光館「さくらほうす」（map A）☎0172-33-7002
9:00～18:00・無休
●販売時期／通年
¥497（税込）



map A-C
※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、やさしい甘さと深く良い酸味、サクサクのパイ生地と、素朴な香りか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 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）



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。

19 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
¥356（税込・テイクアウト用）
ホール（22cm）¥1,836（税込）



map A-F
※ホールのみ

津軽平野で実った青森りんごの"ふじ"をたっぷり使いました。ホールは、焼き上げた極上のアップルパイ。爽やかな甘みの果汁がひろ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）。

26 Patisserie Rapport パティスリー ラポール
弘前市田園5-6-3
☎0172-55-5040
10:00～19:00
木曜休（ほか不定休あり）
●販売時期／通年（りんごの入荷状況による）
¥313（税込）



map F

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、発酵パ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 パン焼き工房 Neue（ノイエ）
弘前市津賀野東1-4
☎0172-33-9010
10:00～16:00・土曜、日曜、祝日休
●販売時期／10月～5月頃
（りんご正味ニより8.2cm巻き3.5）
¥210（税込）



※紅玉とふじの場合

map B

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。甘さを極力おさ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。

28 ビ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）



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。

35 （有）お菓子処むらかみ
弘前市大字石川字石川121-4
☎0172-32-2236
8:00～18:00
無休
●販売時期／通年
¥248（税込）



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表りんご、表面のツヤ感が魅力的。フレッシュなパーの風味とりんごの爽やかな酸味がひろっぱいに広がる。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！

36 （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）



map A

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めるみでは？

37 ゆめりんご PATISSERIE
弘前市茂戸町1-56-1
☎0172-83-6477
1月～3月・10:30～16:00 ※水曜休日あり
4月～12月・10:30～17:00 不定休あり
●販売時期／通年
¥324（税込）



map A-C-G

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、農園の手箱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 デザート・ショップ
弘前市宮川3丁目1-1
☎0172-37-0188
11:00～18:00・月曜休
（月曜祝日の場合は営業、翌日火曜休）
●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）



map A

発酵バターを練りこんだパイ生地を丁寧に折り重ね、自家製さら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！

21 パティスエ・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
¥350（税込）



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。酸味の風味と、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 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
¥319（税込）



map A

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。

29 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・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月末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）
¥380（税込）



map A

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。

30 フランス食堂シェ・モア
弘前市外崎3-3-12 ☎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）
直径10cm
¥880（税込）



map F
※インターネットからのご注文のみ

※イクアトゥのみ

りんごを皮ごと使った独自の真空低温調理法により、りんごの甘みや香りを凝縮。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。

31 BRICK A-FACTORY
弘前市表町1-1 弘前駅ビル
☎0172-55-0271
8:30～19:00
年中無休
●販売時期／通年
¥350（税込）



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、パ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。

38 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
年中無休
●販売時期／通年
1カット ¥370（税込）
15cmホール ¥3,200（税込）
18cmホール ¥3,600（税込）



map A-C
おすすめ！
New!

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、大きめにカットされた青森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ふっとパイが特長のアップルパイ。ラグノオアプ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。

39 ラグノオアプリ
弘前市鼻和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
¥200（税込）
5本入／¥1,000（税込）
8本入／¥1,600（税込）
12本入／¥2,400（税込）



map A-F

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ふっとパイが特長のアップルパイ。ラグノオアプ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。

40 ル・キャッスル・ファクトリー
弘前市上鞘師町24-1 キャッスルF
☎0172-36-1211
10:00～19:00・無休
●販売時期／通年
¥380（税込）
イートイン ¥387（税込）
ホール（21cm）¥3,600（税込）
※3日前立寄予約



map A
※ホテル内ビブラシリール・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、イイフ をえた上質の甘サクと感とバター の香りが最高。弘前の老舗ホテルメイドの一品。

23 パティスリーフール
弘前市早稲田2-8-2
☎0172-29-4578
9:30～19:30・無休（御宿・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
¥324（税込）
イートイン
¥330（税込）



map A-F
※岡店舗にて可

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。華やかにだけ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 blanc cassé ブラン カッセ
弘前市城東北1-9-7
☎0172-26-0020
10:00～19:00・水曜休
●販売時期／通年
¥330（税込）



map A-F
NEW

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、ほんのりとろん酒も香り、ホルフィーユのように仕上げた。し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。

25 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）



map A

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。りんごの爽やかな酸っぱさがクリームでやわらぎ、もうー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も弾む一品。

32 フレッシュベーカリー ポポロ
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
¥280（税込）



map A
NEW

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店舗自家製のクリームがたっぷり。クリームのほどよいとろけるやさしい甘さ、キャンディ包みのかわいいラッピングにも弾む一品。

33 ボンジュール
弘前市東京弘前東中央3-1-3
☎0172-88-7557
10:00～18:30
木曜休
●販売時期／通年
¥350（税込）



map F

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 マタニパン
弘前市鍛冶町23
☎0172-32-3704
8:00～18:30・日曜休
●販売時期／通年
※11時以降からお並び可能
¥420（税込）
ホール大
¥2,660（税込）



map A

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。素朴パン・素手生地が作る「アップルパイのスタンダード」という声も。

41 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 ※ 非予約
¥378（税込）
1本／¥2,052（税込）



map A

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 le bourgeon ル・ブルジョン
弘前市土手町77-1
☎0172-55-8575
11:30～17:30・火曜、水曜休、ほか不定休
●販売時期／通年
¥390（税込）



map A

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で丁寧に煮詰めた風味い味わい。甘み酸味がほどよく、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。

43 レストラン ボルブラン
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



map A

¥850（税込）

※テイクアウトのみ

ボ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たっぷりのつまったりんごに濃厚で味深く、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。

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」（屋敬通新氏監修。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。

Apple Pie & Drink Set

大正浪漫喫茶室
常陸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どうぞ。
¥825（税込）



写真はイメージです。

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



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



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
弘前市清水富田字沢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!!

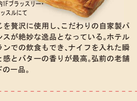


デコレーション例



表紙

ログノート
¥495（税込）



中面（記入例）



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、喫茶店などで販売中。詳しくは協会HPをチェック！

アップルパイタクシー



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などをご案内しちゃいます！

対象サイト公開中！　アップルパイコンシェルジュ 立変交通　注意点

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と言えば、弘前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）
- 販売／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/

●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。