

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る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。

御菓子公司 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 (スイーツガーデンプロヤ)

弘前市川合字津田5-1
☎0172-55-0811
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)



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 葡瑞満

弘前市白根町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)



※お飲み物もご注ぐください
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つぶりのせて、食感よく焼き上げている。シナモンは好みで後で加える。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

弘前市取土1-4-14(工場)
☎0172-36-0511
8:00～18:00・日曜・休
●販売時期／通年
※主な取扱店／弘前市立観光館「さくらまつり」(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もあり、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・休
第2・4水曜休(盆・夜半は不定休)
●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、食べごとに紅玉100%の自家製りんごジャムの甘さが口に残り、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

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、和洋折衷の街らしい、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。

甘味 酸味 シナモン

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。

甘味 酸味 シナモン

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。テイクアウトも可。

甘味 酸味 シナモン

14 map G



たっぷり入ったりんごの歯ごたえが楽しめる。スポンジも入った、ケーキ屋さんのホッとするようなアップルパイをお求めのきはこちらをどうぞ！松原店☎0172-87-5478でも販売している。

甘味 酸味 シナモン

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(つややか)たっぷり仕上げて仕上げた外観は、見た目にも「おいしい」。パイ底を香ばしくキャラメルゼしてあり、カリカリ感もまた楽しめる。

甘味 酸味 シナモン

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と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「茶黄雅(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。

甘味 酸味 シナモン

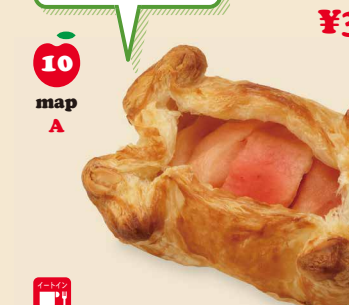
15 map A-G



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「虹のマーケット」で購入できるのも嬉しい。

甘味 酸味 シナモン

10 map A



紅玉を主とし、りんご本来の味を大切にしている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¥800(税込)。落ち着いた雰囲気のカフェで、珈琲と一緒にのんびりと過ごす。

甘味 酸味 シナモン

13 map A



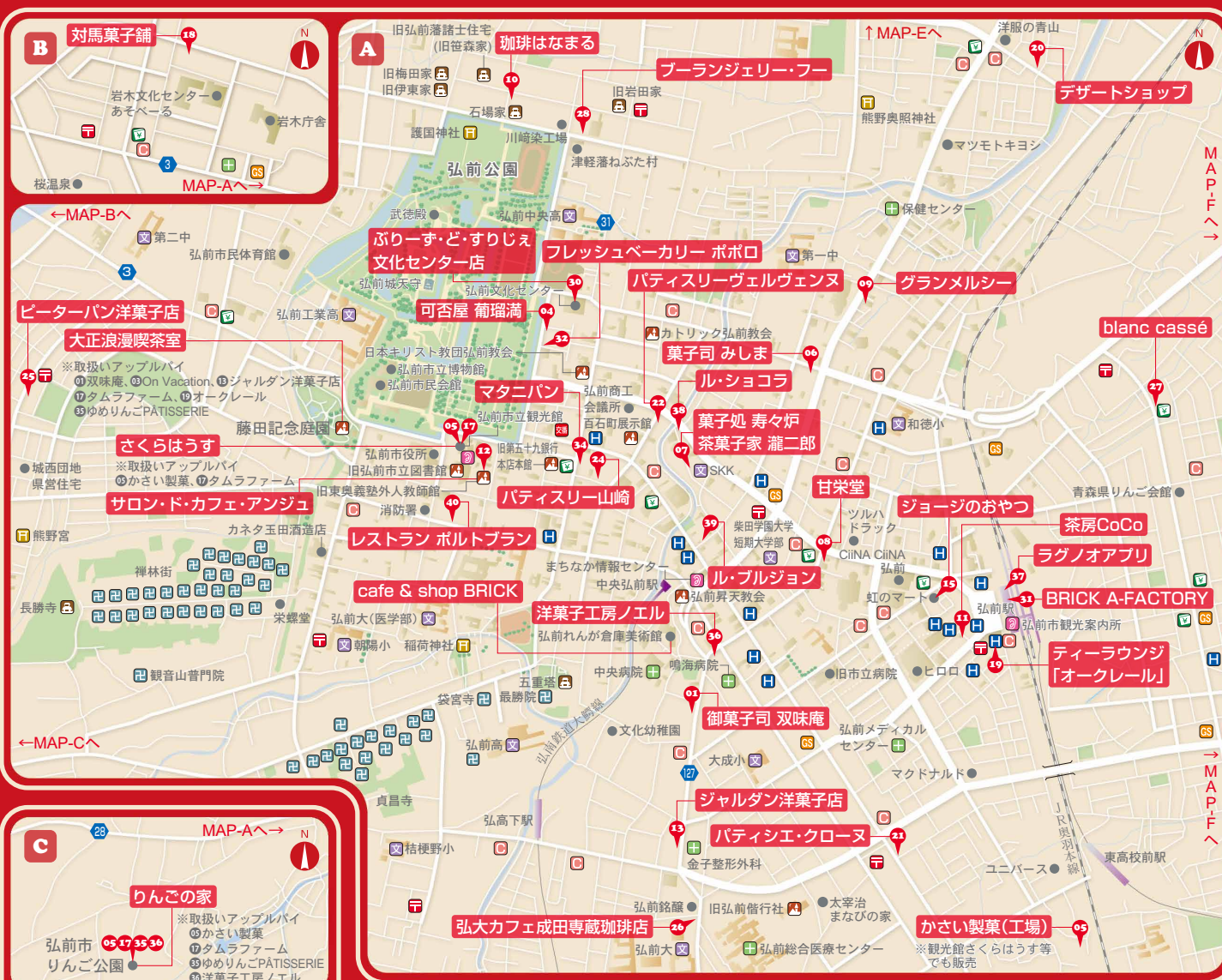
りんごは柔らかく煮られ、パイにりんご本来のやさしい味がぎゅっと詰まっている。くせのないあっさりとした甘みが広がる弘前生まれのりんご「茶黄雅(えいこうが)」を使い、レーズンやナッツ類がアクセントの個性溢れる味わい。

甘味 酸味 シナモン

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、生のりんごをカラメル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。



●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20版 2025.4月

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。(ティイクアウト可)

17 map A-C

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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の味を持つ、やさしい甘さとほどよい酸味、サクサクのパイ生地と、素朴な香りが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 B

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

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)

19 map A-G

ディークラウンジ「オーケラール」
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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

津軽平野で実った青森りんごの「ふじ」をたっぷり焼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。

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

26 map A

弘大カフェ 成田専蔵咖啡店
弘前市文京町1 〓0172-55-5797
10:00~17:00(17:30L)
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。

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

さっぱりジューシーなりんごには、弘前大学育成種である「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◎

¥620 (税込)
ドリンクセット割引あり

27 map A-G

blanc cassé プラン 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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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、じゅくじゅく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。

¥360 (税込)
イートインも同価格

28 map A

BOULANGERIE Four ブランジェリー・フー
弘前市電甲町6-1
〓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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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! たっぷり使用したバターとの相性が入りのジャムはさわやかな甘さで、何個でも食べなくなる一品です。

¥420 (税込)
Chéri Pain

35 map A-C-F

ゆめりんご PATISSERIE
弘前市恵戸戸野156-1
〓0172-87-6477
1月~3月10:30~18:00 ※水曜休
4月~12月10:30~17:00 不定休あり
●販売時期/通年

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

青森県産小麦を使用したバター風味豊かなパイ生地、りんごのほどよ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。

¥400 (税込)

36 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・火曜休
●販売時期/通年(ふじを使用)
※割増は要予約

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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りんごを使用。産地ならではのこだわりの味。

1カット ¥420 (税込)
イートイン ¥430 (税込)
15cmホール ¥3,500 (税込)
18cmホール ¥4,100 (税込)

37 map A-G

ラグノオアブリ
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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

ラグノオアブリーン店で販売している「パティ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。

¥230 (税込)
5本入 ¥1,150 (税込)
8本入 ¥1,840 (税込)
12本入 ¥2,760 (税込)

20 map A

デザートショップ
弘前市吉野町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)

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)

21 map A

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

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。バターは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)

22 map A

パティスリー ヴェルヴェンヌ
弘前市百石町18
〓0172-32-1949
10:00~18:00・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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

県産のりんご(ふじ)をたっぷり使い、外はサクツ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)

29 map G

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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。

直径10cm ¥1,080 (税込)
ドリンクセット ¥990 (税込)

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
弘前文化センター 2F
〓0172-55-7960
11:00~18:00・火曜休
●販売時期/通年

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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。提供される直前に焼きりんごをパーン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。

¥605 (税込)
ドリンクセット ¥990 (税込)

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

仕上げるシロップに弘前市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、バター風味豊かなサクサク生地が事にマッチ。シードルとのペアリングも良そう。みずみずしいまろごとのりんごを食べているような幸せ感が味わえる。

¥495 (税込)
1本 ¥2,350 (税込)

38 map A

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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!

¥453 (税込)
1本 ¥2,350 (税込)

39 map A

le bourgeois ル・ブルジョア
弘前市大手町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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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生んだパティシエが作る上品な一品。

¥460 (税込)

40 map A

レストラン ボルトブラン ル・ブルジョア
弘前市本町44-1
〓0172-33-5087
11:30~14:00(L)
17:00~20:00(L)
日曜休
●販売時期/通年

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

※ティイクアウトのみ

ボンムアンクルートノーワール(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に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。

¥1,000 (税込)

23 map G

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

サクツ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。

¥376 (税込)
イートイン ¥340 (税込)

24 map A

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

木村秋嗣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、クリームは甘さとしりごの酸味が程よいバランスを保っている。

¥972 (税込)

25 map A

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

りんご・アーモンド・クランベリーを使用した、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、クリームは甘さとしりごの酸味が程よいバランスを保っている。

¥330 (税込)

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

片手で食べやすいスリムなコロネ型。サクサク生地の中に酸味の効いたりんごとお店自製のクリーム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らしいパッケージに心奪われる一品。

¥300 (税込)

33 map G

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

ほとんど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。

¥400 (税込)

34 map A

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

甘味 〓
酸味 〓
シナモン 〓

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。

¥450 (税込)
ホール大 ¥2,900 (税込)

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あり、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!

※バケツ通帳はお客様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。

ご予約・お問い合わせは 北星交通 〓0172-33-3333

アップルパイコンテスト

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と情報が集約され、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)の目的のご来店はご遠慮下さい。

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に運動「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を越えることに成功。北は北海道、南は九州まで全国各地で実施しており、地元弘前では、弘前からまつり、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制作・提供し、市民はもとより観光客にも好評を得ている。

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

HIROSAKI BRICK APPLE PIE
¥900 (税込)

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)

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。

アップルパイグッズ 好評発売中!!

デコレーション例

ロゲノート

¥495 (税込)

クリアファイル

¥330 (税込)

りんごの街弘前を探索!

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を楽しむの一つです。

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!

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。全5色、探してみよう。

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。

●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。●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、その他繁忙期はティイクアウト・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。●営業日、休休日、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。