

りんごの街のアップルパイ

甘味堂
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
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥480(税込)

グラムルシー
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
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥530(税込)

珈琲はなまる
弘前市若党町61-4
0172-35-8701
10:30~18:00・水曜、木曜休
●販売時期／通年
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥350(税込)

フレッシュベーカリーの折りたたみアップルパイ
弘前市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健。昭和初期から作り始めたアップルパイは冬期間限定。販売時期を待ちにしている昔からの常連も多い。
甘味堂
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
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥480(税込)

茶房CoCo
弘前市駅前町6-1 駅ビル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～5月頃
(りんごの入荷状況による)
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥500(税込)

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
弘前市白銀町2-1 旧奥義塾
0172-35-7430
10:00~18:00(17:30L)
冬期は要
休
●販売時期／通年
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥486(税込)

イートイン ¥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
甘味
酸味
シナモン弱
強
りんご型 ¥3,834~
ホール ¥7,938(税込)

小物のパイ ¥465(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。ティーアウトも。

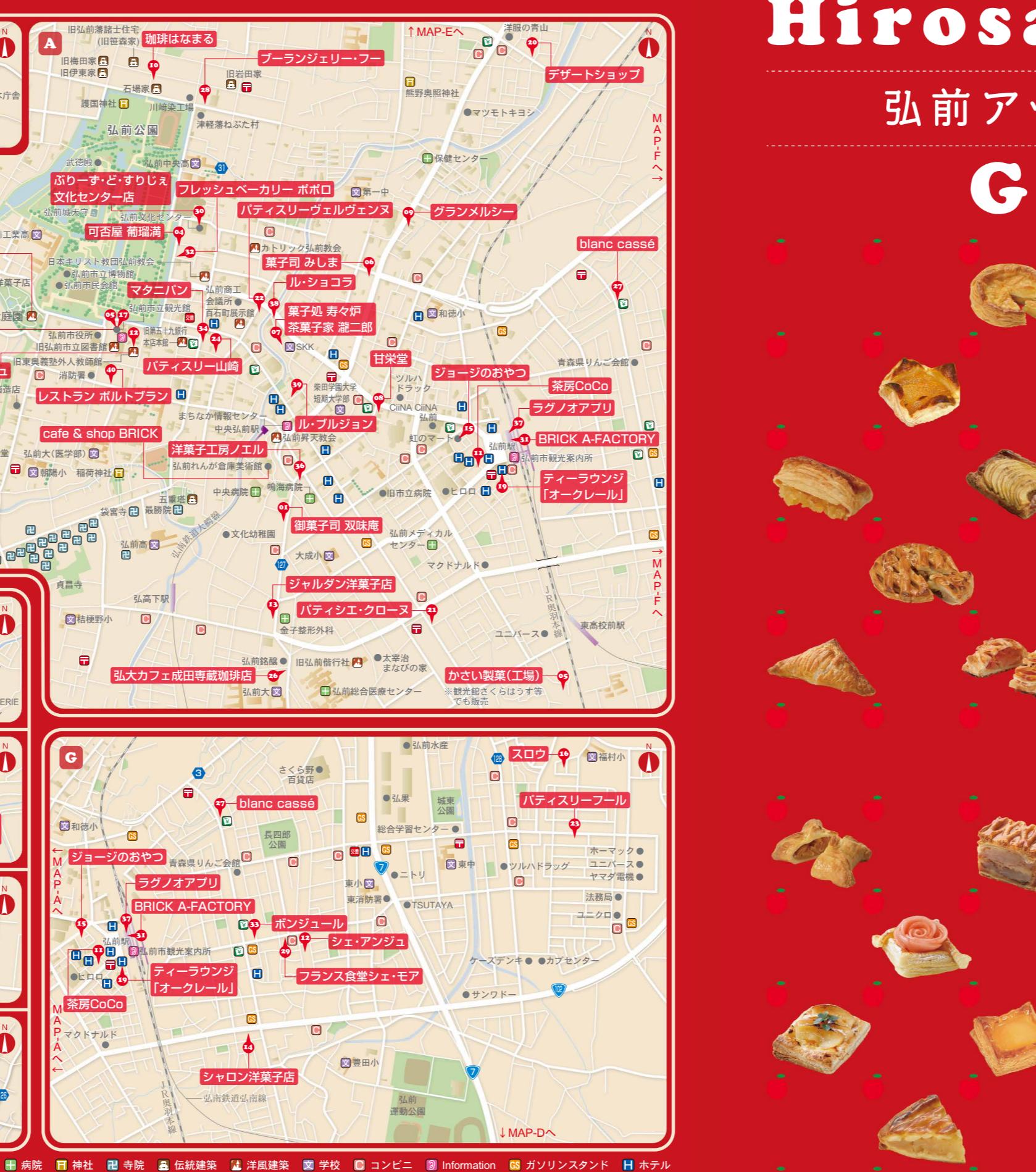
シャロン洋菓子店
弘前市城東4-5-2
0172-27-5678
9:00~18:00・無休
●販売時期／通年
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥382(税込)

ジョージのおやつ
弘前市駅前町12-1
虹のマート館内
8:00~18:00・日曜休
●販売時期／4月上旬～6月上旬
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥400(税込)

スロウ
弘前市福田3-4-4
090-5049-5956
8:00~17:00(平日)、土曜は
12:00~17:00(平日)、土曜は
16:00迄・不定休
●販売時期／11月～6月頃
甘味
酸味
シナモン弱
強
¥420(税込)

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。弘前市の台所「虹のマート」で購入できるのも嬉しい。



■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

Hirosaki Apple Pie Guide Map

弘前アップルパイガイドマップ

りんごの街のアップルパイ。

弘前市立観光館 第20版 2025.4月

弘前アップルパイガイドマップとは…

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)

アップルパイデータの見方

■甘味／りんごの甘味、キャ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・弘前ねぶた祭りなど他の繁忙期はティーアウト・イートインを行っていない場合もございます。

●営業時間の短縮もしくは定休日・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。

●原材料費の高騰により表示価格が変わることがあります。

●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楽しむ。昔ながらのアップルパイを楽しんでみては?

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
ホール ¥3,000(税込)
1カット ¥500(税込)

可否屋 葡萄満

弘前市下白銀17-39
0172-35-9928
10:00~17:00
月曜、第2・4火曜休
●販売時期／通年
ホール ¥550(税込)

※お飲み物もご注文ください

完熟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ともに大満足の一品。

お菓子のヒロヤ (スイーツガーデンヒロヤ)

弘前市川合浅田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

大さ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。

かさい製菓

弘前市上1-14(工場)
0172-36-0511
8:00~17:00・日曜休
●販売時期／通年
※主な取扱店「さくらまつり」(弘前市立観光館)、「弘前りんご公園」(弘前市立観光館)

かさい製菓

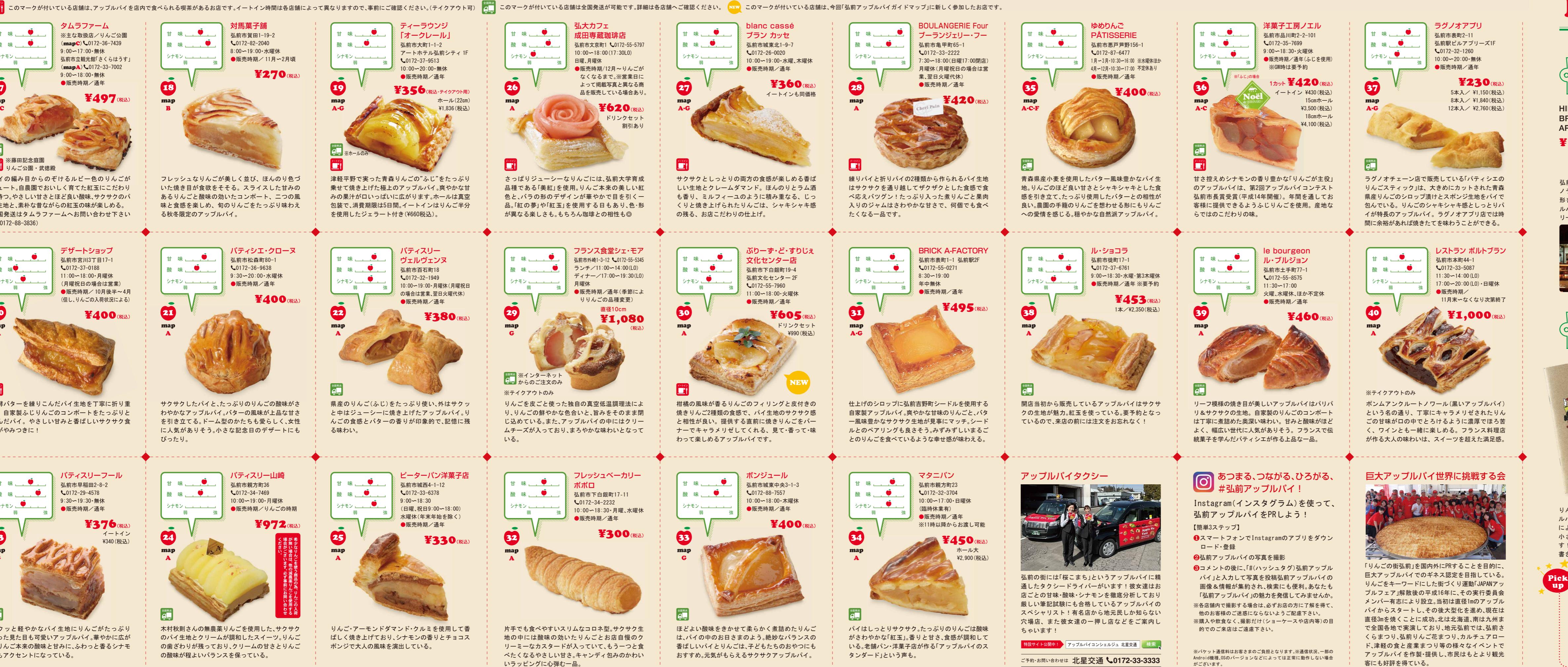
弘前市徳町39
0172-32-4729
8:30~18:00・日曜～12:00迄
第2・4水曜休
(盆・彼岸は不定休)
●販売時期／不定期
ホール ¥1,296(税込)

りんご「ふじ」をワイン・レーズン・クリミを加えて煮込んであり、香りも味わいも豊か。カステラとパウンドケーキとの組合せで、甘さ控えめで、香ばしいパイ。

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個と手が伸びちゃうかも! 個包装の食べきりサイズで、手土産にもおすすめ。

Hirosaki Apple Pie Guide Map

・ プルパイ



rosaki Apple Pie Topics

