

**1 津軽りんご姫 ￥180** (有) 三松堂 菓子の店マーサ

どこか「懐かしさ」を思わせる素朴な味わいです。

青森県産のりんごと卵を使用。甘さ控えめで、りんごの食感が残っています。シットリ感があり幅広い年齢層に好まれる素朴な味わいです。

□青森市浪岡女鹿沢平野 217-21 □tel.0172-62-3420  
□am 10:00～pm 7:00 □販売形態【通年】



**2 つがるロマンのロールケーキ ￥250 (¥1,200/本)** 青森グランドホテルカフェテラス「パティオ」

つがるロマンを使用したヘルシーで美味しいロールケーキ。

青森県産つがるロマンを生地とクリームに使用。雪をイメージしたデコレーション。米粉を使用しているため、アレルギー体質の方も安心。

□青森市新町 1 丁目 1-23 □tel. 017-723-1011  
□am 9:30～pm 7:00 □販売形態【通年】



**3 雪りんご ￥137** (株) はとや製菓

大福餅でもなくマシュマロでもない不思議な食感が特徴です。

青森の雪をイメージし、表の生地を白く、ふんわり、やわらかく仕上げ、中にこだわりのりんごの果肉とカスタードクリームを包み込みました。□販売形態【通年】

□本社 青森市幸畑谷 69-1 tel.017-738-3500 am 8:00～pm 5:00  
□ラビナ店 青森市柳川 1 丁目 2-3 tel.017-723-4751 am 10:00～pm 8:00



**4 彩づき ￥220** 松栄堂



深まる青森の秋景色をシンプルに表現しました。

色づき始めた秋の八甲田の野山を、紅葉やいちごの焼き印を押し、長芋とカシスの淡い色合いでシンプルに表現しています。□販売形態【11/1～12/20迄の毎週金曜日】

君嶽に… ￥220

青森名産「嶽きみ」をリアルに表現しました。

見た目を焼きトウモロコシに見立て、白あんにはトウモロコシを使い、食感までもリアルに再現しました。和の嶽きみスイーツをご堪能下さい。【11/1～12/20迄の毎週日曜日】

**毛豆大福 ￥120**

決めては県産毛豆。塩ゆで毛豆と大福の絶妙な食感。

旬の青森県産の毛豆を使用。白餡にすりこんだ毛豆と、餅の中に塩ゆでした毛豆の食感が絶妙。食べやすく大福で仕上げました。□販売形態【11/1～12/20迄の毎週土曜日】

□本店 青森市栄町 1 丁目 5-4 tel.017-743-1863 am 9:00～pm 7:00  
□橋本店 青森市橋本 2 丁目 7-18 tel.017-773-5646 am 9:00～pm 6:30  
□浪館店 青森市浪館前田 3 丁目 21-16 tel.017-766-1750 am 9:30～pm 6:30  
□ラビナ店 青森市柳川 1 丁目 2-3 青森駅ビル・ラビナ tel.017-723-2919 am 10:00～pm 8:00



**5 紅玉天 ￥893/本** おきな屋

りんごの酸味と香りが高い「紅玉りんご」にこだわりました。

昔ながらの寒天の流しもの「錦玉羹」に、自家製の紅玉ジャムと、輪切りの干しりんごにして果肉の食感を残したアップルグラスとを合わせた新食感のスイーツ。□販売形態【通年】

□新町店 青森市新町 1 丁目 8-2 tel.017-722-4343 am 9:00～pm 7:00  
□浪打店 青森市浪打 1 丁目 5-2 tel.017-742-0188 am 9:30～pm 6:00  
□佃店 青森市中佃 2 丁目 22-6 tel.017-741-7785 am 9:30～pm 6:00  
□中三デパート店 青森市新町 1 丁目 7-1 B1 tel.017-722-2766 am 10:00～pm 7:30  
□青森駅ビルラビナ店 青森市柳川 1 丁目 2-3 1F tel.017-722-3622 am 10:00～pm 8:00  
□サンロード青森店 青森市緑 3 丁目 9-2 1F tel.017-776-2096 am 10:00～pm 8:00  
□SC ラ・セラ店 青森市八重田 4 丁目 2-1 1F tel.017-737-1783 am 10:00～pm 10:00



# AOMORI SWEETS NOVEMBER 2009



青森を代表するお菓子の有名店が

地元の食材をふんだんに使い

おいしいスイーツをぞくぞく発表です。

いつもとは

ひと味もふた味も違う

新作スイーツを思う存分


お楽しみ下さいませ。



**6 長芋のモンブラン ￥380** ジークフリート

青森の雪山をイメージした白いモンブラン。


長芋・ブルーベリー・生クリーム味の相性がいいモンブラン。長芋のなめらかさとメレンゲのサクサクな食感がさらに美味しさを演出しています。□販売形態【11/1～11/13 まで】



**りんごとチーズ ￥315**

キャラメリゼしたりんごと軽いチーズケーキが美味しい。

キャラメリゼしたりんごの上にチーズケーキがあり、その上にたっぷりの生クリームを乗せました。甘さ控えめで、しっとりとした食感です。□販売形態【11/1～11/13 まで】



**ノルマンディー ￥380 (戸山店のみ)**

青森りんごを形どったかわいらしいりんごムースのケーキ。

りんごムースとキャラメリゼしたりんごのソテー、ブルーベリーのコンフィチュールがほんのり酸味をきかせ、絶妙なハーモニーを生み出しています。□販売形態【11/1～11/13 まで】

□戸山店 青森市戸山荒井 39-1 tel.017-741-2020  
□松原店 青森市松原 2 丁目 11-14 tel.017-723-0141  
□ラビナ店 青森市柳川 1 丁目 2-3 青森駅ビル・ラビナ tel.017-722-0141  
□金沢店 青森市浪館前田 4 丁目 35-12 tel.017-734-0141  
□am 9:00～pm 7:00 (ラビナ店は am 10:00～pm 8:00)



**7 カシスのティラミス ￥400** (株) 青森国際ホテル「Kukka」

しっとり美味しい。酸味のない、あま～いカシスティラミス。

青森県産のカシスにこだわり、とことん突き詰めたカシスジャムの中にミントを入れたり、ビスキュイの中にビスタチオを入れたり随所においしい技が入っています。

□青森市新町 1 丁目 6-18 □tel.017-722-4321  
□am 10:00～pm 9:00 □販売形態【通年】



**8 ねぶた絵巻 ￥1,200** (株) 甘精堂本店

カステラとは違う、よりクリーミーでしっとりとした食感。

青森産りんごふじ・きみちゃんのもっちり卵・つがるロマン米粉と、青森の厳選素材にこだわった和風ロール。パッケージはねぶた師北村隆先生の絵柄を使用。

□青森市新町 1 丁目 13-21 □tel.017-722-3740  
□am 9:30～pm 6:30 □販売形態【通年】




**9 パンプキンタルト ￥350 (¥1,200/台)** シュトラウス

ホクホク感と甘さのバランスが最高の今別産カボチャをプリンにしました。

最高級のカボチャに生クリームをサンドし、さらにまるやかな風味に仕上げ、アクセントに入れたラム酒漬レーズンがカボチャの風味を引き立てます。

□青森市新町 1 丁目 13-21 □tel.017-722-1661  
□am 10:00～pm 6:30 □販売形態【9月～11月の限定販売】



**10 りんごはなあふ ￥630/本** (株) 赤い林檎

りんごにひと手間をかけ、素材の味わいを生かしたスイーツ。

青森産りんごのフルーツケーキをオリジナルクリームとパイ風パートブリゼでサンドし、新感覚のスイーツに仕上げました。ふじ林檎は十和田ワインで煮たプレザープです。

□青森市新町 2 丁目 6-15 □tel.017-722-7738  
□am 9:30～pm 7:00 □販売形態【通年】



**11 ふわふわ ￥380** 青森ワシントンホテルカジュアルレストラン「シャンゼリゼ」

下はしっとり、中はふんわり、上はとろ～り。ゴマ油とカシスの美味しい出会い。

ホワイトチョコクリームにふわふわ食感のカシスソース。ゴマの風味を残しつつもクセがない、ゴマとカシスのありそうでない絶妙なコラボを是非どうぞ。

□青森市本町 2 丁目 1-26 □tel.017-775-7111  
□am 7:00～pm 10:00 (日祝 pm 9:00迄) □販売形態【11月～12月の限定販売】



**12 スチューベンのフロマージュ・クリュ ￥390** ホテル青森カフェレストラン「スワン」

青森の雪をイメージした、優しい白い仕上りのフロマージュ。

青森県産の酸味の少ないスチューベンを絶妙なバランスでクリームチーズと合わせました。ふわふわな雪のような仕上がりです。

□販売形態【11月～12月。1月以降は販売状況によります】



**AOMORI カシスロール ￥390 (¥2,000/本 要予約)**

青森県産カシスをスポンジ生地に練り込み焼き上げました。

生産量が全国トップのカシスとリンゴを合わせることで「これぞ青森」を表現。相性が合うカシス・リンゴ・乳製品をコラボさせた商品。

□青森市堤町 1 丁目 1-23 □tel.017-775-4141  
□am 8:00～pm 9:30 □販売形態【通年】




## 秋の新作ぞくぞく。青森だけのおいしいスイーツたち。

**13 青の風 りんごカシスの雫 ￥525** パティスリー・ゲン・スズキ

青森県産ドライりんごとカシスビュレのハーモニー。

青森県産のドライりんごを使用したパウンドケーキ。カシスビュレをふんだんに使用しておりますので、中はカシス色をしています。



**森の風 りんごチーズの恵み ￥525**

焼菓子の美味しさを青森りんごで表現しました。

青森りんごとチーズのパウンドケーキ。アーモンドがちょうど良いアクセントとなって、美味しさを際立たせております。

□青森市浜田 2 丁目 9-23 □tel.017-729-1125  
□am 10:00～pm 8:00 □販売形態【通年】



**14 りんごけんこうタルト ￥1,000** コンディトライアルパジョン

県産りんごをたっぷり使用したボリューム満点のアップルタルト。

厳選した青森県産のりんごをたっぷり使用しました。中のソース焼きとりんごがちょうどいい甘さ。しっとりとした食感で、胃にもやさしいタルトです。

□青森市筒井 1 丁目 6-5 □tel.017-741-0530  
□am 10:00～pm 7:00 □販売形態【9月～4月の限定販売】



**15 アップル・パイ ￥230 (¥2,400/台)** ケーキハウス グレーブ

大鰯りんごプレザープを使用した粉から練った手作りのアップルパイ。

粉から丹誠込めて練った手作りの生地を使用しています。りんごの果肉をたっぷり使い、甘さもちょうどいい美味しさのアップルパイです。

□青森市中佃 1 丁目 17-9 □tel.017-742-7508  
□am 9:30～pm 8:00 □販売形態【9月～4月の限定販売】

