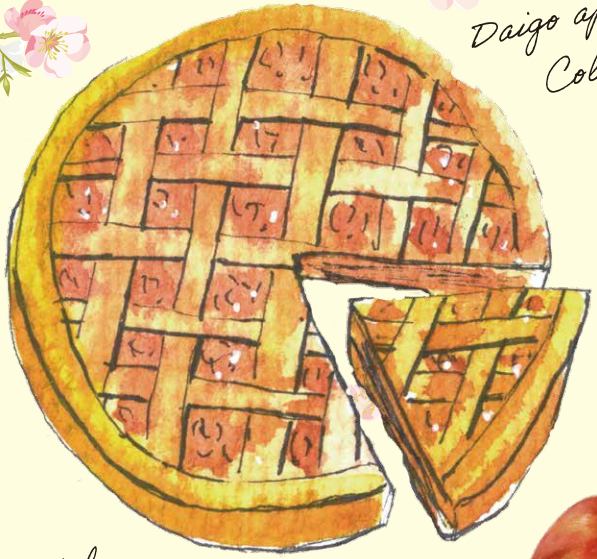
奥久慈大子

アップルパイカタログ

Daigo apple pie Collection



Find a special apple pie that you like.

奥久慈りんごは、なぜおいしい?

大子町のりんご栽培は 70 年以上前に始まりました。山々に囲まれ、昼夜の寒暖差が大きい気候と日当たりの良い豊かな土壌がりんごの甘みと酸味を整え、うま味を凝縮させます。しかも一番おいしくなるまで実らせる樹上完熟に徹していますので、旬のおいしさを味わえます。

大子町のアップルパイ

りんごのシーズンを終えた後も、通年で奥久慈りんごを味わってもらう加工品として誕生したのがアップルパイ。数件のりんご農家さんが先陣を切って作り始め、レストランやパン店などもオリジナリティーあふれるアップルパイを提供しています。それぞれ店頭やネットで販売しているほか、「アップルパイまつり」など各種イベントにも出展し、人気を博しています。

アップルパイ SHOP

【目 次】

奥久慈りんごについて …… 1
アップルパイ SHOP …… 2
アップルパイに使用される品種 … 4

店舗紹介
- 奥久慈りんご園 …… 5
- こんにゃく関所 …… 6
- サンローラン …… 7
- 豊田りんご園 …… 8
- FUJITA APPLE ORCHARD.LLC … 9
- 滝味の宿 豊年万作 …… 10
- みらんど袋田 …… 11
- 菓匠 宮川 …… 12
- 奥久慈レストラン リュタン 13
- ログテラス鰐ヶ渕 …… 14

リンゴ畑の風景 …… 15

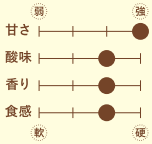
Recommended varieties

アップルパイに使用される品種

ふじ

11月中旬〜12月上旬

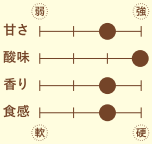
大子町生産量No.1。蜜も入りやすく、
甘味と酸味のバランスが絶妙。
贈答品としても人気。



紅玉（こうぎょく）

9月下旬〜10月上旬

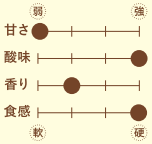
加工に最適。
小玉で真っ赤。



ピンクレディー®

11月下旬〜12月上旬

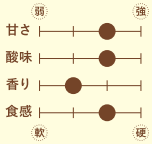
小玉で色鮮やか。
糖度が高く、酸味が強いのが特徴。
世界的に人気！



シナノゴールド

10月上旬〜11月上旬

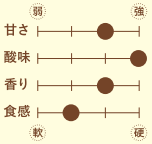
さわやかな酸味と
ほどよい甘味でジューシー。



ジョナゴールド

9月末〜10月下旬

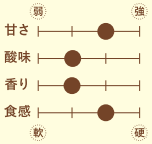
甘みの中に酸味が際立つ
調理にもおすすめ。



陽光（ようこう）

10月上旬〜10月末

甘味と酸味のバランス良し
日持ちする。



Point

サクッとした生地と甘酸っぱいフィリングが好相性。1個袋入りでも販売。食べやすいサイズも好評です。

奥久慈りんご園の手づくりアップルパイ

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

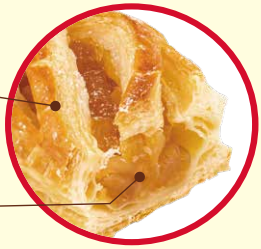
シナモン弱 ― シナモン強

りんご ゴロゴロ ― りんご ペースト

自家農園で大切に育てた旬のりんごを使用し、りんご本来の風味が味わえるように砂糖は控えめです。

断面図

サイズ：約11cm×6cm



奥久慈りんご園

㊐tel.0295-74-1215

住所／大子町盛金 1719-2
時間／ 9:00～17:00
営業期間／ 9月中旬～12月末（期間中は無休）※1～8月は予約販売

Point

甘味の強いりんごを使ったペーストを1つ1つ丁寧に包んでいます。卵を塗った上に砂糖をまぶして焼いていますので、サクサクの食感を楽しめます。こんにゃく関所オリジナルのアップルパイです。

手作りアップルパイ

甘味 ● 酸味

サクサク ● しっとり

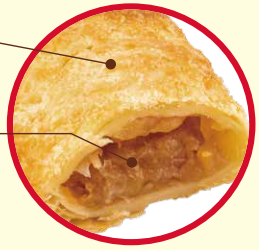
シナモン弱 ● シナモン強

りんごゴロゴロ ● りんごペースト

奥久慈大子名産のこんにゃくを使った各種こんにゃく製品や、国産大豆100%にこだわり、ひとつひとつ風味豊かに仕上げた湯葉など、奥久慈の特産品が揃うお土産店です。

断面図

サイズ：約12.5cm×5.5cm



こんにゃく関所

問 tel.0295-77-5011

住所／大子町袋田 2698-8
時間／ 8:30～18:00　定休日／元日のみ
http://konnyaku-sekisyo.com

Point

自家製カスタードとカラメルを合わせた特製フィリングを使っています。

アップルパイ

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

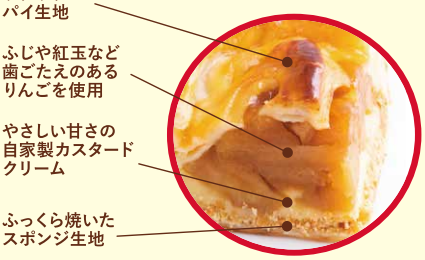
シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

常陸大子駅前にあるパン屋さん。天然酵母の食パンや昔ながらのパンまでそろえています。お米コンテストで金賞を取ったお米を使ったおにぎりも人気です！

断面図

サイズ：直径約15cm



サンローラン

問 tel.0295-72-2222

住所／大子町大子 719
時間／ 7:00～18:00
定休日／木曜、元日　http://pan-saintlaurent.com

Point

りんごを約2個分使用したりんご園ならではの食べ応えのあるアップルパイ。シナモン控えめで、りんご本来の味を楽しめます。

奥久慈豊田園アップルパイ

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

100種類以上あるりんご園の広さは東京ドーム約2個分。大子のアップルパイの先駆者でもあり、りんごのストレートジュースやジャム、りんごまるごとバウムクーヘンも大人気!

断面図

サイズ：約21cm×14cm

豊田りんご園

㊐ tel.0295-76-0858

住所／大子町小生瀬 3964
時間／ 8:00～17:00
営業期間／ 9 月～12 月末（期間中は無休）

Point

大ぶりにカットしたりんごがたっぷり入った、りんご園ならではの贅沢なアップルパイ♪アクセントのレーズンやクルミも相性抜群。自家製パイ生地も美味！

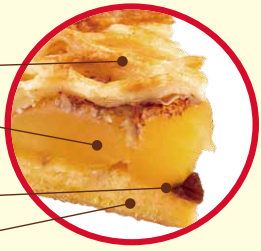
THE APPLE PIE
りんご園で焼いた ぜいたくアップルパイ

甘味 ― 酸味
サクサク ― しっとり
シナモン弱 ― シナモン強
りんごゴロゴロ ― りんごペースト

60年程の歴史があり、りんご狩りのほかに、晴天時はお庭でバーベキューで常陸牛が楽しめます（バーベキューは要予約）。
園内には築100年を超える古民家があり囲炉裏のある室内で自由に休憩できます。

断面図

サイズ：直径約18cm



FUJITA APPLE ORCHARD.LLC
（藤田観光りんご園）
問 tel.0295-72-5028
住所／大子町浅川 400
時間／ 9:00～17:00
営業期間／シーズン中無休・アップルパイは年中予約販売
http://www.roy.hi-ho.ne.jp/apple-fujita/

Point

14時頃には完売することが多いので、電話予約がオススメ！
（ハイシーズンは不可）

女将の手作りアップルパイ

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

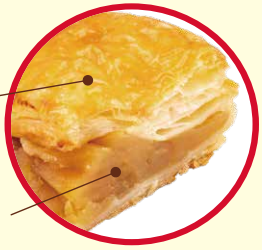
シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

温泉旅館の女将が、土産品として開発したのが約20年前。今では行列のできるアップルパイとして、多い日には800個を売り上げる人気です。

断面図

サイズ：約16cm×10cm



滝味の宿 豊年万作
問 tel.0295-72-3011
住所／大子町袋田 169-3
時間／ 9:00～（なくなり次第終了）
定休日／無休
http://www.fukuroda.co.jp/

Point

大子産のふじを使用した手作りアップルパイです。真空パックなので長持ちします。
サクサク感を楽しむならトースターで2分程温めてからお召し上がりください。

農家レストランの手作りアップルパイ

甘味 ― 酸味
サクサク ― しっとり
シナモン弱 ― シナモン強
りんごゴロゴロ ― りんごペースト

地元の食材を使用した農家レストランで、常陸秋そば、奥久慈しゃも、常陸そば玉など使用の食事が人気です。そば打ち、こんにゃく作り体験(要予約)もできます。
週末のみ、奥久慈しゃもミートパイも販売。

断面図

サイズ：約10×10×14cmの三角形

体験のできる農家レストラン
みらんど袋田
問 tel.0295-79-0296

住所／大子町袋田 383-1
時間／ 9:00～15:00（レストランは 11:00～14:00）
定休日／火曜、年始
https://www.mirando-fukuroda.net/

Point

地元のりんごを加工して、ラム酒やカスタードクリームを加えて作った食べやすい大きさのアップルパイ。隠し味のシナモンやレモンがアクセントになっています。賞味期限は45日。オーブントースターで数分焼くとサクサク感が再現！

奥久慈からの贈り物 アップルパイ

甘味 ― 酸味

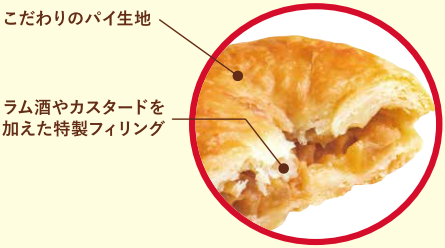
サクサク ― しっとり

シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

断面図

サイズ：直径約6.5cm



モンドセレクション金賞、銀賞を受賞したお店。明治35年創業で100年以上の歴史があり、地元の素材や特産品を使って商品開発しています。

菓匠 宮川

問 tel.0295-72-1637

住所／大子町下野宮 1657
時間／ 9:30～18:00
定休日／水曜・元日　https://kasyo-miyakawa.com/

Point

深い味わいのフィリング
が発酵バターのコクの
あるパイ生地とマッチ♪

りんごの木から育てたアップルパイ

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

地元素材を使ったフレンチが味わえる人気レストラン。自家農園「追分りんご園」産のりんごから、酸味や甘味、食感も異なる数種のりんごをバランス良くブレンド。

断面図

サイズ：約5cm×7cm

奥久慈レストラン リュタン

問 tel.0295-76-0382

住所／大子町小生瀬 2976-7
時間／11:30～13:30(L.O.)
17:30～20:30(L.O.)

定休日／木曜(第3木曜は営業)
第３土・日は連休、年末年始
http://www.lutin.jp

Point

自家製パイ生地と奥久慈しゃもの卵をカスタードクリームに使用しています。

アップルパイ【要予約】

甘味 ― 酸味

サクサク ― しっとり

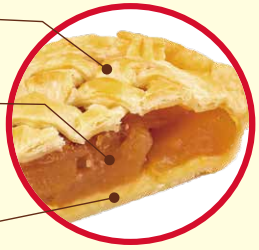
シナモン弱 ― シナモン強

りんごゴロゴロ ― りんごペースト

奥久慈しゃものつけそばや親子丼、しゃもテリヤキバーガーなど奥久慈の味覚が存分に味わえる地産地消のレストラン。アップルパイは3日前までに要予約の限定品です。

断面図

サイズ：直径約11cm



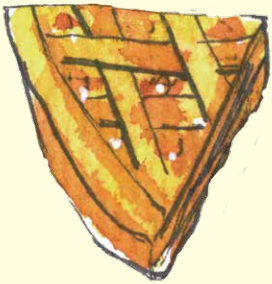
ログテラス鰐ヶ渕

㊐tel.0295-74-1387

住所／大子町下津原 1471
時間／ 11:00～15:00
（L.O.14:30）※夜は予約営業
定休日／不定休
http://log-wani.com/

Let's eat apple pie!

りんちゃん



THE
GRAND
DAIGO

一般社団法人 大子町特産品流通公社〈グランだいご〉　茨城県久慈郡大子町大字北田気662　Tel.0295-76-8220
www.daigo-iimono.com

2023.6