



SPECIAL SWEETS LINE UP

県産りんごを使ったスイーツが勢ぞろい!
フェア参加各店舗にて期間限定で販売します。

《いわた果実APPLE 2WEEKS 2019開催期間》

2019 12/1日 - 12/14日

※消費税変更に伴い、記載されている金額が変更となる場合がございます。
※各店舗とも限定数での販売の為、入荷状況等は各店へお問い合わせください。

●協賛店一覧



ティーパンチ

720円(税込) ※イトイン

オレンジ風味のアイスティーに岩手県産りんごを始め、生フルーツを10数種類飾り付けた大人気メニュー(果物は季節で多少変更あり)。

ティーハウス リーベ

㊤ 盛岡市内丸5-3 ㊦ 不定休



リンゴちゃん

475円(税込) ※テイクアウト

岩手県産りんごのタルトにホワイトチョコレートのムース、見た目もかわい季節限定のりんごのスイーツです。

Sweets+Café しゅくる

㊤ 盛岡市本町通1-5-13 ㊦ なし



タタン姉妹のケーキ

486円(税込) ※テイクアウト

バターと砂糖で炒めた紅玉を型に敷き詰め、オーブンでじっくりキャラメル状に焼き上げてカスタードクリームとパイで仕上げた甘酸っぱいケーキ。

株式会社 タルトタタン

㊤ 盛岡市八幡町13-34 ㊦ 第2火曜



アップルパイ

340円(税込) ※テイクアウト

岩手県産のりんごをたっぷりを使い、バター香るサクサクのパイ生地で包みました。手作りの美味しさが詰まっています。

エビスリー シトロン

㊤ 盛岡市肴町10-10 十三日(トミカ)1F
㊦ 月曜・お盆・年末年始



紅の夢

480円(税込) ※テイクアウト

盛岡市の果樹園・サンファーム「紅の夢」を使用したタルト。「紅の夢」は、果肉が紅い希少なりんごでほど良い酸味がスイーツに最適です。

フルールきくや 盛岡店

㊤ 盛岡市永井23-18-3 ㊦ なし



りんごとキャラメルの
レアチーズケーキ

430円(税込) ※テイクアウト

その時の旬のりんごをローストして、少しほろ苦いキャラメルチーズケーキの中に閉じ込めました。見た目もかわいいスイーツです。

ちひろ菓子工房

㊤ 盛岡市上田1-20-5 ㊦ 水・木



銀河堂 焼きりんごパイ

500円(税込)※テイクアウト

その時の旬のりんごを大きめにカットしてじっくり焼き上げた、シナモン風味が特徴の銀河堂オリジナルアップルパイです。

銀河堂1890 Sweets&Bakery

㊤ 盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡ビルフェザンおでんせ館1F
㊦ フェザンに準ずる



ポムルージュ

700円(税込)※イートイン

キャラメルコンポートしたりんごをバニラのババロアで包みました。サクサク食感のシナモン風味のショコラクロックンと共に楽しみください。

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING ティーラウンジ「クローバー」

㊤ 盛岡市盛岡駅前北通2-27 ㊦ なし



国産焼きりんご ～バニラアイス添え～

528円(税込)※イートイン

旬の県産りんごを国産バターでほんのり焼き上げました。バニラアイスとの相性抜群。「銀河のしずく ライスプリン」セットやドリンクセットも。

「純情産地いわてのお店」みのるダイニング

㊤ 盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡ビルフェザンおでんせ館1F
㊦ フェザンに準ずる



盛岡あっぷるぱん

270円(税込)※テイクアウト

盛岡市乙部佐々木果樹園のふじをたっぷりを使用した、ラムレーズン入りクリームパン。りんご型に可愛く焼き上げました。

焼きたてパンと手づくりジェラートの店 OWL(あうる)

㊤ 盛岡市みたけ3-29-18 ファセリアビル102 ㊦ 水曜



いわてのこぼれる アップルパイ

518円(税込)※テイクアウト

盛岡市サンファーム産のすっばいりんご「ブルムリー」を贅沢に使い、じっくり焼き上げた、爽やかな酸味のあるアップルパイ。

ブル・ドゥ・ネージュ 盛岡緑が丘店

㊤ 盛岡市緑が丘4丁目7-30 ㊦ なし



岩手県産リンゴのコンポートと ホテル特製フレンチトーストの マリアージュ

750円(税込)※イートイン

ホテル特製の熱々フレンチトーストにリンゴのコンポート・バニラアイス・花びらのようなリンゴ。見て楽しく、食べて温度差を感じられる一皿。

盛岡グランドホテル レストラン モダンフレンチ グランヴァール

㊤ 盛岡市愛宕下1-10 ㊦ なし



盛岡産リンゴの パンナコッタ

432円(税込)※テイクアウト

盛岡市産りんごのゼリーをパンナコッタと一緒にどうぞ。プルプルの食感と甘さで幸せな気分。人気のデザートを自宅でも楽しめます。

Aranzia Dolce(アランチャドルチェ)

㊤ 盛岡市大沢川原1-1-15 ㊦ 日曜



県産りんごの クラフティ

500円(税込)※イートイン・テイクアウト

県産りんごを入れて焼き上げたフランス風チーズケーキ。三谷牧場フロマージュブランと南部小麦で、岩手の美味満載。ホール3,240円。

ウサギボタニカ

㊤ 盛岡市中の橋通1-3-15 ㊦ 火曜



ポテリン

550円(税込)※イートイン

紅玉のヘタをくり抜き半分に切って3種のベリーとはちみつバターを乗せ、スイートポテトを被せて焼き上げ、自家製バニラアイスを乗せました。

内蔵料理とチーズのお店 dacotta(ダコッタ)

㊤ 盛岡市菜園2-3-2 プラザバンパールビル2F ㊦ 月曜



**里芋と紅茶の
シフォンケーキ
りんごのコンポート添え**

360円(税込) ※イトイン

県産の里芋と高アミロース米の米粉を使用した、もりおか店オリジナルシフォンケーキ。りんごのコンポートと豆腐クリームを添えて。

もりおかタニタ食堂

㊤盛岡市大通3-4-1 クロステラス盛岡2F ㊦元旦
※期間・数量限定



**やさしい甘さの
りんごのコンポート入り
濃厚牛乳杏仁**

480円(税込) ※イトイン

湯田牛乳を贅沢に使用した同店自慢の杏仁豆腐と、県産りんごのコンポート。期間限定、県産食材のコラボスイーツ。ドリンクセット600円。

源喜屋クロステラス盛岡店

㊤盛岡市大通3-4-1 クロステラス盛岡2F ㊦日曜



りんごのミルフィーユ

750円(税込) ※イトイン

タタンとババロアを厚みの違う2種のパイで挟み仕上げました。なめらかな口どけと、爽やかな甘みを楽しめる、上質なデザートです。

Ambrosia近江亭(アンブロシアおうみてい)

㊤盛岡市大通3-4-1 クロステラス盛岡2F ㊦なし



冬のワッフルプレート

400円(税込) ※イトイン

冷たいバニラアイスに温めたりんごピューレをかけて、おからのワッフルにトッピング。爽やかな甘さと優しい食感のホットりんごを添えました。

公益財団法人岩手県予防医学協会 ヘルシーレストラン食楽良(くらら)

㊤盛岡市北飯岡4-8-50 ㊦土・日・祝



3種のりんごパイ

550円(税込) ※イトイン

旬のりんごを詰めて焼き上げるパイ。時期の品種を組み合わせることで、甘さ・酸味・歯ざわり、その度に違う味わいを楽しめます。

mi cafe(ミ カフェ)

㊤盛岡市黒川4-3 ㊦水曜・第2土日



林檎ドルチェ

858円(税込) ※イトイン

みずみずしく焼き上げたりんごに、りんごのムースを中に忍ばせ、ソルベをトッピングした一品。カフェセットは1,100円です。

Rocare Ascia(ロカールアージュ) 山田いたりあん

㊤盛岡市内丸4-14 ㊦日曜



**もりおかりんごの
ティラミス**

500円(税込) ※イトイン

旬の盛岡りんごを、マスカルポーネチーズのkokと甘みを活かした濃厚ティラミスに仕上げました。ペアレンビールにもよく合う大人のスイーツ。

ピアパー ペアレン 中ノ橋

㊤盛岡市中ノ橋通1-1-21 ホテルプライトイン1F
㊦日・祝



**盛岡リンゴムース
豊洋卵の
フレンチトースト添え**

500円(税込) ※イトイン

リンゴジュースで煮込んだりんごをヨーグルトベースのクリームで固め、豊洋卵と生パン粉で作ったフレンチトーストを添えました。

ピアパブ ペアレン 材木町

㊤盛岡市材木町7-31 ㊦日・祝



**もりおか林檎の
クレープ包み**

680円(税込) ※イトイン

すりおろした旬のりんごをクレープ生地で包み込みました。アイスとの相性も良く、バターでソテーしたりんごとナッツがアクセント。

菜園マイクロブルワリー with kitchen

㊤盛岡市菜園1-5-10 グリムハウス1F ㊦なし



アップルカスタード

151円(税込)※テイクアウト

紅玉リンゴの酸味がカスタードとよく合い、焼りんごとパンのマリアージュをお楽しみください。

ブーランジェ

㊤盛岡市着町8-20 ㊦日・月



もりおかりんごパイ

380円(税込)※イトイン・テイクアウト

1ピースに県産紅玉りんごが1/2個入った贅沢なずっしりケーキ。ボリューム満点で、紅玉の美味しさを存分に楽しめます。

ひだまりカフェ

㊤盛岡市南大通り1-6-12 ㊦火曜・イベント出店時



気仙のお宝 米崎アップケーキ with河内山さんのパワフル卵

300円(税込)※テイクアウト

陸前高田市米崎町のりんごをキャラメリゼして、夏虫山の河内山さんの有機卵を使って焼き上げました。

トラットリア ポルコ・ロッソ

㊤大船渡市盛町字町10-1 ㊦主に火曜



タルト タタン

440円(税込)※テイクアウト

皮を剥いて芯を抜いた県産紅玉とキャラメルソース・砂糖・バターをオープンで長時間焼き、風味と味わいを凝縮。当社製タルトにのせました。

Pâtisserie ANGE (パティスリー アンジュ)

㊤花巻市星が丘1-1-18 ㊦火曜



サンファーム農園吉田さん 5種のリンゴのヴェリーヌ

594円(税込)※テイクアウト

サンファーム農園の5種のリンゴを贅沢に使用し、クリスマスカラーをテーマにした見た目も美しい試験管仕立てです。プレゼントにもおすすめ。

ブルージュプリュス 花巻店

㊤花巻市星が丘1-28-4 ㊦なし



完熟りんごの チーズタタン

454円(税込)※テイクアウト

花巻市東和町の自然の恵みを受けて、すくすく美味しく育ったりんごとコクのあるチーズケーキを一度に楽しめる、人気のケーキです。

PÂTISSERIE 菓音 (パティスリー カノン)

㊤花巻市東和町外谷地8区300-1
㊦月曜、木曜は完全予約制



りんごのキャラメルムース ～季節のフルーツ添え～

600円(税込)※イトイン

旬の花巻産りんごをほろ苦くキャラメリゼし、キャラメルムースに合わせた濃厚なデザートです。食事と一緒にどうぞ。

HANAMAKI モダンチャイニーズ連 Ren

㊤花巻市末広町2-13-1F ㊦月曜



銀河鉄道の夜、 不思議なりんご

680円(税込)※イトイン・テイクアウト

「銀河鉄道の夜」をモチーフにしたデザート。乗客の男の子が燈台看守から受け取った林檎をその場でパイのように食べた、という場面から。

山小屋カフェkurakake(クラカケ)

㊤花巻市高松26-41 ㊦月・火
※要予約



ビルヴェッカ “プレミアム”

5,000円(税込)※テイクアウト

洋梨・プラム・チェリー・りんご・ぶどう等を赤ワインで漬け込んで熟成させ、南部小麦・自家製酵母で焼き上げた「オール岩手」の逸品。

ブル・ドゥ・ネージュ 北上本店

㊤北上市九年橋3-3-1 ㊦なし



紅玉のタルト

495円(税込) ※イトイン

岩手県産のりんごを使って作った季節限定の自家製タルトです。アイスと一緒に味わえるのは、レストランならではの楽しみです。

アリーブ北上店

㊤ 北上市大通り1-3-27 入山北ビル1F ㊦ 日曜



アップルパイ ～バニラアイス&ホイップクリーム添え～

605円(税込) ※イトイン

酸味のきいた県産の紅玉りんごをたっぷり使用しました。ほんのシナモン風味。店内ではドリンクとのセットでも味わえます(880円)。

Cota cafe(コタカフェ)

㊤ 北上市相去町中成沢45-9 ㊦ 水曜



紅玉りんごと ミルクのジェラート

350円(税込) ※イトイン

酸味の強い遠野産紅玉とブラウンスイス種のミルクを使用。フレッシュ感が人気の旬のジェラートです。ダブルは380円。

遠野酪農舎 夢産直かみごう店

㊤ 遠野市上郷町平倉36-10-5 ㊦ 不定休



りんごのシブスト

475円(税込) ※テイクアウト

パイタルトにアパレイユを流して焼き上げ、県産紅玉・ふじ・王林などのりんご煮と生クリームを重ね、カメラリゼしたシブストを乗せました。

松栄堂 中野店

㊤ 一関市山目字中野58-1 ㊦ なし



焼きたてさくさくりんごパイ

600円(税込) ※イトイン

オーダー後に焼き上げる、焼きたてあつあつのりんごパイに、バニラアイス・ベリーソースをトッピング。りんごのシャキシャキ感も楽しめます。

カフェキャトル

㊤ 一関市千厩町千厩字町86-1 ㊦ 月曜



アップルパイ

700円(税込) ※イトイン

室根町産の紅玉りんごを丁寧に煮込み、美味しいパイで包んでサクサクに焼き上げました。アイスクリームとの組み合わせが幸せ。

つばさカフェ

㊤ 一関市室根町矢越字大迎112-1 ㊦ 火曜、最終水曜



米崎りんごの ホットアップルパイ

600円(税込) ※イトイン

収穫期の冷え込みが弱く、樹上完熟で高糖度になる米崎りんごをパイ生地で包み、サクサクに焼き上げました。バニラアイスとどうぞ。

カレーとてづくりおやつ フライパン

㊤ 陸前高田市米崎町字樋の口63-2 ㊦ 月曜



アップルパイ

378円(税込) ※テイクアウト

米崎産の旬のりんごを使用していて、季節の味を楽しめます。シナモン不使用で食べ応え満点のポリュームと独自のアーモンドクリームが好評。

おかし工房木村屋

㊤ 陸前高田市高田町字柵ヶ沢220-1 ㊦ 水曜(祝日は営業)



焼りんご チョコレートワッフル

700円(税込) ※イトイン

生産者直送・陸前高田産の紅玉を使用している期間限定スイーツ。甘酸っぱいりんごと外はカリッ、中はおもちりのワッフルを楽しめます。

やぎざわカフェ アパッセ店

㊤ 陸前高田市高田町字館の沖! ㊦ 月曜



アップルシュゼット クレープ

660円(税込) ※イトイン

焼きたてのクレープに、すりおろしたりんご入りカラメルソースをかけ、さらに生のりんごや煮りんごなどが乗った贅沢なクレープ。

食堂カフェ 仙華園(せんかえん)

㊤ 陸前高田市米崎町字川向7-3 ㊦ 火曜



タルト・オ・ポム

1,350円(税込) ※テイクアウト

その時の旬のフレッシュなりんごを使用しているため、色々な味の変化を楽しめます。パイ生地のタルトを使ったアップルパイのようなスイーツ。

アンジェリック洋菓子店

㊤ 釜石市大町2-2-20 ㊦ 不定休



りんごとスイートポテトの パンケーキ

1,200円(税込) ※イトイン

県産のりんごとスイートポテト、旬の味覚をトッピングした、写真映えもするおしゃれスイーツ。女子人気を集めています。

小島かふえ

㊤ 釜石市大町1-2-10 タウンポート大町2F ㊦ 火曜



アップルパイ

350円(税込) ※テイクアウト

バターで炒めた紅玉と、バター使用のパイ生地をしっかりと焼き込みました。香ばしさのハーモニーをお楽しみください。

ルマン

㊤ 二戸市石切所字荷渡1-3 ㊦ 月曜



バニラアイス 岩手県産りんごソース添え

400円(税込) ※イトイン

岩手県産りんごのコンフィチュールを使用したスイーツ。バニラアイスの甘さとりんごの程よい酸味がマッチしていて、デザートに最適です。

自助工房 四季の里

㊤ 二戸市石切所字荒瀬49-1 ㊦ 不定休



岩手りんごの キャラメルシブースト

460円(税込) ※テイクアウト

キャラメルソテーしたりんごを表面とムースに加え、食感を活かしています。シブーストクリーム・りんごムース・キャラメルムースの3層仕立て。

ホテル安比グランド テラスカフェ「ブリッサ」

㊤ 八幡平市安比高原 ㊦ なし



いわてりんごのタルト ※コーヒor紅茶セット

650円(税込) ※イトイン

サクッとした食感としっとりとした生地にジュシーなりんごをのせて焼いたタルトです。甘酸っぱいりんごの風味を堪能できます。

地産地消レストラン&ペンション スターダスト

㊤ 八幡平市安比高原165-17 ㊦ 不定休



りんごの キャラメルタルト

400円(税込) ※テイクアウト

同店パティシエおすすめ!りんごのキャラメルソテーをふだんに使用し、くるみとレーズンをアーモンドクリームと一緒に焼き上げました。

サラダファーム たまご館

㊤ 八幡平市平笠2-6-333 ㊦ なし



王林のソルベ

320円(税込) ※イトイン・テイクアウト

八幡平市産の王林の青く、爽やかな香りとさっぱり味がソルベに最適。シングル320円、ダブル400円。イトイン・テイクアウト同価格。

nollegretto(ノレグレット)

㊤ 八幡平市平館16-107 ㊦ 不定休



自家製りんごの アップルパイ

270円(税込)※テイクアウト

自家製りんごをたっぷり使い、りんごの甘さを活かした優しい味わい。旬のりんごで作った季節の味を楽しめます。テイクアウト594円。

Mizusaki Note(ミズサキノート)

㊤奥州市江刺稲瀬字水先595-2 ㊦月・火・水



まんまるアップルパイ

1,320円(税込)※イトイン

全国的に評価の高い江刺のりんごとスポンジを合わせ、アーモンドクリームを入れたオリジナルのアップルパイです。

Pâtisserie Parfum(パティスリー パルファン)

㊤奥州市江刺杉ノ町2-6 ㊦なし



江刺りんごとナッツの パンケーキ ～カラメルソースがけ～

605円(税込)※イトイン

優しくコンポートしたりんごとナッツの食感が楽しいパンケーキ。甘さ控えめで分厚いパンケーキにソースとりんごがよく合います。

Camellia Lounge(カメリア ラウンジ)

㊤奥州市江刺川原町1-6 ㊦不定休



アップフェルシュトルーデル ※生クリーム付き

562円(税込)※テイクアウト

生りんごを薄皮で包み焼き、風味を閉じ込めたウィーン伝統菓子。りんごの甘味と酸味・シナモンのバランスが最高。生クリームなし432円。

カフェコンディトライ マイヤーリング

㊤滝沢市土沢525 ㊦火曜、第1・3月曜



滝沢市の りんごのケーキ

170円(税込)※テイクアウト

パウンドケーキに滝沢市産セミドライりんごと県産山ぶどうをじっくり加熱してトッピング。しっとり優しい食感の食べきりサイズ。

スイーツ職房 ら・てーる

㊤滝沢市菓子1185-18 ㊦不定休



※写真はイメージです

アップルパイ

440円(税込)※テイクアウト

野菜ソムリエの資格を持つ、女将手作りのアップルパイを数量限定で館内でも販売。毎年楽しみにしているファンも。コーヒーセットは660円。

玄武温泉 ロッチたちばな

㊤岩手郡雫石町長山有根3-5 ㊦不定休



焼きりんごと バニラアイスクリーム カラメルソース添え

330円(税込)※イトイン

シナモンが効いた焼きりんごにバニラアイスとカラメルソースをトッピングした、老若男女問わず人気の高いデザート。ドリンクセットは550円。

レストラン石神の丘

㊤岩手郡岩手町大字五日市10-121-20 ㊦12/31、1/1



アップルパイ

500円(税込)※イトイン

地元紫波町で美味しく育った紅玉を使用。自然な甘さを活かしたコンポートと、香ばしいパイが合うシンプルなアップルパイです。

レストラン&カフェ かりん亭

㊤紫波郡紫波町遠山字松原7-8 ㊦年末年始



りんごの メープルクランブル

550円(税込)※イトイン・テイクアウト

地元・紫波町産のりんごをメープルシロップで煮て、手作りクランブルを合わせた贅沢なスイーツ。インスタでも人気の同店季節限定商品です。

4832 The SUGAR

㊤紫波郡紫波町紫波中央駅前2-3-3 ㊦年末年始



金ヶ崎町産タルトタタン

320円(税込)※テイクアウト

クッキー生地に金ヶ崎町産のりんごとレモンのみで作った濃厚なタルトタタン。りんごの甘味がギュッと凝縮されています。

Suburbia(サバービア)

㊤ 胆沢郡金ヶ崎町西根南荒巻68-1 ㊦ 不定休



りんごヨーグルト ジェラート

300円(税込)※テイクアウト

果肉が赤い、レッドフィールドのジャムが入ったヨーグルト味のジェラート。酸味の効いたジャムにヨーグルトがマッチ。着色料・香料等不使用。

カウベル

㊤ 胆沢郡金ヶ崎町西根吉田沢1-188 ㊦ 月・火



アップルパイ

260円(税込)※テイクアウト

りんごの食感が残るように仕上げた、シナモン香るコンポートをパイ生地で包み込みました。9月から12月の人気商品です。

菓子工房エルマーノ

㊤ 上閉伊郡大槌町末広町12-3 ㊦ 月曜



アップルパイ

150円(税込)※テイクアウト

花巻市産のりんごを使った人気の手作りアップルパイ。低糖・低カロリーのスイーツが評判。※アップルパイは低糖・低カロリーではありません。

Patisserie 穂茂(パティスリー ほたか)

㊤ 下閉伊郡山田町川向町51-5 ㊦ 不定休

●準協賛店(料理メニュー提供店)



赤い林檎の酢豚

800円(税込)※イートイン

盛岡市産のりんごと雫石・宮田醤油店のまろやかな林檎酢を使用。生りんごの食感を残し、やわらかい酸味に仕上げた人気メニューです。

chinese晴菜

㊤ 盛岡市青山3-20-16 ㊦ 火曜



りんごピザ

1,100円(税込)※イートイン

この時期だから味わえる県産りんごのピザ。バターのコクと甘酸っぱいりんごがマッチ!シナモンパウダーをかける幸せ度UP!

HAIKARA-YA

㊤ 花巻市諏訪町2-1-14 ㊦ 火曜



林檎のコンポート

宿泊時、朝食バイキングで提供

岩手県産の新鮮なりんごを甘酸っぱく煮たコンポートです。しっとりとした食感に、優しい甘さと爽やかな香りで飽きのこない一品です。

結びの宿 愛隣館

㊤ 花巻市鉛字西鉛23番地 ㊦ なし