



LOVINA 1F

永井久慈良餅店



久慈良餅 500円
県産米を使った青森の郷土菓子。ほのかな甘さでふんわり香る小豆の風味とクルミの香ばしさがあとをひく。ご賞味あれ!

LOVINA 1F

ふーどぎゃらりーあおのや



青森窯出しアップルパイ 2,000円
青森県産りんごのおいしさが染み込んだクラム生地。ちょっと贅沢なサクサクアップルパイ。

LOVINA 1F

吉野洛匠



おむすび 110~260円
色とりどりの具材を、県産米「青天の霹靂」と一緒に楽しみたいだけです。

A-FACTORY 1F

Food Marche



アップルキャラメルバターサンド 1,458円
吉野町シールドル31 2,200円
【左】県産りんごを溶かし込んだキャラメルをサンド。【右】県産りんご使用の甘口でフレッシュ感のある爽やかな飲み口のシールドル。

A-FACTORY 1F

SKIP EGG



RIN&GOりんごジュース
テイクアウト 345円 イートイン 350円
青森県産のりんごを100%使用。すっきり爽やかな味わいのりんごジュースです。

A-FACTORY 1F

a la ringo あら、りんご



クラシックアップルパイ (品種別) 480円
青森県産りんごの品種別で選んで楽しめるアップルパイ。

LOVINA 1F

ジュビターコーヒー



コスモ食品ひろさき屋 直火焼りんごカレー・ルー 中辛 428円
青森県産のりんごとニンニクをたっぷり使用。すりおろしりんごが効いた中辛カレーです。

LOVINA 1F

The AOMORI MARKET



わたし、ローチョコヨロレト No.2 シーズルト 1,070円
添加物等は一切使用せずカカオ豆とさび砂糖のみでつくられたチョコレートに、青森県産のシーズルト(塩)をトッピング。

LOVINA 1F

おきな屋+赤い林檎



たわわ5個入 1,599円
青森県紅玉りんごのグラスッセを洋酒に漬け、バターたっぷりの生地に挟んで焼き上げた和風アップルパイです。

A-FACTORY 1F

OCEAN'S DINER



青森アップルバーガー 1,530円
青森県産りんごを塩とオリーブオイルでローストし、旨みを最大限にひきました。チェダーチーズとの相性抜群です。

A-FACTORY 1F

Gelato natura due



紅玉のアフォガード 600円
紅玉アイスクリームにあつあつの紅玉ソースをかけてお楽しみください。佐藤果樹園の紅玉使用。

A-FACTORY 1F

A-BossA



りんごあめ 600円
青森県産のりんごを使用した「りんごあめ」。あめのパリパリした食感とりんごの相性は抜群。

LOVINA 1F

わくわく広場



鮭の竜田揚げ 甘酢あんかけ 豚バラ肉と野菜のホイコーロー 各1,080円
りんご日和さんのボリュームたっぷりのお弁当2種類! 青森県産のお米を使用しています。

&LOVINA 1F

うまい鮓勘 ゆとろぎ



真鯛三味 572円
青森県産真鯛の食べ比べ!!「塩レモン」、「しゃぶポン酢」、「昆布が梅のせ」。真鯛の旨味が口の中に広がり、贅沢な食べ比べをご賞味ください。

&LOVINA 1F

中華料理 吉慶



長芋としじみの出汁の湯麺 1,280円
青森県産の長芋と小川原湖産しじみから出汁をとった体に嬉しい湯麺です。

あおり旬味館

魚つ喰いの田



大間産本まぐろ 赤身鉄火丼 2,800円
青森といえば大間の本鮪。深く濃い旨味と程よい酸味が楽しめる丼ぶりです。

あおり旬味館

太宰らうめん と津軽のめしや「めえ」



ぼたてラーメン 1,550円
ぼたてエキスタっぷり旨塩スープ。陸奥湾産の新鮮はたてのトッピング。

あおり旬味館

MACURE HOUSE



りんご茶 378円
青森県産りんご100%でつくられたりんご茶。原材料はりんごの実と皮だけで、自然の恵みをギュッと詰め込みました。

&LOVINA 1F

龍麺



淡麗しじみ塩らーめん 900円
青森県十三湖産のしじみがベースの出汁、北海道産小麦の特注麺を合わせました。

&LOVINA 1F

BAKE&HARRY



アップルキャラメルノア (パウンドケーキ) 1,728円
シンプルながらもリッチな風味が特徴なパウンドケーキ。青森りんごごとくろみ自家製のキャラメルソースでコーティングしました。

&LOVINA 1F

TOHOKU FARM AJIOTOME SHOP



あじぷりん 6コ入り 2,200円
かすたーどけき 10コ入り 2,000円
県産たまご「あじおとめ」使用。おみやげにもぴったりのスイーツ。

あおり旬味館

ラグノオ



つまんでりんご 562円
青森県産りんご「ふじ」のシロップ漬けをじっくり乾燥させた「ドライアップル」にチョコをコーティングしました。

あおり旬味館

あおり路



パルプル(大) 1,550円 (小) 780円
「青森県産」りんごの果肉ジャムとやわらかなスポンジグラムをパイ生地に焼き上げ、爽やかなあんずジャムをぬりアップルパイに仕上げました。

あおり旬味館

おきな屋



たわわ5個入 1,599円
青森県産紅玉りんごのグラスッセを洋酒に漬け、バターたっぷりの生地に挟んで焼き上げた和風アップルパイです。

