

青森りんご専門店『à la ringo(あら、りんご。)]から
“りんご好きのためのりんごを味わう”りんご飴が登場
シーズンを通じて20種類以上の品種を使ったりんご飴を
ルクア大阪店など3店舗で9月15日(木)より販売

株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市中央区、代表取締役社長:河野圭一)が運営する青森りんごの専門店『à la ringo(あら、りんご。)]では、品種ごとの味の違いにこだわった本格的なりんご飴を9月15日より神戸本店、神戸ファクトリー店、ルクア大阪店の3店舗で販売します。



青森りんご専門店による、りんご好きのための本格派りんご飴

青森県では50種類以上のりんごが栽培されており、『à la ringo(あら、りんご。)]でも地元農家と連携し、シーズンを通じて様々な品種のりんごを販売しています。今般、その品種ごとの味の違いなど特徴を活かした、青森りんご専門店ならではのクオリティにこだわったりんご飴を開発しました。りんごの花から採れた「りんご蜂蜜」や、青森県産りんごのジャムなど専門店ならではのトッピングアイテムもご提案。りんご飴を通じて、青森りんごの魅力を広げていきます。

à la ringo のりんご飴 4つのこだわり

- ① **青森県**のりんご農家直送、その時期にいちばん美味しいりんごを使用しています
- ② シーズンを通じて **20種類以上の品種**のりんご飴が登場します
- ③ りんご本来のおいしさを活かすために、**飴の調合や製造方法にこだわっています**
- ④ それぞれの**品種に合うトッピング**も提案します

まずは早生種の「紅はつみ」「つがる」「きおう」からスタート

今シーズンは、早生種の「紅はつみ」「つがる」「きおう」という3品種から販売開始します。

◆紅(べに)はつみ

鮮やかな紅色で酸味と甘さのバランスの良さが特徴。飽きのこない味なので、大玉のりんご飴に仕上げました。

◆つがる

赤く薄いしま模様があり、果汁が多い品種。やわらかいりんごの風味が感じられ、はちみつやジャムとの相性も抜群です。

◆きおう

黄色で甘みが強く風味も豊か。飴の甘さに負けないりんごなので、完成度の高いりんご飴に仕上がっています。

今後は定番の「ふじ」「王林」のほか、「アルプス乙女」や「千雪(ちゆき)」といった関西ではなかなか手に入らない品種も登場します。青森のりんご農家直送だから実現できる品種リレーをお楽しみください。



商品概要

商 品 : りんご飴 紅はつみ 756円(ルクア店のみ取扱い)
りんご飴 つがる 648円(神戸本店、神戸ファクトリー店のみ取扱い)
りんご飴 きおう 648円
※価格は全て税込み

販売店舗 : à la ringo(あら、りんご。)神戸本店/ルクア大阪店/神戸ファクトリー店

販売開始日 : 2022年9月15日(木)

à la ringo(あら、りんご。)概要

世界一の栽培技術を誇るといわれている青森りんごの美味しさをスイーツやジャム、ジュースなどを通してお届けする“青森りんごの専門店”。神戸三宮、大阪、青森に合計5店舗展開しています。

店舗 URL WEB サイト:<https://alaringo.com>

Instagram :https://www.instagram.com/a_la_ringo/

Facebook :<https://www.facebook.com/alaringo0518/>

会社概要

代表者：河野圭一

設立：1996年6月

所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F

資本金：50,000千円

事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売

ブランド：土佐清水ワールド/山陰・隠岐の島ワールド/青森ねぶたワールド/沖縄料理 金魚/

郷土大衆居酒屋 金八 /郷土料理 からす/三宮高架下酒場 茶々/

かき小屋 ニューワールド/熊本火の国ワールド/明石ニューワールド/

あら りんご。/ひょうご五国ワールド/KOBE ニューワールド/open air/ひつじ小屋

出店状況：国内30店舗 すべて直営店舗(2022年8月31日時点)

企業サイト:<https://www.world-one-group.co.jp/>

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社ワールド・ワン 広報:松波

TEL: 078-333-8883 Mail: tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp