

**青森りんご専門店『à la ringo(あら、りんご。)]に
りんご品種別の「アップルパイ」と「タルトタタン」を4/25に販売開始！
品種ごとの甘みや酸味の違いを“味くらべ”**

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)は青森りんご専門店『à la ringo(あら、りんご。)]にて、「青森りんごのアップルパイ」と「青森りんごのタルトタタン」の品種別商品を販売いたします。

4月25日から販売開始で、「青森りんごのアップルパイ」は星の金貨、紅玉、蜜入りサンふじの3品種、「青森りんごのタルトタタン」は紅玉、サンふじの2品種をラインナップ。秋の収穫シーズンには、関西ではあまり出回らない品種のアップルパイやタルトタタンが登場します。

青森りんご専門店ならではのこだわり商品をぜひご賞味ください。



商品概要

販売店舗 : à la ringo(あら、りんご。)全店
(神戸本店/ルクア大阪店/青森奥入瀬店/青森ファクトリー店/神戸ファクトリー店)
販売開始日 : 4月25日(火)

商品特徴

【青森りんごのアップルパイ】

紅玉のアップルパイ 480円

お菓子作りにはぴったりの酸味のあるりんご。
アップルパイとしてのバランスに優れた王道の味わいです。

星の金貨のアップルパイ 480円

糖度の高い、黄色りんごの星の金貨をアップルパイにしました。
独特の風味があり、甘いのがお好きな方におすすめです。

蜜入りサンふじのアップルパイ 480円

販売当初から人気No.1。青森県産カシス入り。
りんごのごろっと食感をお楽しみください。



紅玉の
アップルパイ

星の金貨の
アップルパイ

蜜入りサンふじの
アップルパイ

【青森りんごのタルトタタン】

紅玉のタルトタタン カット 680円、ホール 3,780円
青森県産の紅玉を5個使用したタルトタタン。

サンふじのタルトタタン カット 680円、ホール 3,780円
甘めのタルトタタンです。



サンふじのタルトタタン
さわやかな酸味と甘味の
バランスが絶妙です。

紅玉のタルトタタン
酸味が強いのが特徴。
香りが良く、濃厚な味わいです。

※価格はすべて税込みです

à la ringo(あら、りんご。)概要

「かわいい、おいしい、カラダにいい」をテーマに青森りんごに特化したスイーツなどを提供。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しています。神戸三宮、大阪、青森に合計4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

出店状況：国内30店舗 すべて直営店舗(2022年12月31日時点)

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

■問合せ・取材等の連絡先

株式会社ワールド・ワン 松波（まつなみ）

TEL：078-333-8883／FAX：078-333-9777

メールアドレス：tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp