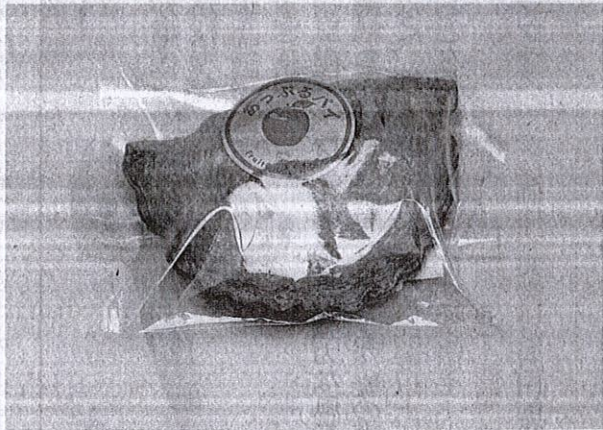


横手市増田町産のリンゴ「ふじ」を甘く煮て、パイ生地で包んだ。県産食材を使った土産品などを開発している食品メーカー・四季菜(秋田市、高橋真木夫社長)が昨年に商品化。リンゴの甘煮に加えたアーモンドの香料がアクセントになっている。

四季菜が秋田市のエリアなかいちの商業施設に開設した店舗「まきお農園と仲間たち」で買える。昨年12月の商業施設リニューアルに合わせて、「あっぷるパイ」を開発した。



### あっぷるパイ (秋田市)



同社の商品は箱詰めした菓子やデザートが主力だが、あっぷるパイは手軽なばら売りとした。「職場などで差し入れにもできる

よう、パイの見た目をかわいらしくした」と高橋社長。同店ではホオズキ、コハゼ、キイチゴのパイや、県産のエタメメを使ったシュークリーム、イチゴなどを載せたヨーグルトムースなどのばら売り商品も人気という。

あっぷるパイ  
は1個216  
円。問い合わせ  
はまきお農園と  
仲間たち01  
8・8336・2  
3333  
(早坂奏子)

## 増田産「ふじ」を甘煮