

大子町で 推し! アップルパイを探そう

茨城県大子町は、奥久慈りんごの産地です。奥久慈りんごは樹の上で完熟させる「樹上完熟」が特徴。そのような、おいしい奥久慈りんごを使用した「アップルパイ」が町内のりんご園やレストラン、菓子店などで販売されています。店舗によって、それぞれ甘みやサクサク感など違いがあるので、ぜひ、推しのアップルパイを見つけてみてください!

Apple pie



奥久慈りんご園の 手づくりアップルパイ

奥久慈りんご園
大子町盛金 1719-2 ☎0295-74-1215
9:00 ~ 17:00
営業期間：9月中旬 ~ 12月末（期間中無休）
※1 ~ 8月は予約販売



手作りアップルパイ

こんにやく関所
大子町袋田 2698-8 ☎0295-77-5011
8:30 ~ 18:00 定休日：元日のみ

アップルパイ

サンローラン

大子町大子 719 ☎0295-72-2222
7:00 ~ 18:00 定休日：木曜、元日



奥久慈豊田園アップルパイ

豊田りんご園

大子町小生瀬 3964 ☎0295-76-0858
8:00 ~ 17:00
営業期間：9月 ~ 12月末（期間中無休）



THE APPLE PIE
りんご園で焼いた ぜいたくアップルパイ



FUJITA APPLE ORCHARD.LLC
(藤田観光りんご園)
大子町浅川 400 ☎0295-72-5028
9:00 ~ 17:00
営業期間：りんご狩りシーズン中無休
アップルパイは年中予約販売

女将の手作りアップルパイ



滝味の宿 豊年万作

大子町袋田 169-3 ☎0295-72-3011
9:00 ~ なくなり次第終了
定休日：無休

農家レストランの 手作りアップルパイ

みらんど袋田

大子町袋田 383-1 ☎0295-79-0296
8:00 ~ 14:00 定休日：火曜・年始



奥久慈からの贈り物 アップルパイ

菓匠 宮川

大子町下野宮 1657 ☎0295-72-1637
9:30 ~ 18:00 定休日：水曜・元日



りんごの木から育てた アップルパイ



奥久慈レストラン リュタン

大子町小生瀬 2976-7 ☎0295-76-0382
11:00 ~ 13:30 (L.O) 17:30 ~ 20:30 (L.O.)
定休日：木曜（第3週は営業）、
第3土・日は連休、年末年始

アップルパイ



ログテラス鰐ヶ渕

大子町下津原 1471 ☎0295-74-1387
11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)
定休日：不定休

要予約



平成26年1月、栃木県(大田原市・那須塩原市・那須町・那珂川町)・福島県(棚倉町・矢祭町・塙町)・茨城県(大子町)の2市6町による「八溝山周辺地域定住自立圏」が形成されました。圏域の地域活性化につながる取り組みの一環として、圏域市町のPR情報をお届けします。



袋田の滝キャラクター たき丸

ものづくり 若人 Vol.44

問い合わせ 本商工観光課 ☎0287(62)7130



人見 桃加さん 入社3年目 店舗販売事業部

1塩パン 栃木県産小麦ゆめかおり、北海道産四つ葉バター、フランス産グランド塩(伝統的な天日と風で自然乾燥する天日製塩)を使用した、こだわりの一品です。2田舎パン 天然酵母や全粒粉を使用し、長時間熟成させました。香ばしさとパリッともっちり食感が特徴。3フランスパン 栃木県産小麦ゆめかおりを使用。外側はパリッと香ばしく、中はふんわりもちっと食感。中にチーズがたっぷり入っているチーズフランスは特におすすめ。4パン販売店舗外観

パン作りから地域に笑顔届けたい

パン・アキモトは、1947年に創業し、「パン作りを通じて社会に夢と笑顔届けたい」という想いのもと、地域社会に貢献する活動に取り組んでいます。有名なパンの缶詰だけでなく、焼き立てのパンは地元の人に愛されています。

「パンに包まれる暮らし」
幼いころから親しみのあるパン屋で製造に携わりたいという気持ちがある。製菓学校を卒業後、現在の会社に入社を決めました。製菓学校を希望したのも、「食を通して、誰かを感動させたい」という想いがあったからです。

休日は、パン屋巡りをしたり、家でもパンを作ったりするほど、パンに包まれる日々喜びを実感しています。

心を込めたパン作り
パン・アキモトでは、惣菜パンから菓子パンまで、さまざまなラインナップがあります。店舗スタッフのみなんでテーマを決め、イベントや季節に合わせた新商品の開発に日々取り組んでいます。自分で開発した商品をお客さんが手に取ってくれたときの喜びに、仕事のやりがいを感じます。また、パン作りを通して、人とつながることの楽しさを感じます。



株式会社パン・アキモト (東小屋295-4)
【業種】製造業・販売業
【業務内容】パンの製造、加工・販売
☎0287(65)3351
<https://www.panakimoto.com/>



ホームページ

目標に向かって

今後の目標は、「パン製造技能検定試験」に合格することです。生産工程から品質管理まで、パンの製造に関するあらゆる内容を勉強します。目標に向かってステップアップしつつ、日々の経験を将来の自分や後輩につないでいけるよう、進んでいきたいです。

毎日の積み重ね

現在、パン作りの最後の工程である「焼成」を担当しています。パンを製造する工程の中で最も重要な部分であり、仕上がり具合によっては商品が店頭と並べられないこともあるため、とても責任を感じます。毎日少しずつ、自分のできることを積み重ねて仕事に真摯に向き合い、パン作りの楽しさをより一層感じています。