



グランフロント大阪ショップ&レストラン

グランフロント大阪×関西地区青森りんごの会 大阪支部がコラボ りんごフェア「青い森の林檎」2月17日より開催

年明け、大阪市場のりんごはほぼ100%青森県産に！青森りんごの新たな魅力を発見！
人気店舗が考案した本フェア限定りんごメニューも！意外な組み合わせが楽しめるりんごグルメ多数

開催期間：2026年2月17日(火)～3月30日(月)

グランフロント大阪ショップ&レストラン（大阪市北区大深町）では、2026年2月17日（火）から3月30日（月）までの期間、関西地区青森りんごの会 大阪支部とのコラボレーションによる「青い森の林檎」と題したりんごフェアを開催いたします。

本フェアでは、青森県産のりんごを使用したスイーツのほか、カレーやピザなどのグルメまで多彩なりんごメニューを提供。フェア限定メニューなど、りんごが美味しい季節限定のメニューなど、青森県産のりんごの魅力を活かしたメニューを計14店舗でお楽しみいただけます。



特設サイトURL：<https://www.gfo-sc.jp/ringofair2026/>



※2月17日（火）から公開

青森県は、日本一のりんご生産量を誇る産地です。特に年明け以降は、大阪市場に出回るりんごのほぼ100%が青森県産となります*。本フェアは、この時期、関西で手に取る機会の多い青森県産りんごの魅力と、りんごの多様な楽しみ方をより多くの方に届けたいという想いのもと開催いたします。大阪と青森をつなぐ食の架け橋として、青森県産りんごの魅力を存分にお届けします。

「青い森の林檎」では、フェア限定メニューも多数ご用意しています。キャラメリゼしたりんごをタルトタタン風に仕立てた贅沢なクレープ。ごろっと大きめにカットしたフレッシュりんごに、甘さ控えめの特製あんこを組み合わせた和洋折衷の生どらやき。各店舗が腕を振るった、普段は味わえない自慢のスイーツが揃います。

また、スイーツだけでなく、食事として楽しめるグルメメニューも充実。りんごの生春巻、りんご×オイルサーディンのパスタ、豚ヒレ肉のシードル煮込みカレーなど、意外な組み合わせが新しいりんごの魅力を引き出します。甘酸っぱいりんごと塩味のある食材との相性は抜群。この時期だけの特別なメニューが楽しめます。

グランフロント大阪ショップ&レストランで、青森県産りんごの奥深い魅力をご堪能ください。スイーツからグルメまで、14店舗が届けるりんごづくしの42日間。この時期だけの特別で贅沢なひとときをお過ごしください。

*参照先：大阪市中央卸売市場におけるりんご販売実績

一本件に関するお問い合わせー

グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300 (受付時間：11:00～18:00)

■りんごスイーツ&グルメを販売

グランフロント大阪ショップ&レストランでは、青森県産のりんごが楽しめる季節限定フェアを開催します。全14店舗がスイーツからグルメまで多彩なりんごメニューを展開。りんごを贅沢に使ったスイーツや、食事としても楽しめるりんごグルメなど、この時期だけの特別なラインアップが揃います。



「Crêpe Tatin シナモン香るりんごのキャラメリゼとバニラアイス添え」 1,573円 CRÊPERIE Le Beurre Noisette (うめきた広場地下1階)

キャラメリゼしたりんごをタルトタタン風に仕立てた贅沢なクレープ。飴細工のようにパリッとしたりんごやアーモンドスライスの食感がアクセントに。アイスを絡めてお召し上がりください。



<フェア限定> 「青森県産りんごと紅茶のはちみつカステラ」1,080円 春水堂 (うめきた広場地下1階) ※1日25食限定

ふわしゅわ食感の台湾カステラに、蜂蜜入りの紅茶シロップに漬けた甘酸っぱいりんごと紅茶クリームをサンド。細かく碎いたシナモン風味のビスケットが心地よいアクセント。



<季節限定> 「タルトタタン」1,100円 AUX BACCHANALES (南館1階) ※数量限定

バターと砂糖をまとわせたりんごをオーブンでじっくり火入れ。おいしさがぎゅっと凝縮され、表面はつややかで美しい飴色に。りんごがぎっしり並んだ華やかなひと皿。



<フェア限定> 「くだもの生どらやき りんご ドリンクセット」1,000円 堀内果実園 (南館地下1階) ※数量限定

※ドリンクは、コーヒー・紅茶・柿の葉茶からお選びいただけます。
ごろっと大きめにカットしたフレッシュりんごに、甘さ控えめの特製あんこ、マスカルポーネ入りのクリームをあわせ、ふっくら生地でサンド。フェア限定の生どらやきです。



<季節限定> 「紅玉りんごのデニッシュSP」480円 fiveran osaka coffee BASE (南館地下1階) ※1日20食限定

甘酸っぱいりんごのコンポートをのせたサクサク食感の絶品デニッシュ。特級バターを折り込んだ生地に、クリームダマンド、りんごジャム、木苺をたっぷりあわせました。



<フェア限定> 「ポルケッタ りんごソース」2,200円 THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN (南館7階) ※ディナー限定

ソテーしたりんごとハーブを豚バラ肉で巻いた至福のひと皿。豚肉のジューシーな旨みにりんごの酸味と甘みがバランスよく調和。りんごが香るソースと爽やかにりんごのピクルスも絶品。



<フェア限定> 「豚ヒレ肉のシードル煮込みカレー」2,200円 Rojiura Curry SAMURAI. (南館7階) ※数量限定

りんごとシードルで煮込んだ豚ヒレ肉は、ほどよい柔らかさとさっぱりとしながらも深みのある上品な味わい。自慢のカレーと皮ごと使ったりんごの甘いソースを絡めてめしあがれ。



<季節限定> 「春菊と燻製生ハムと青森りんごのゴルゴンゾーラ」2,200円 Tana La Terrazza (南館7階) ※数量限定

食感を残しつつ、バターとはちみつで甘くソテーしたりんごに、ゴルゴンゾーラの塩味がベストマッチ。フレッシュな春菊と生ハムのスマーキの香りが広がる贅沢な味わいです。



<フェア限定> 「ウブドテラスで出会った『りんごの生春巻』」980円 BALILax THE GARDEN Umeda (南館8階) ※1日10食限定

クリームチーズと生ハムのコクに、コンポートしたりんごの優しい甘酸っぱさが心地よくマッチ。ライムとはちみつのドレッシングで爽やかに仕上げたウブドの風を感じるひと皿。

■ 「青い森の林檎」概要

開催期間：2026年2月17日（火）～3月30日（月）

開催場所：グランフロント大阪館内各所

内容：関西地区青森りんごの会 大阪支部とのコラボレーションにより、青森県産のりんごを主役にしたスイーツやグルメを計14店舗で展開します。

参加店舗：DEAN & DELUCA（うめきた広場地下1階）、春水堂（うめきた広場地下1階）、CRÊPERIE Le Beurre Noisette（うめきた広場地下1階）、GARB MONAQUE（うめきた広場1階）、fiveran osaka coffee BASE（南館地下1階）、堀内果実園（南館地下1階）、AUX BACCHANALES（南館1階）、THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN（南館7階）、Rojiura Curry SAMURAI.（南館7階）、Tana La Terrazza（南館7階）、チエサピーク（南館8階）、BALILax THE GARDEN Umeda（南館8階）、世界のビール博物館（北館地下1階）、世界のワイン博物館（北館地下1階）

URL：<https://www.gfo-sc.jp/ringofair2026/> ※2月17日（火）から公開



■ 関西地区青森りんごの会 大阪支部

『一般社団法人青森県りんご対策協議会』は、1947年10月、青森県産りんごの輸送力を確保するため、県内出荷団体と県によって発足。その後幾度か改組され、現在は青森りんご産業の振興発展（消費宣伝事業）を目的に組織されている協議機関となっています。生産、出荷、加工、輸出等生産から流通まで、青森県内の主要なりんご関係団体及び全国の青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成されています。関西地区青森りんごの会 大阪支部もその一部です。



【青森県りんご対策協議会HP】 <https://www.aomori-ringo.or.jp>

■ グランフロント大阪ショップ&レストラン概要

名称：グランフロント大阪ショップ&レストラン

所在地：〒530-0011 大阪市北区大深町 4-1（うめきた広場）、4-20（南館）、3-1（北館）

開業：2013年4月

TEL：06-6372-6300（グランフロント大阪センター）

受付時間：11:00～18:00

営業時間：施設ホームページをご確認ください。

URL：<https://www.gfo-sc.jp/>



SHOPS &
RESTAURANTS



一本件に関するお問い合わせー

グランフロント大阪センター TEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）