

2018認定

松島紅爵かぼちゃのタルト

松島の農家の方が栽培した、「ホクホク、甘い、皮も一緒に食べられる『紅爵かぼちゃ』」を使用し、タルト生地に絞り焼き上げた。

松島を代表する伊達家の茶室「観瀾亭」にてお茶請けとして使用され、伊達家様の法要の引菓子にも採用されており、松島ブランド(特産品)認定に値する。

価格：190円(税込)



菓子工房 松田屋 **MAP-13**

JR仙石線「松島海岸駅」から徒歩1分
「ホテル大松荘様」向かい

松島町松島町内29-4

TEL 022-354-2623

FAX 022-354-2623

営業時間 9:00～19:00

定休日 毎週水曜日

伊達家の茶室観瀾亭様やJR東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」等のお茶請け品として採用されました。国内はもとより、海外の観光客様にも好評を頂いております。

ホクホクした赤い皮の食感に特徴がある松島育ちの松島紅爵かぼちゃに特級バター、アーモンドプードル等をブレンドしてサクサクトルトに絞り、キャラメルがけした種をトッピングして三段階に焼き上げました。

