

2016認定

松島こうれん (上白糖入)

創業以来約690年間、松島の地において「一子相伝」の商品作りを行っており、原材料は全て無添加を使用。また、松島の土産品から「世界にも通用する菓子」として、観光庁より認定を受けた他、茶道においても全国茶会に利用され、平成27年3月と平成28年3月に天皇后両陛下にお買い上げの栄を賜っており、松島ブランド（特産品）認定に値する。

価格：5袋（10枚入）900円（税込）



株紅蓮屋 MAP-9

JR仙石線「松島海岸駅」から徒歩4分

松島町松島字町内82

TEL 022-354-2605

FAX 022-354-2696

営業時間 平日 9:30～16:00

土・日・祝 9:30～17:00

(2021年3月1日現在)

定休日 火曜（祝日の場合は翌日水曜）

※年末・年始を除く

<https://www.matsushimakouren.com/>



創業 嘉暦二年
一子相伝で受け継がれる伝統の味
嘉暦二年（1327年）以来690余年、
松島の紅蓮尼が参拝の人々がお供えた米を粉にして
煎餅を焼き、村の人々に施したと言われる「松島こうれん」を、
一子相伝にて23代に渡りその製法を伝え続けて参りました。
ササニシキを原料に一枚一枚心を込めて手焼きにて焼き上げた、
無添加の銘菓でございます。
現在では日本三景松島の名物として広く皆様に親しまれております。

