

2019認定

## 月松島 筴豆腐 (ミヤギシロメ)

真壁豆腐店の独自のブランド「月松島」は国産大豆のみを原材料とした高級豆腐ブランドとして店頭及び百貨店でのみ展開している。

原料に松島町竹谷地区生産大豆ミヤギシロメを使用し、松島町高城の工場で炊き(豆乳)、寄せ(凝固)、盛り(ざる)をすべて手作業で行い、豆腐を製造している。

国産材料の使用による安心感を求める顧客や普段よりもちょっといいものを求める顧客、昨今の健康志向を求める顧客等様々なニーズ対応しており、松島ブランド(特産品)認定に値する。

※新型コロナウイルス感染症の影響により百貨店での販売は現在自粛しております。

価格：大・540円 小・432円(税込)

### 真壁豆腐店 **MAP-19**

JR仙石線「高城町駅」から徒歩3分

JR東北本線「松島駅」から徒歩8分

松島町高城字町158

TEL 022-354-2515

営業時間 平日 9:00～18:00

日・祝 11:00～17:00

定休日 不定休

<https://tofu-shop-78.business.site>



豆の強い甘さをスッキリとした味わいに。

大豆は松島町竹谷地区にて収穫された

ミヤギシロメを使用。

筴によりゆつくり水切りされ、

凝縮した松島の味をご賞味ください。



月松島  
筴豆腐

True Mitsuhashi tofu is made in small batches by carefully heating soy milk and mixing it with a salt nigari to help it coagulate. The result is a tofu with deep soybean flavor and pleasing sweetness.

じっくり丁寧に炊き上げた大豆乳を塩で固め、大豆の香りと旨味を閉じ込めた豆腐。