

2023認定

松島とまと

松島町内の圃場で松島湾に降り注ぐ太陽と海風を十分に浴び、オランダの最新技術を取り入れたコンピューター管理の水耕栽培により生産されていることや、桃太郎原種に近く後発の改良種と比較して手間暇のかかる品種である「桃太郎エイト」を主力とし、当品種のみの生産量であれば国内一を誇っていることから町内の他生産者に真似のできない唯一無二の商品となっている。

また、商標も「松島とまと」と松島の名を冠しており、歴史も古く「松島とまと」のマークも町内外に広く認知されていることや、認定後の情報発信及び販売促進の計画も既存販売ルートに加えHPやSNSの活用、町内の土産屋やホテル売店等での販売と観光客等町外に向けた販路開拓が現実的なものとなっていることから、松島町の特産品として誇ることができ、松島ブランド（特産品）認定に値する。

価格：袋 300～1,200円（税込）
箱 2,600円（税込）～

※市場相場運動のため価格変動あり（時価）

MAP-27

(有)サンフレッシュ松島

JR仙石線高城町駅より徒歩15分

松島町磯崎字東原1

TEL 022-354-6155

営業時間 8:30～16:00

販売期間 10月～翌年6月

販売時間（直売所）

10:30～12:00 / 13:00～16:00

定休日 毎週水曜日、日曜日、祝日

<https://www.sunfresh-matsushima.jp/>



松島に降り注ぐ太陽と海風に揺れ恋をした、
照れて頬染め真っ赤に実った松島とまと。
最先端の温室栽培技術を取り入れ
「食味」にこだわった、
酸味と甘みのバランスがよく
スツキリとした味わいの逸品。

