

2017認定

宮城県松島町産 たけのこ

竹林を有効活用するために、資材として活用することから、食する竹「筍」として活用している点。また、松島町民にとって身近な食材である松島町産の筍を一本一本丁寧に皮むきし直ちに茹で上げて、その日のうちに真空包装し加工、製造することは、松島ブランド（特産品）認定に値する。



たけのこ工房 吉左衛門 **MAP-13**

JR東北本線「品井沼駅」から徒歩20分

宮城県松島町竹谷字猪里沢29

TEL 022-354-3078

FAX 022-354-3078

営業日時 4月20日～5月31日

9:00～17:00

・上記の期間は、筍収穫期間で、毎日営業。

・都合により、臨時休業あり。

※あらかじめ、お電話でのご連絡をお願い致します。上記の期間以外でもご対応致します。

携帯 090-7799-2227

<https://www.facebook.com/kitizaemontakenoko/>

日本三景松島に 竹林あり

松島町の里山には、沢山の竹林があります。

これまでは、牡蠣の養殖棚の資材として、竹を切り出していた竹林。

この資源を有効活用するために、筍を掘り、水煮加工をしました。

たけのこは鮮度が命です。

「旬の筍の美味しさをお届けしたい」そんな想いにこだわり、

「宮城県松島町産たけのこ」を、手作りしました。

柔らかな甘みがあり風味豊かな一品です。

どうぞご家庭の食卓に、また、お土産にもご利用頂きたいと存じます。

