

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。



菓子工房 松田屋 **MAP-14**

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

宮城県松島町松島町内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タルトに絞り、  
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。

