

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

みはるさんかくあぶらあげ

三春三角油揚 (国産大豆)

一番・三春滝桜

ぶ厚い三春三角油揚は、焼いて外はカリッと中はフワフワで三春ピーマン味噌をつけて、滝桜をみながら食す。



三春三角油揚は、厚揚（生揚）に思われるほどの珍しい油揚げです。三角の形は三春のお城「舞鶴城」にちなみ鶴の飛形を似せたものと伝えられています。城下町の三春は、修行僧が訪れる寺もあり、江戸時代には108軒の豆腐屋があったといわれています。今ではわずか2軒ですが、その食文化を守り昔ながらの製法で一枚一枚手揚げにこだわっています。弊社の豆腐工場にはカフェを併設しており、大豆を使った自家製デザートを中心にランチ等の提供もしております。桜の季節には豆乳桜クッキーも作り、滝桜ふもとの売店で販売しています。

販売価格 (H26.1.31 現在)	3枚入り 390円 (税込)
販売形態	店舗での販売、お土産・お持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	TO-FU Café おおはたや (とうふかふえ おおはたや)
店舗所在地	福島県田村郡三春町西方字石畑253番地 (〒963-7222)
札所から店舗までの距離	4km (車で10分、滝桜開花シーズン中は三春町運動公園より無料シャトルバス運行)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	店舗/9:00~17:30 Cafe/11:00~17:00
店舗電話番号	店舗: 0247-62-3309 Cafe: 0247-62-1113
店舗ホームページURL	http://www.oohataya.com