

込んできます。

こちらが、三角油揚げで有名な【定義とうふ店】です! 創業135年 🐪

定義如来西方寺の、精進料理用の豆腐製造を行うために創業したそうですよ。 販売しているものは、三角油揚げ(揚げたて、持ち帰り用)、生豆乳、豆腐と、い たってシンプル!

私が行ったのは日曜日で、お店の前はすごい人でした(´:ω:`)ウッ… これから紅葉などのハイシーズンはさらに多いですね!

三角油揚げ目当ての方も多いと思いますが、仙台駅から約1時間とドライブに ちょうどいい距離でもあるので、観光客の方も多いのだと思います。

秋保や作並温泉から近いので観光地の一つとして立ち寄るなど、魅力的なス ポットなんですよね♪

わたしは迷わず三角油揚げを注文
りお店にはニンニク七味とお醤油が置いて あり、自由にかけて食べることができます。いざ、お味のほうは??

これこれこの味だよ~と叫びたくなります 😂 😂 二度揚げサクサク!! またクセになるのが、ニンニク七味。

宮城出身なので、子どものころから何度も食べたことがありなすが、何度食べ ても美味しい~ (4) ♥ (2) ♥

全国区の番組でも取り上げられるほど、有名なお店ですよ♪ 定義さんの油揚げ、仙台に来たときはぜひ食べてみてくださいね!



10月からは 1枚180円です! 住所:仙台市青葉区大倉字下道1-2

電話:022-393-2035

営業時間: 8:00~16:00

参照:https://www.sankaku-age.jp/ピ



















