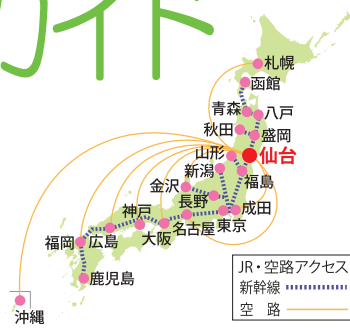


伊達な旅ガイド

Vol.262

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



12月26日 放送 宮城が誇る仙台牛

牛肉は、日本食肉格付協会の「牛枝肉取引規格」という基準に基づきABC各1~5等級の15段階にランク付けがされます。宮城県では、県内で飼養された牛の中でも黒毛和種で、肉質が最高ランクのA5とB5に格付けされたものを「仙台牛」と名づけてブランド化しています。登米市は県内最大の仙台牛産地です。登米市を訪ね、最高級の仙台牛を味わってみませんか。



仙台牛の魅力いろいろ

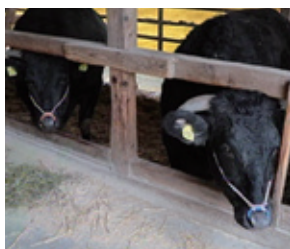
ステーキハウス 牛楽

Tel.0220-44-3865

生産者の千葉さんが仙台牛のおいしさを伝えるために、自宅の敷地に作ったステーキハウス。



ちばしょうファーム



若鮎

Tel.0220-22-5283



社長 伊藤 裕之さん

「登米産牛は餅米給与牛という餅米を食べさせている牛なんです。脂の質がうま味と一緒に、非常においしい、香りも全然違う肉なんです。」



仙台牛のサーロイン



サーロインステーキ

JAみやぎ登米肉牛部会 会長 千葉 正一さん

「最高のものを生産、出荷していながら、登米市には仙台牛を味わう店が少ないです。仙台牛の知名度、ブランド力を上げるため皆さんに食べてもらいたいと思い、この店を開きました」



ZOOM UP

べこセット

ユッケ丼、牛のお刺身、牛のおすし(生ずし、牛のあぶり、ローストビーフ)の3点セット。



伊藤さん

仙台牛は融点が低いので、握ってしまうと脂が溶けてしまいます。当店では、握らずにシャリの上にお肉を乗せて提供しています。