



登米産  
仙台牛  
仙台黒毛和牛  
ガイドブック

登米市和牛振興協議会





登米産  
仙台牛  
仙台黒毛和牛  
ガイドブック

Sendai Beef  
Guide Book

確かな経験と豊かな大地が織り成す

全国最高峰の味と品質

登米産仙台牛・仙台黒毛和牛

宮城県の県北に位置する登米市は、

全国有数の肉用ブランド牛の産地です。

登米市で生産される黒毛和牛は、

年間約4千頭が出荷され、

本州で一番の畜産地帯です。

登米市では最高級の肉用牛を育てるため、

黒糖やもち米、粉末状の炭を与えるなど

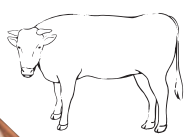
生産者によってエサに日々工夫を凝らし、

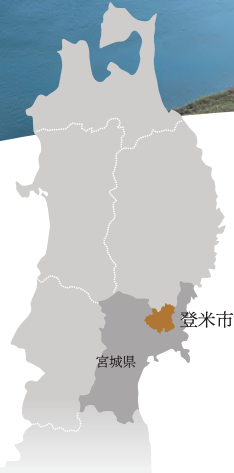
一頭一頭たっぷりの愛情を込めて育てています。

加えて、市内において年間で出荷される肉用牛の約半数が

市内で生産された子牛から育てられており、

多くの農家が登米市生まれ・登米市育ちの純粋な





「登米産牛」の生産に取り組んでいます。  
この取り組みが、高い品質のブランド牛を安定供給し、  
消費者が求める安心・安全で信頼できる食品生産に繋がっています。  
また、枝肉取引において厳正な規格で最高ランクの肉質  
A5、B5と評価されたものだけが認定される  
高級ブランド牛「仙台牛」において最大の割合を占めるのが  
登米市で生産された牛肉であることから、  
登米産牛の美味しさを裏付けています。  
全国でも最高峰の食材として自慢の  
『登米産仙台牛・仙台黒毛和牛』をまずは一度、  
ご賞味ください。





## 仙台牛・仙台黒毛和牛の格付け

仙台牛は、(公社)日本食肉格付協会が行う「枝肉取引規格」という日本全国共通の基準に基づいたランク付けで、A5、B5に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることができます。

### ◆「歩留等級」と「肉質等級」

歩留等級	<b>A～C評価</b> 骨のついた肉から骨や余分な脂などを取り除き、肉にした時の肉の割合のことで、歩留まりが良いほど肉(赤身)が多く、生産効率が良いとされます。
肉質等級	<b>1～5評価</b> 「霜降の度合」を中心に、「肉の色」、「肉のキメや締まり」、「脂肪の色沢・光沢」の4種類について総合的に評価します。

C5～B3と評価されたものは「仙台黒毛和牛」と称されます。霜降りではないませんが、仙台牛と同じ育て方をしているため、高い品質であることは間違いありません。



### 仙台黒毛和牛について





Sendai Beef  
Guide Book from TOME

# 登米産仙台牛・仙台黒毛和牛 提供店紹介

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1 仙台牛すてーきはうす 牛楽 | 10 道の駅 みなみかた   |
| 2 ホテルサンシャイン佐沼   | 11 割烹 若鮎       |
| 3 ロッキーカフェ       | 12 有限会社 小竹精肉店  |
| 4 サケイ精肉店        | 13 四季彩ダイニング 心味 |
| 5 千葉義肉店         | 14 フレッシュミート 佐利 |
| 6 料理旅館 三浦屋      | 15 味処 小竹       |
| 7 カフェレストラン 花蓮   | 16 リアンマルシェ     |
| 8 ミートプラザ 阿部食肉   | 17 なごみだいにんぐ 飛梅 |
| 9 味信            |                |



登米産仙台牛の生産者でもある千葉正一さんが、そのおいしさを伝えたいと自宅の敷地に造ったステーキハウス。黒糖をブレンドした飼料で育てる自社生産の牛は、肉本来の豊潤な甘さとすっきりとした食味が特徴です。こちらでは30〜40日間熟成させることで、さらにおいしさが増し、旨み豊かな状態で提供されます。千葉さん自らが焼き上げる「サーロインステーキ」は、脂の甘みが強く感じられ、口の中でとろける味わいが絶妙です。自社ファーム直営店なので、手ごろな価格で登米産仙台牛が楽しめるのもメリット。「調理前には火を通す前の肉と産地証明書を必ず提示しています。すき焼きやローストビーフ、牛煮込みもぜひ」と千葉さん。最高級の登米産仙台牛を心ゆくまで堪能ください。



## 仙台牛すてーきハウス ぎゅう らく 牛楽

住 登米市東和町錦織字入沢160-2 休 不定休  
 ☎ 0220-44-3865 P あり(10台)  
 営 11:30~22:30  
 ※予約制、前日まで要予約



1 「サーロインステーキ」(200g・4,000円)(400g・8,000円)  
 2 「自然豊かな登米で育ったおいしい仙台牛をどうぞ」と千葉さん



登米産牛の生産者が贈る  
 絶品のサーロインステーキ



ホテルメイドのステーキセット

特製和風ソースも美味

1



## ホテルサンシャイン佐沼

**住** 登米市迫町佐沼字中江5-5-10

**☎** 0220-22-8180

**営** ランチタイム11:30~14:00

カフェタイム14:00~16:00

ディナータイム16:00~19:00

LO(ディナーは要予約)

**休** 不定休

**P** あり(60台)



2

1 登米産牛のステーキセット(200g・5,500円、要予約)

2 ホテルならではの上品でゆったりとした空間



登米市を代表するホテル「ホテルサンシャイン佐沼」。その1階にあるメインダイニング『レストランサンシャイン』では、大好評の月替りランチフェアや日替わりランチをはじめ、さまざまなメニューを提供しています。中でも目を惹くのが、「登米産牛のステーキセット」。美しいサシが入った登米産牛のサーロインを使っており、塩とコショウでシンプルに味付けをして焼き上げています。料理長の佐藤正司さんは、「火が入っても非常に柔らかく、脂身まで甘くおいしいのが特徴です」と胸を張ります。別添えの特製和風ソースをかければまた違ったおいしさに出会えること間違いなし。「登米産牛のステーキセット」を盛り込んだ宿泊プランも用意されているので、観光や仕事で滞在がてら味わうのもおすすめです。



締まりがよくサシが細かい

極上の登米産牛をラインナップ



## サケイ精肉店

住 登米市豊里町新田町172

☎ 0225-76-2037

営 9:00~18:30

休 水曜、日曜定休

P あり(20台)



1 登米産仙台牛のモモ薄切りと極上バラ三角(カルビ)

2 「唐揚げなどの惣菜も人気です」と笑顔を見せる佐藤さん

地元産の銘柄肉にこだわり、登米産牛、みちのくもちぶた、ロイヤルプリンスポークを取り扱う『サケイ精肉店』。戦後に一般雑貨店として創業し、精肉店専業となつてからも半世紀以上この地で愛されてきました。二代目となる佐藤悦郎さんが大切にしているもの、それはお客さまとの信頼関係。長年付き合っているある食肉卸業者を通して仕入れる登米産牛は、「お客さまにご迷惑をおかけしないよう、納得できない場合はそのまま持ち帰つてもらうことでもあります」と語るように、品質を何よりも重視しています。そんな登米産牛の魅力、「見た目が美しく、食べれば柔らかくて旨み豊かなところ」と話す佐藤さん。A5ランクの中でも最上級の登米産仙台牛が入荷することもあるそうですから、ぜひ足を運んでください。





『千葉義肉店』は、1960（昭和35）年創業。登米市産の肉のほか、地元食材をふんだんに使った惣菜やお弁当、オーダブルを販売し、登米市全域に配達も行う地域密着型の精肉店です。パーベキュー一式の無料貸し出しも行っており、大好評。そんなこちらのお店では、さまざまなルートから厳選して仕入れた登米産牛を品ぞろえしており、ロースやランプ、イチボ、トモ三角などの多種多様な部位を、焼肉、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキ等、お客様の要望に応じて手切りしているとのこと。

父の跡を継いで30年になるといふ二代目の千葉茂さん。登米産牛の普及を図るため、価格設定も抑えめに行っているそうです。登米産牛を使用した人気の「牛生姜焼き弁当」もぜひ味わってみてください。

中田町  
ちばよし  
千葉義肉店

住 登米市中田町宝江黒沼字大海崎67-6 休 不定休  
☎ 0220-34-2616 P 7台  
営 8:00~19:00



1 登米産和牛のトモ三角。サンが多めながらも味はあっさり  
2 塊で仕入れ、オーダーに合わせて店内でカット



登米産仙台牛の普及に努める  
“町のお肉屋さん”

赤身肉の柔らかさと  
上品な味わいを心ゆくまで



津山町

## 料理旅館 三浦屋

住 登米市津山町柳津字本町81

☎ 0225-68-2003

営 11:00~14:00

17:00~21:00 (LO 20:30)

※「懐石 吟」は完全予約制(前日まで要予約)

休 第1・3水曜定休

P あり(20台)



1「登米産牛ロースト」 2 8代目の克仁さんが切り盛りする『三浦屋』。五目釜飯や松花堂弁当などのランチも好評



京都の祇園で修業を積んだ店主の三浦克仁さんが腕をふるう料理自慢の宿 & お食事処。県内産の野菜や天然の山菜、三陸の魚介類といった地元旬の食材を活かし、手間ひまかけて作る本格懐石料理が楽しめます。8,800円以上のおまかせコース(要予約)には、要望に応じて登米産牛を盛り込むことも可能。例えば焼物として登場する「登米産牛ロースト」は、脂の入りがちようどよいランプやイチボを厚めにカットして焼き上げ、バター醤油やポン酢など和風の味付けで提供しています。「生産者の顔がわかるお肉にこだわって仕入れられています。安心・安全でおいしい登米産牛をぜひご賞味ください」と三浦さん。上質感に満ちたお座敷で、四季折々の庭の景色を眺めながら味わう登米産牛は格別の一言。



創業以来約50年、地域の人たちに親しまれている『花蓮』。洋食をメインに、麺類や丼ものまで幅広く取りそろえています。シェフの佐藤孝浩さんのこだわりは、「手作り」と「地産地消」。登米市産の野菜や米、肉を取り入れるほか、登米市の郷土料理「はっとと」を洋風にアレンジした「はっととパスタ」や「はっととグラタン」等の創作料理を用意しています。登米産牛を使った「登米産仙台黒毛和牛ヒレステーキ」は、希少部位であるヒレをグリルパンで焼き上げた贅沢な一品です。「最初は何もつけずに、次はフランス産の塩と生の粒コショウで、最後におろしポン酢かデミグラスソースをかけて味わうのがおすすめです」と佐藤さん夫妻。登米産牛の赤身の柔らかさ、コクと深みのある旨みを存分に満喫できます。



## カフェレストラン かーれん 花蓮

住 登米市中田町宝江黒沼字十文字266 休 月曜定休  
 ☎ 0220-34-2443 P あり(20台)  
 営 11:00~15:00  
 17:00~21:30



1「登米産仙台黒毛和牛ヒレステーキ」(120g・3,300円)。セットは3,500円 2シックな店内はくつろげる雰囲気

希少なヒレを手ごろな価格で

食べ応えも抜群で満足度大!



滋味豊かな登米産仙台牛を  
大切な方のおもてなしに



迫町

## ミートプラザ 阿部食肉

住 登米市迫町佐沼字中江5-5-6

☎ 0220-22-8880

営 9:00~18:30

休 水曜定休

P あり(10台)



1手切りカルビ焼肉用の登米産仙台牛肩ロース 2よりおいく見えるよう包装にもこだわっているとのこと



1985(昭和60)年に創業し、食肉の加工・卸・小売を手がける『阿部食肉』。迫町佐沼にある直売店舗では、地元・登米市産の牛肉や豚肉を主体に販売するほか、種類豊富に並ぶ味付けホルモンにも力を入れています。「お客さまとのコミュニケーションを大切にしており、登米産牛のおすすめの部位やおいしい食べ方をお伝えするようにしています」と店長の及川憲一さん。敷地内で加工しているため一切れから対応でき、調理の用途に合わせてすぐに加工する事も可能です。あっさりとして食べやすく、食べ飽きしないのが登米産仙台牛の魅力。「全国発送も行っておりますのでぜひご利用ください」と話す総務部の鈴木ひとみさん(写真右)。大切な人やお世話になった人への贈り物としても喜ばれること間違いなしです。