



自家製ソースにこだわった登米産牛100%のハンバーグやステーキが評判の洋食店。「登米産仙台牛のおいしさを多くの人に広めたい」との想いから、オープン前の準備期間には料理人の畠山勝彦さん自らが生産者を訪れ、仕入れを吟味したといいます。「リーズナブルに味わってもらうために、試行錯誤を重ねました」と語るハンバーグは、モモやランプといった赤身肉にタマネギや生パン粉などの材料を混ぜ、手ごねし、オーブンで焼くことでふっくらと仕上げているのがポイント。手間ひまかけて作る秘伝のデミグラスソースとの相性も抜群です。「ステーキも柔らかな肉質と旨みが際立っておいしいですよ」と代表の植田奈保子さん。落ち着きに満ちた店内で、ゆったりと登米産牛に舌鼓を打ってみませんか。

## 迫町

# 四季彩ダイニング ここ 心味

**住** 登米市迫町佐沼字中江5-6-2

**☎** 0220-23-7731

※テイクアウトも承っております

**営業** 11:00~14:00

17:30~22:00

**休** 日曜、月曜、不定休

**P** あり(15台)



**1**「ハンバーグ(デミ)」(1,080円)。セットは1,400円

**2**「地元の人においしさを伝えたい」と語る畠山さん

秘伝のデミソースがマッチ

旨み凝縮の手ごねハンバーグ

