



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