



知る人ぞ知る、おいしいと評判の焼肉店。「地元の生産者を応援したいという想いから、肉から野菜まで地元産の食材にこだわっています」と、6年前に父の跡を継いだ二代目店主の伊藤郷平さんは語ります。来店した人は必ず一度は注文するという人気の「上カルビ」は、登米産仙台黒毛和牛のバラを使用。ニンニクやゴマなどを効かせた醤油ベースの下味に漬け込まれた肉は、柔らかな食感、噛み締めるほどに口の中にあふれる旨みが絶妙で、あっさりとした秘伝の自家製付けダレも旨みを引き立てます。「十数年前から変わらぬ値段で提供しています」と伊藤さん。登米産牛がこの価格で味わえるというのは何ともうれしい限りであり、一度食べたらやみつきになる「上カルビ」、ぜひご堪能ください。

中田町 焼肉 信 味

住 登米市中田町黒沼字下道67-2

☎ 0220-34-7526

営 17:00~24:00

休 火曜定休

P あり(3台)



1「上カルビ」(100g・900円) 2ブロックで仕入れ、店内で手切りする肉は、厚みがあって食べ応え充分



登米産牛を焼肉で満喫！
リーズナブルな価格も魅力

1本1本丁寧に焼き上げる

柔らかくジューシーな牛串



南方町

道の駅 みなみかた

住 登米市南方町新高石浦150-1

☎ 0220-58-3111

営 「野の花茶房」9:00~17:00

「四季食彩 野の花」11:30~14:30

休 12/31~1/3

P あり(66台)



1 肉汁したたる焼きたての牛串を。大串700円・小串400円
2 「ここでしか味わえない逸品です」と小野寺さん



人と環境に優しい施設として、新鮮な農産物の販売所や農産物加工所、地域食材レストランなどを備えた道の駅。屋外の販売所「野の花茶房」では、登米産仙台黒毛和牛を使った牛串が人気を集めています。塩とコシヨウのみのシンプルなたま付けで肉の旨みを引き出した牛串は、柔らかかな歯ごたえ、口いっぱいにあふれ出すジューシーな肉汁が魅力。また、「旬産旬消」を掲げるレストラン「四季食彩 野の花」でも牛串をメインに据えた「牛串定食」(1,320円)を提供しています。レストランを運営する小野寺均さんは、「地元のお母さん方が作るおふくろの味と共に、自慢の牛串をお楽しみください」とPR。登米産牛の一大産地・南方ならではの登米産仙台黒毛和牛の串焼き、お立ち寄りの際には必食です。



「本物を味わう」をモットーに、地域の素材と季節感、色彩にこだわった日本料理や江戸前寿司、そして登米産牛を使った牛肉料理を提供する『若鯨』。地元の農家を応援したいという想いと、安心で安全な地元食材でもてなしをしたいという想いから、登米産仙台牛のメニューを提供しています。ステーキ、焼肉、ハンバーグ、ローストビーフ丼、牛串カツなどメニューは多彩。中でもおすすめは、生の食感が魅力の「ペゴにぎり」。

「脂質の融点が低い雌牛のザブトンを使っており、すし飯の温かさですぐに溶けてしまうので、握らずにふわりとご飯の上にのせるのがポイントです」と親方の伊藤裕之さんは語ります。

口に運べば肉の豊かな甘みととろける食感が楽しめる、何とも贅沢な逸品です。

迫町 割烹 若鯨

住 登米市迫町佐沼中江5-2-8
 ☎ 0220-22-5283
 営 11:00~19:00
 16:00~20:00(19:00LO)

休 火曜定休
 P あり(40台)



1「ペゴにぎり」(2貫・1,100円) 2登米産牛の生産地から“牛肉文化”を発信していきたいですね」と伊藤さん



口の中に幸せが訪れる

とろ〜りとろける舌触り!

生産者とのつながりを活かし

最高ランクの登米産牛を提供



迫町

有限会社 小竹精肉店

住 登米市迫町佐沼字西佐沼62

☎ 0220-22-2220

営 9:00~18:30

休 日曜定休

P あり(10台)



1 サシの入りも美しい最上級の登米産仙台牛サーロイン

2 二人三脚で営む小竹さんと奥さんのひろ子さん



産仙台牛。ぜひご賞味ください。

30年以上の目利きを選んだ極上の登米

うことが私の役割です」と語る、この道

心、安全でおいしい牛肉を育ててもら

声を生産者に「フィードバックし、より安

注文にも対応が可能。「地元生産者と

台牛を1頭買っているため、どんな

です。

「(有)小竹精肉店」は、1930(昭和

5)年に開業し、現在は3代目の小竹陽

治さんが営んでいます。

国産はもとより、地元産の肉にこだ

わり、登米市の生産者と深いつながり

を持つ小竹さん。「どの生産者がどのよ

うな飼料を与えてどういった育て方を

しているか、おおよそ把握しています」

と言います。生産者からも一目置かれる存在



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



厳選の登米産牛をお届け

価格と品質にこだわり抜いた



追町

フレッシュミート 佐利

住 登米市追町佐沼字中江4-7-6

☎ 0220-22-2911

営 9:00~19:00

休 不定休

P あり(7台)



1 登米産仙台牛イチボは焼肉におすすめ 2 上質な肉が並び店内、技術のあるスタッフがそろっているのも安心



入をお勧めします。

ムでの購入もお気軽にお申し付けください」と、精肉部の佐藤利宜さんと伊藤広人さんは語ります。登米産の仙台牛や黒毛和牛は、仕入れ状況により店頭には並ばないこともあるため、確実に手に入れるならふるさと納税サイトでの購入をお勧めします。

1989(平成元)年の開店以来、30年以上にわたって地元密着のスタイルを貫く精肉店。主力商品である登米産牛、志波姫ポークのほか、鮮度抜群の生ホルモン、揚げたての手作り惣菜も評判です。特に登米産牛をはじめとする精肉は、自社工場で訓練された自社スタッフが丁寧処理したものをお店に直送しているため、「安心な価格」と「安全な品質」で提供できるのが強み。「お店にいる従業員も全員がカット技術を身につけていますので、オーダーカットやグラムでの購入もお気軽にお申し付けください」と、精肉部の佐藤利宜さんと伊藤広人さんは語ります。登米産の仙台牛や黒毛和牛は、仕入れ状況により店頭には並ばないこともあるため、確実に手に入れるならふるさと納税サイトでの購入をお勧めします。



親しみやすい味とおもてなしを心掛け、「旬の三陸の魚介や地場産の登米産牛」を使った料理に定評がある日本料理店。特に人気を集めているのが、看板メニューともいえる釜飯に登米産牛を盛り込んだ「登米産牛釜めし」です。旨み豊かな出汁で炊いたご飯の上に、すき焼き風に味付けした登米産仙台牛のイチボをのせて蒸し煮に仕上げられています。ふたを開けたときの芳しい香り、柔らかな牛肉とふっくらとしたご飯の相性がたまりません。「米どころでもある登米市のおいしいお米と、登米市が誇る極上の登米産仙台牛を、どちらも最高の形でお召し上がりいただけます」と、料理長の小竹秀敏さんも自信を持っておすすめする一品。注文を受けてからガス釜で一つ一つ炊くため、時間に余裕を持ってお越しください。

迫町
味処 小竹

住 登米市迫町佐沼字中江3-1-5

☎ 0220-22-3155

営業 11:00~14:00

17:00~21:00

休 不定休

P あり(20台)



1 刺身or天ぷらなども付くお得な「登米産牛釜めし定食」(3,000円)。単品は1,500円 2 落ち着きあふれる店内

登米産牛+登米産米の
至極のコラボレーション



ドライブついでに立ち寄って

食べ応えもコスパも満足



東和町

道の駅 三滝堂

住 登米市東和町米谷字福平191-1

☎ 0220-23-7891

営 9:00~17:00

休 無休

P あり(42台)

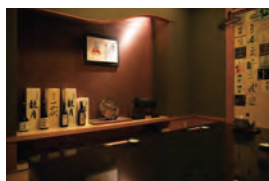


1 「仙台牛ステーキ」(3,600円) 2 産直野菜、各種お弁当
お惣菜類が多数並ぶ店内



2017年(平成29年)にオープンした内陸と沿岸をつなぐ三陸自動車道「三滝堂IC」に隣接した道の駅。車中泊のできるRVステーション、無料のドッグランが併設されており、愛犬を遊ばせることもできます。

物産販売コーナーには地元で採れた新鮮野菜、おいしいお米、種類豊富なお弁当も販売しています。レストランコーナーでは、地元の畜産農家によって愛情を込めて育てられた安全でおいしい「仙台牛ステーキ定食」を手ごろな価格で楽しめます。「約250gの大ボリュームは、食べごたえたつぷりで、ごはんとの相性が抜群。登米産牛のおいしさを存分に満喫することができます」と、駅長の菅野忠美さん。三陸自動車道をご利用の際にはぜひお立ち寄りください。



東北の地物を使った郷土料理と、地元の銘酒がバラエティ豊かに楽しめる『飛梅』。顔が見える食材の調達に重きを置いており、生産者の想いを料理に託して提供しています。一年中食べられる「石巻市産 生牡蠣」や、県外客にも好評の「仙台名物 牛タン焼き」と並ぶこの店のおすすりメニューが、「仙台牛の石焼き」です。竹炭をエサに1頭1頭愛情をこめて育てられた登米市迫町産仙台牛の内モモやハラミを使用しており、ほのかな甘みと豊かな風味、きめ細かです。柔らかな肉質が十二分に堪能できます。「塩とワサビでシンプルに味わってみてください。噛みしめるほどに幸せな気持ちになること間違いなしですよ」と親方の高橋龍也さん。軽く炙って香ばしさを際立たせた「仙台牛の握り」も絶品です。



仙台市 とび うめ なごみだいにんぐ 飛梅

住 仙台市青葉区国分町3-9-9

☎ 022-265-2110

営 11:30~14:00

17:00~21:30

(LO 21:00)

休 土曜、日曜、祝日は予約にて
営業(2日前まで要予約)

P なし



1「仙台牛の石焼き」(1,078円) 2真剣な表情で調理場に立つ高橋さん



登米産牛の持ち味を引き出し

シンプルに味わう贅沢



めざせ、日本一

登米市和牛振興協議会



登米市和牛振興協議会(事務局:登米市産業経済部農政課)

TEL:0220-34-2713 FAX:0220-34-2802 メールアドレス:nosei@city.tome.miyagi.jp



Sendai Beef
Guide Book



登米産仙台牛・仙台黒毛和牛ガイドブック