

伊達な旅ガイド

Vol.71

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

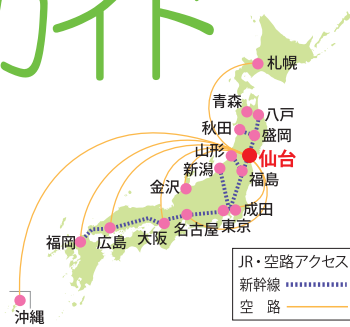
伊達な旅紀行

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



宮城県
観光PRキャラクター
むすび丸



今回の伊達な旅MAP



2月20日
放送

おすすめ仙台牛の魅力

海と山に囲まれた宮城県にはおいしいものがたくさんあります。その中でも忘れてはいけないのが「仙台牛」。ステーキでも、すき焼きでも、焼肉でもおいしく食べられます。市内には、そのおいしさを堪能できる店が数多くあり、店ごとのこだわりで仙台牛のおいしさを追求しています。仙台で最高級の味わいをぜひお楽しみください。



仙台牛

検索

かとう精肉店

Tel.022-225-4129

戦前からの老舗。仙台牛を扱っており、「すき焼き・割烹 かとう」を直営しています。

■かとう精肉店 代表取締役 加藤 一之さん

「他の地域ではA3、B3まで銘柄牛になっているところもありますが、仙台牛は厳しい基準となっていて、A5、B5だけが認定されることになっています。このような厳しい基準は全国でも少ない方だと思います」



すていき 小次郎

Tel.022-265-9449

創業29年のステーキの名店。目の前でとっておきの仙台牛を焼き上げてくれます。たとえば、「極上仙台牛ロースコース」では、手間をかけた心づくしの前菜、コンソメとビシソワーズのスープ、白身魚の焼き物、そして仙台牛の鉄板焼ステーキが楽しめます。

■すていき 小次郎 料理長 下元 孝紀さん

「仙台牛の最大の特徴は甘味があって、さっぱりしていることです」



小次郎のステーキのおいしさの秘密

岩塩をふりかけ、じっくりと焼き目がつくように焼きます。こうすることでレアでも肉の芯まで火が通り、旨みが増します。ポン酢、海藻ソース、生醤油の3種の和風のたれで味わいます。



すき焼き・割烹 かとう

Tel.022-225-4129

仙台牛専門店。すき焼きはもちろん、しゃぶしゃぶ、ステーキも提供しています。創業当時から変わらない秘伝のタレが、肉の旨みをひきだします。

■すき焼き・割烹 かとう 女将 加藤 英子さん

「霜降りでも、見た目のわりに味わたったときのしつこさがない。旨みはあるけどしつこくないので、すき焼きでもしゃぶしゃぶでも、ステーキでもいろいろな料理に合います」



黒毛和牛 牛正

Tel.022-393-4129

競りに出向き、入手した仙台牛の一頭すべての部位を提供する焼肉の名店。霜降り、赤身はもちろん、珍しいホルモンも楽しめます。



ZOOM UP

仙台牛とは・・・

宮城県内で生産された黒毛和牛で、肉質等級が最高の「A5」「B5」に格付けされるものだけが、名前を使用できる高級ブランド牛肉。