

メッセージ

やきにくグレート オーナー 津川 勝治さん



店内の様子



店先

宮城県の誇り「仙台牛」を東京で美味しく食べられるお店
「焼肉グレート 神田店」を取材しました。

毎週、市場へ買い付けに行き、良い肉を自分たちの目で見て買っています。お店のメニューには仙台牛と記載はしていませんが、取り扱っている肉は仙台牛が比較的多いです。

仙台牛の特徴は、美しい細かいサシが入っていて、食べておいしい、見て美しく、自信を持って提供しています。

東北は小さい牛舎がたくさんあり、一頭一頭が非常に大切に慈しみ育てられています。東北大震災の被害地域の生産者の皆様は、物理的な被害、風評と大変なご苦労がありました。私たち販売業者が復興のために何ができるかを考えると、生産者の方々が大切に育ててくれた牛をより美味しく、メニューにも工夫を入れて、一番良い状態でお客様に届けることだと思っています。

日本の黒毛和牛は世界一の美味しさだと思います。
日本国内外の皆様に、美味しい日本の黒毛和牛の魅力を届けたいと思っています。



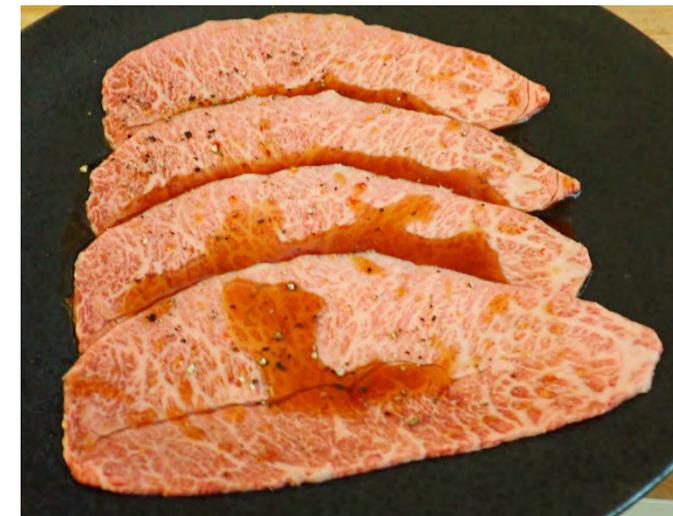
希少部位 ウワミスジ

(牛の肩甲骨にあるミスジの上の超希少部位で、ミスジよりも脂が少なく、赤身が多いのが特徴。)



希少部位 マルシン

(内モモよりもさらに内側の部分。非常に柔らかくきめが細かいのが特徴。)



希少部位 ミスジ

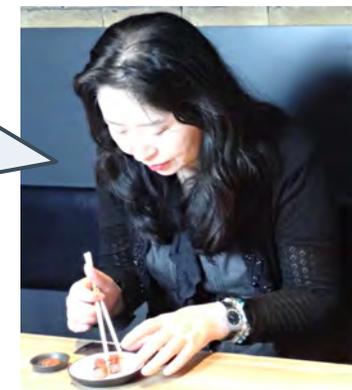
(肩甲骨から手首までの部分。サシが非常に細かく入っているので脂っこくない。)

とってもやわらかくて美味しい。牛を食べてるー！という味。
サシと赤身がマッチングしていて、しつこさがなく、口の中で溶けていきます。



消費・安全局 坂田審議官

噛めば噛むほど美味しい肉の味が口に広がります。
マルシンは、ウワミスジと比べて、脂肪分があるからか、食感が異なります。
ミスジは、噛まなくても飲み込めるほど柔らかく、焼いた瞬間、香りがふわーとときて、その香りに包まれていたい。
優しい味がします。脂が美味しいです。



食品安全政策課 吉武課長補佐

まとめ

クラシック音楽が流れる清潔な牛舎でリラックスした様子の牛たち。常に体調と栄養バランスに気を配り、ストレスを感じさせない最高の環境のもとで大切に育てられています。

震災による餌不足や風評被害を乗り越え、数多くの賞を受賞されている川村ファーム。仙台牛レボリューションズの仲間らと仙台牛のPRに取り組んでいます。生産者や業界関係者御用達の焼肉グレートでは、丹精込めて育てられた仙台牛をより美味しく、より新鮮なものを国内外に提供しています。世界一の牛肉を届けてくださる生産者、事業者の皆様に、あらためて感謝。

ご協力ありがとうございました！

現地取材：株式会社 川村ファーム

<https://www.pref.miyagi.jp/site/miryoku/surprise10.html>

食レポ：やきにくグレート <https://yakiniku-great.com/>