

# 牛たん焼きのお話

## 1 発祥の地は仙台

牛たん焼きは仙台は発祥の地であり、今や「仙台名物」として仙台の代表的な味のひとつになっています。現在、市内には約100の専門店があるといわれていますが、そもそも牛たん焼きは「味太助」の初代、佐野敬四郎さんが1948年(昭和23年)、仙台市中心部に牛たん焼きの専門店を開いたのが始まりでした。

1980年頃になると牛たん専門店が仙台市内に数多く開店し、更に東北新幹線の開通によって出張客、観光客が増えたことで脚光を浴び、仙台を代表する食文化に成長しました。その後、2001年国内で、2003年海外でBSEが発生したことにより、牛たん業界は大打撃を受けました。近年ではコロナ禍に直面し苦戦を強いられていますが、過去に困難を克服した経験を活かし、業界全体で協力しながら仙台名物牛たん焼きの灯を消さず、後世に伝えていきたいと考えています。



## 2 牛たん焼きの美味しい作り方

牛たんはまず、生のたんの表皮をむいてスライスし、切れ目を入れた肉に塩・コショウを振って1枚ずつ積み重ね、ラップで密封、店によって一晩から数日間冷蔵します。これ



は、肉を熟成させ、うまみを引き出すため。十分に熟成した肉を、強い炭火にかけた金網の上でさっと焼いて、あつあついただきます。ジューシーで、歯ごたえのあるおいしさが口の中に広がります。

**世界的コンテストで 金賞受賞!**

※ベルギーの国際的なビールコンテスト「ブリュッセルビアチャレンジ2023ラガー・インターナショナルスタイルビール部門」にて、ゴールドメダルを受賞しました。

ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社

**丸くなるな。★星になれ。**

大人の★生。サッポロ生ビール 黒ラベル

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。サッポロビール株式会社

鮮やかに広がる華やかな香りと深いコク。

おとなサントリー-LINE アカウント

サントリーのお酒の最新情報はこちら

※20歳以上の方限定です。

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。SUNTORY

**一番搾り**

おいしいとこだけ搾っています。

https://www.kirin.co.jp/alkohol/beer/ichiban/

キリンビール 仙台工場

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。キリンビール株式会社

**株式会社 フクベイフーズ**

「牛たん加工」のプロフェッショナル

商品開発のご相談はお気軽にご用命ください

☎0223-29-3211

www.fukubei-f.co.jp

厚切り牛たん(調理例)

仙台名物

# 牛たん焼き

## 店舗マップ

中面QRコードからアクセスしてください。

