

仙台牛とは

宮城県が全国に誇る仙台牛は、米どころ宮城ならではの豊富で良質な稻わらや清らかな水に恵まれ育てられた黒毛和種。その中でも厳しい条件をクリアし、歩留等級(枝肉の量)がAランクかBランク、そして肉質等級(霜降りの度合いなど)は最高の「5」に格付けされたものだけが「仙台牛」と呼ばれます。霜降りと赤身の絶妙なバランス、そして口当たりがよく柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴の、最高品質のブランド牛なのです。良質な食味が口のなかでとろける仙台牛を、ぜひご賞味ください。

仙台牛の定義

- ✓ 黒毛和種であること。
- ✓ 仙台牛生産登録農家が個体に合った適正管理を行い、最長及び最終肥育地が宮城県である牛。
- ✓ 仙台牛銘柄推進協議会が認めた市場ならびに共進会等に出品されたもの。
- ✓ 公益社団法人 日本食肉格付協会枝肉取引規格が、A5またはB5に評価されたもの。

美味しさの秘密

宮城の清らかな水で育ったササニシキやひとめぼれなどの稻わらと麦、大豆などの飼料をぜいたくに食べて、約2年半をかけて丁寧に育てられます。仙台牛のおいしさの秘密は、宮城の豊かな自然と、生産者の愛情に隠されています。



仙台牛の格付け

宮城県から食肉として出荷されている年間およそ25,000頭のうち、仙台牛の名で出荷されるものは、およそ9,000頭。赤身と脂肪のバランス(霜降り度合い)、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、最高ランクに格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることができます。

歩留等級			
肉質等級 ↑	A	B	C
	A5 仙台牛	B5 仙台牛	C5 仙台黒毛和牛
	A4 仙台黒毛和牛	B4 仙台黒毛和牛	C4
	A3 仙台黒毛和牛	B3 仙台黒毛和牛	C3
	A2	B2	C2
	A1	B1	C1

仙台牛と同じ育て方をしてC5~B3と評価されたものは「仙台黒毛和牛」となります。

*「歩留等級」とは、肉の量を表す基準値を判定します。

*「肉質等級」とは、肉の霜降り度合いや色、絞まり、キメなどを判定します。



年末年始の

Sendai Beef Love

ハレの日に仙台牛を食べよう！

[レシピ監修]
鈴木 茜 先生
(管理栄養士・料理研究家・フードスタイリスト)

クリスマスに！ ローストビーフ



【作り方】

- 1 牛肉は室温に戻して、塩・コショウをすりこみます。
- 2 フライパンにサラダ油を入れて熱し、牛肉を片面につき中火で4分ずつ、向きをかえながら表面を焼きます。牛肉の全部の面を焼いたら、厚い部分に竹串を刺して、唇の下にあてて中央部の温度を確認します。人肌くらいの温度を感じたらOK。フライパンから取り出して、アルミ箔に包み10分ほど休ませます。
- 3 ②の牛肉を取り出し、繊維を断ち切るように薄切りにします。
- 4 てりやきソースの材料を鍋に入れて煮立て、ところがついたら火を止め、冷ましておきます。
- 5 ③とサラダ用野菜を盛り合わせて、てりやきソースをかけていただきます。

【材料（4人分）】

- 宮城県産和牛もも肉…400g
塩・コショウ…………適宜
サラダ油…………大さじ1
てりやきソース
 しょうゆ…………大さじ2
 みりん…………大さじ2
 酒…………大さじ1
 砂糖…………大さじ1
 サラダ用野菜…………適宜

【ポイント】

- 中心部の温度を確認したときに冷たい場合は、少し加熱をし、もう一度温度を確認してください。

お正月に！ すき焼き鍋



【作り方】

- 1 牛肉や焼き豆腐は食べやすい大きさに切り、春菊は4~5cmの長さに切れます。糸こんにゃくは下ゆでをして5cm長さに切れます。シイタケは飾り切りに、エノキダケは石づきを取ってほぐしておきます。長ネギは斜め切りにします。ニンジンは、あれば花形で抜きます。
- 2 鍋に牛脂を塗り、火にかけ、牛肉をさっと炒めます。割り下を加えて牛肉を取り出し、割り下が煮立ったら焼き豆腐、糸こんにゃく、シイタケ、エノキダケ、長ネギ、ニンジンを加えます。
- 3 煮立てたら、取り出しておいた牛肉と春菊を加え、好みで卵をつけながらいただきます。

【材料（4人分）】

- 宮城県産和牛肩ロース肉…400g
焼き豆腐…………1丁
春菊…………17g
糸こんにゃく…………1パック
シイタケ…………8枚
エノキダケ…………1パック
長ネギ…………1本
ニンジン…………適宜
牛脂またはサラダ油…………適宜
割り下★
 しょうゆ…100cc みりん…50cc
 砂糖…50cc 酒…50cc
 だし汁…2カップ
卵…………適宜
★ 市販のすき焼きのたれを使用してもOK。

【ポイント】

- 牛肉を軽く炒めてから、割り下で他の材料を煮ます！

※写真は全てイメージです。

宮城県農政部畜産課