

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、あつあつをいただきます。ジュシーで、歯ごたえのあるおいしさが口の中に広がります。

丸くなるな、
★星になれ。
SAPPORO
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

神泡品質
New Design
The PREMIUM MALT'S SUNTORY
余韻に浸る、贅沢。
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

KIRIN'S
一番搾り
KIRIN
おいしいとこだけ搾ってます。
ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
キリンビール株式会社

冷やすほどに
キレ冴える、辛口(生)
Asahi
SUPER "DRY"
"KARAKUCHI"
「ビール」ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。ほどよく、楽しく、いいお酒。
アサヒビール株式会社

株式会社
フクベィフーズ
「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

