

ごあいさつ



# 米どころ宮城は和牛の産地です。

今、「仙台牛」に畜産業界の熱い視線が注がれています。和牛の日本一を決める数々の大会で輝かしい成績を取っているのです。

※第11回全国和牛能力共進会宮城大会 種牛の部(第2区)日本一獲得  
※全国肉用牛枝肉共励会史上初2連覇(2016年度, 2017年度)  
「名誉賞」獲得

米どころ宮城ならではの豊富で良質な稲わらや清らかな水に恵まれたこの環境が美味しい牛肉づくりの秘訣です。また、宮城県の1戸あたりの頭数規模は他県に比べると小さく、その分1頭1頭に目と声と手をかけ、愛情込めて育てており、これも美味しい牛肉づくりの大切なポイントです。

あまり知られていませんが、5等級のみという厳しい基準を持つのは、数ある産地ブランド牛の中でも「仙台牛」ただひとつです。

東北人の奥ゆかしさ故に、これまで伝え切れていなかった「仙台牛」の素晴らしさを、この機会に皆様にご紹介したいと思います。

どうぞ皆さま、仙台牛をはじめとした宮城県産牛肉の美味しさをお楽しみください。そして、仙台牛のふるさと宮城県においでください。

宮城県知事 村井 嘉浩



写真提供：宮城県観光課

# Q&A



仙台牛PRキャラクター  
うし まさ むね  
牛政宗くん

仙台牛が美味しいのは格付けが最高だから？

もちろんそれだけではありません。

仙台牛のふるさとが「米どころ」ということに理由があるようです。

**Q** どんなところで飼育されてるの？

**A** 仙台牛の故郷・宮城県は、全国有数の米どころです。清らかな水で育った稲わらを糞尿に食べて、生まれた時から豊かな自然の恵みからだいばいばいに吸収することで、仙台牛の美味しさは作られています。



**Q** やっぱり餌もこだわってるんですか？

**A** 霜降り肉の美しいサシは、良質な稲わらをたっぷり与えることで入ります。宮城県の稲わらは、日本全国に流通している人気商品です。そのほか濃厚飼料としてお米を食べさせることにより、不飽和脂肪酸の含有量が向上し、脂の質が良くなると言われています。



**Q** 牛肉の安全はどう守られていますか？

**A** お客様に安心して食べていただくため、宮城県産牛は厳しい管理のもと生産されています。また国の法令により、すべての牛識別番号で管理され、生産・流通・消費までの情報をインターネットで閲覧できます。



# 仙台牛

仙台黒毛和牛  
宮城県産黒毛和牛種

伝えたい宮城の誇り



## 仙台牛銘柄推進協議会

宮城県遠田郡美里町北浦字生地 22-1 TEL.0229-35-2720

## 宮城県農政部畜産課

宮城県仙台市青葉区本町3丁目8-1 TEL.022-211-2853

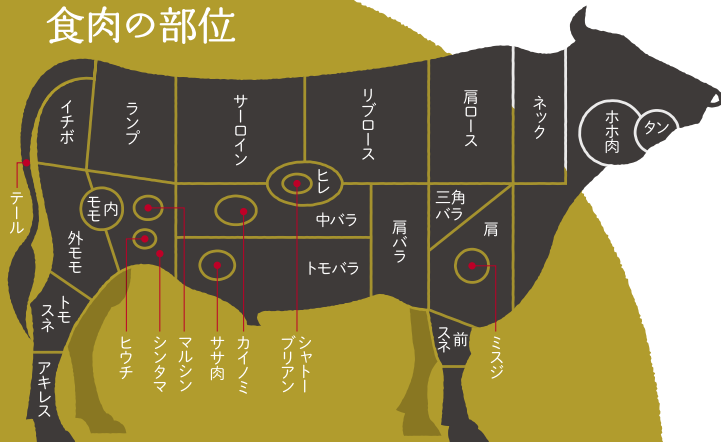
# 仙台牛の 美味しさの ヒ・ミ・ツ

仙台で育ったから「仙台牛」というわけではありません。  
宮城県で育てられた黒毛和牛のなかでも  
厳しい条件をクリアした最高ランクのものだけが、  
「仙台牛」と呼ばれるのです。

## 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。

## 食肉の部位



## 5等級のみ（霜降り度合いを示す BMSナンバー「8」以上）に限定した 唯一のブランド「仙台牛」

宮城県から出荷されている黒毛和種のうち、仙台牛の名で出荷されるものは、年間約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。

		肉質等級											
		5		4		3		2		1			
脂肪交雑		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
歩留等級	A	A5 仙台牛		A4 仙台黒毛和牛		A3 仙台黒毛和牛		A2		A1			
	B	B5 仙台牛		B4 仙台黒毛和牛		B3 仙台黒毛和牛		B2		B1			
	C	C5 仙台黒毛和牛		C4		C3		C2		C1			

### 歩留等級

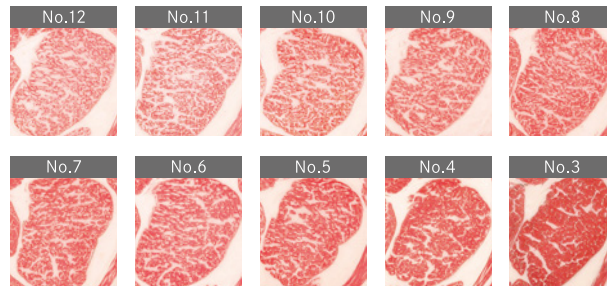
枝肉から骨や余分な脂肪などを取り除いた時の食肉の割合のことで、歩留まりが良いほど可食部割合が高く、生産効率が良いとされます。Aランクに評価されるのは和牛が多く、Bランクにはホルスタインや交雑種等、Cランクには乳肉種の老齢牛やお産経験の多い牛など。

### 肉質等級

以下の4項目について総合的に評価します。

1. 霜降り度合い（脂肪交雑）
2. 肉の色沢
3. 肉のキメや締まり
4. 脂肪の色沢と質

この『霜降り度合い』が牛肉の価格を決めるとも過言ではありません。霜降り度合いは牛脂肪交雑基準（ビーフマーブリングスタンダード）に従って判定されます。



牛脂肪交雑基準 (BMS) [ 出典：公益社団法人 日本食肉格付協会ホームページ ]

## Sendai gyu Recipe

おうちでつくる“せんぎゅう丼”

### 仙台牛の辛みそ漬け焼き丼

レシピ提供:味の素株式会社



#### 材料 (2人分)

- 仙台牛…………… 200g
- 仙台味噌…………… 大さじ2
- みりん…………… 大さじ1
- 酒…………… 大さじ1
- 「Cook Do」熟成豆板醤…………… 小さじ1
- 「AJINOMOTO」濃口ごま油…………… 小さじ1
- 砂糖…………… 小さじ1
- ししとうがらし…………… 2本
- 温かいご飯…………… 350g
- 「AJINOMOTO サラダ油」…………… 適量
- 白ごま…………… 少々
- 糸唐がらし…………… 少々

#### 作り方

- 1 仙台牛は、食べやすい大きさに切り、ポリ袋に入れる。混ぜ合わせたAを加えて1時間ほど漬け込む。
- 2 フライパンに油を熱し、  
①の仙台牛、ししとうがらしを入れてこんがり焼く。
- 3 器にご飯をよそい、②の仙台牛、ししとうがらしをのせ、白ごま・糸唐がらしを散らす。

豊かな肉汁が特徴である仙台牛の焼き丼には、香ばしくちょびりピリ辛の味噌味がベストマッチ☆お肉のお供には、きりっとシャープな味のお酒がよく合います。後引きがとまらない最高の組合せです。

## 仙台牛のバラ焼き

レシピ提供:株式会社Mizkan

#### 材料 (2人分)

- たまねぎ…………… 1個
- 仙台牛切り落とし…………… 200g
- ミツカン追いがつお\*つゆ2倍…………… 大さじ3
- 酒…………… 大さじ1
- 砂糖…………… 大さじ1
- コチュジャン…………… 小さじ1/2
- ごま油…………… 小さじ1/2
- おろしにんにく…………… 小さじ1/2
- ごま油…………… 小さじ2



#### 作り方

- 1 たまねぎは、幅1cm弱の輪切りにする。
- 2 Aを混ぜ合わせ、たれを作る。
- 3 フライパンにごま油を熱し、たまねぎを炒め、しんなりとして透明感がでてきたところで、仙台牛切り落としを加える。  
②を加え、炒め合わせる。

「バラ焼き」とは牛肉とたまねぎを甘辛いたれで味付けし、鉄板で焼くメニューです。つゆで作れば、万人受けする味付けが簡単に決まります。