



宮城

仙台発「牛たん」を
日本全国へ！
牛たん焼き専門店の展開と
インターネット販売！

味の牛たん喜助

「味の牛たん喜助」(宮城県仙台市青葉区高松、大川原潔社長、022・219・0819)は、昭和50年に創業し、まもなく40周年を迎える牛たんの老舗である。牛たん焼き専門店の展開を通じて、仙台で誕生した牛たん焼きを仙台名物に育てあげ、全国に広めた自負と誇り、お客さまからの「美味しかったよ」という言葉に支えられ、日々牛たん本来の味わいを追求している。その飽くなきこだわりには、インターネットサイト「仙台牛タウン」の人気ランキングで第1位の評価(平成25年11月現在)を得るなど厚い信頼が寄せられている。

昔ながらの味を守る「喜助」の牛たんの特長は、風味の良い赤穂の焼き塩、胡椒などを使用し、ベテランの職人が一枚ずつ見極めながら、味の濃淡を加減して手ぶりで味付けしている点だ。手作業で味付けをした後、数日間熟成させることで牛たん本来の旨みと風味を一段と引き出している。



炭火焼きでより深く香ばしい味わいに



「グランフロント大阪」に出店した「大阪うめきた店」

現在は仙台地域の7店舗だけでなく、東京に2店舗(東京駅八重洲北口店・丸の内パークビル店)、横浜に1店舗(横浜ランドマーク店)を構え、今年の4月には大阪に関西初となる出店(大阪うめきた店)を果たすなど、仙台名物の「牛たん」を全国へ着実に広めるため、積極的に事業を拡大している。インターネット販売も好評で、同社のサイトでは職人仕込の牛たん詰め合わせだけでなく、オリジナルソースを使用した牛たんシチュー、牛たんカレーなどバラエティ豊富な商品の中から選んで購入することができるので、お店に行くのが難しいという方にお勧めしたい。

今や全国区となった牛たん焼きであるが、仙台にお越しの際には、お店に是非お立ち寄りいただき、昔ながらの手作りにこだわった喜助の牛たんをご賞味あれ！

詳しくはホームページにて

<http://www.kisuke.co.jp>