



山形

皇室も認めた「^{ときわ}登起波ブランド」
老舗が厳選した
こだわりの米沢牛

登起波牛肉店

登起波牛肉店（山形県米沢市中
央、尾崎仁社長、0238・23・
4400、[http://www.yonezawabee.
co.jp/](http://www.yonezawabee.co.jp/)）は、明治27年に創業した米
沢牛専門の老舗すき焼き店であ
る。大正14年10月に当時の皇太子
殿下であった昭和天皇陛下が山形
県をご訪問の折、同社の米沢牛味
噌漬である「登起波漬」を召し上
がったという歴史があり、それ以
降も、皇室の方々がご来県の折に
は同社の米沢牛を召し上がって
いただいている。

同社は直接、米沢牛枝肉市場の
買参権を持つ数少ない店である。
店主自ら厳選し、競り落としてお
り、肥育日数、やわらかな肉
質、霜降り度、照り、手で触る
と融ける最良に仕上がった脂
など、同社独自の基準を満た
した米沢牛だけを「登起波ブ
ランド」としている。さらに
「登起波ブランド」は代々雌牛
だけを選ぶというこだわりを
持っている。

また、米沢で営んでいるす
き焼き店では、同社が一番の
老舗である。米沢では、隠し
味としてすき焼きの割り下に
味噌を入れることが多いが、
同社はその隠し味を始めた元
祖の店でもある。同社ホーム
ページや楽天、アマゾンなど
の通販においても、米沢牛の
肉に合った割り下とのセット
として好評をいただしてい
る。通販のすき焼きセットも、
店内で食べるような本格的な

味を自宅で気軽に楽しめると、年
間を通して売れ筋の看板商品と
なっている。さらに、米沢牛をリー
ズナブルに食べたいというご要望
に因應するため、カタ、モモ、バラな
どを混ぜたサイコロステーキもご
用意しており、好評を博している。
「JAL味わいづくしカタログ」や
「JALグルメファーストクラス」
などで年間ベスト4にランクさ
れ、「JAL機内誌2014年5
月号」に掲載された。

米沢牛が持つ本来の旨みと「登
起波ブランド」が織り成すコラボ
レーションを是非一度ご賞味いた
だきたい。

