

地元都立大学で大人気の精肉店！ 最高級ランク5の「仙台牛」肉を ぜひ原田畜産商店で

原田畜産商店



販売するのが一般的な精肉流通において、職人が手間暇かけて部位を処理するため、旨みが凝縮された肉をリーズナブルな価格で販売することができ、富裕層を中心に多くの顧客がリピーターとなっている。

「こだわりと言うと大きな気もするが、シンプルにより美味しい肉をお客様に提供したくて今の形になった」と店主は謙遜するが、同社の販売方法が人気を博し、去年、東急東横線都立大学駅の再開発に伴い駅の高架下に2号店(目黒区中根1-5-2)をオープン。アクセスがよくなり、帰宅時にも利用しやすいとさっそく多くのリピーターがついている。

都立大学へお越しの際はぜひお立ち寄りを。原田店主のこだわりが詰まった国産和牛「仙台牛」で、少し贅沢な夜をお楽しみください。

東急東横線都立大学駅から少し歩いたところに、地元で長年愛される精肉店がある。原田畜産商店(目黒区八雲、原田裕示代表、03・3718・6431)は、同地で昭和49年から営業を続けている。

同店の自慢は、牛肉に関して宮城県の「仙台牛」のみを取扱っている点だ。全国の数ある銘柄肉の中でも、肉質等級が最高ランクの「5」に格付けされなければ「仙台牛」の呼称が許されない日本唯一のブランドである。宮城県から出荷されている食牛肉年間20,000頭のうち、「仙台牛」と呼べるものはわずか3割程度だという。

この最高級牛肉を原田将男店主は一頭買いで仕入れ、部位ごとに丁寧に処理し、新鮮さを保った状態でお客様へ提供する。部位ごとで仕入れ、真空パックを使用して



「職人のマンパワーで処理しても、パックのコストがかからない分真空パックの肉よりリーズナブルで美味しい」と、社長こだわりの高品質な商品が並ぶ