

自社農場で育った和牛を誇りを持って届けたい

牛を育てているからこそ、良い牛肉とは何かを知り尽くしている。今回は、長年の経験から、消費者への提供も飼育の現場も熟知した「飲食店の匠」を紹介する。

生産者だからできる
質の良い和牛の見極め

屈託のない笑顔が印象的な太田秀晴氏は、ブランド和牛を飼育する「うしちゃんファーム」の直営飲食店『和牛・マエストロさとう』と『三陸金華和牛』を統括する、飲食部門のオーナーテイである。太田氏は約20年前、当時同社が運営していた焼肉店で働きながら、創業者である佐藤賀一氏から、子牛の買い付けや出荷直前の成牛の飼育など、じかに手ほどきを受けた。「飼育の現場を



「作り手が良い牛を育てるために努力している。お客様には、黒毛和牛の本当のおいしさを2つの店舗で感じてほしい」と話す太田秀晴氏



地元・石巻で収穫した良質な稲わらを肉牛に充分に与え、肥育の要としている

知っている、肉に対する知識が圧倒的に多くなる。だから些細な違いも把握できるし、肉質の良さにもこだわられる。肉牛の世界は奥が深いんです、と結んだ太田氏の目には、自社農場で牛を飼育している和牛職人たちと同じ、真

摺な輝きが宿っていた。
肉質への自信と責任
値ごろ感に太鼓判

クリーンな農場で、地元石巻の稲わらを食み健やかに育った「うしちゃんファーム」の肉牛は、全国の市場へ出荷された後に一部買い戻され、2つの飲食店で提供される。『和牛・マエストロさとう』では、コクのあるうま味となめらかな食感の黒毛和牛「三陸金華和牛」と、赤身肉の評価が高い「短角和牛」の焼肉やステーキを。完全個室で予約制の『三陸金華和牛』では、店名にも冠する黒毛和牛を1皿ごとに取り入れた、贅沢なコース料理を提供する。両店舗とも、扱うのはA5ランクのみ。しかし、肉牛の生産者ゆえに価格も自社で管理できるため、その質に反比例する値ごろ感で和牛の美味を堪能することができる。



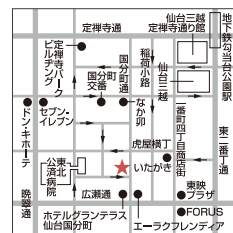
牛肉づくしの料理が並ぶ『三陸金華和牛』の「和牛しゃぶしゃぶ懐石」(8800円) ※写真のしゃぶしゃぶ肉と野菜は2人前



全9品の『和牛マエストロ さとう』の「和牛Deイタリアンコース」(5800円) ※写真のステーキ肉、焼肉は2人前



三陸金華和牛と短角和牛の食べ比べが、焼肉や創作料理などで楽しめる



店内は全室がゆったりくつろげる完全個室。接待や会食などに利用されている

うしちゃんファーム
 ④石巻市桃生町中津山字四軒前1-2
 ☎0225-76-2179
 うしちゃんファーム 検索

うしちゃんファーム ブランド牛提供店 和牛・マエストロさとう
 ④仙台市青葉区国分町3-8-10 我妻ビル1F ☎022-796-2914
 ⑤11:30~14:00(L013:30)、17:00~23:00(L022:30)、土・日曜、祝日11:30~14:00(L013:30)、16:00~23:00(L022:30) ⑥無休※年末年始の営業は要確認 ④42席 ⑤なし 目安/昼1,200円、夜4,000円 カード/可 ⑥可 http://www.consensus-llc.com

うしちゃんファーム ブランド牛提供店 創作懐石 三陸金華和牛
 ④仙台市青葉区国分町2-5-1 コロク参番館1F
 ☎022-302-4129 ⑤18:00~24:00(完全予約制)
 ⑥日曜※年末年始の営業は要確認 ④22席 ⑤なし 目安/11,000円
 カード/可 ⑥可 http://www.consensus-llc.com