古今東北
COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

～古今東北商品の作り手を訪ねて～
コープの冬ギフト 宮城県産特選仙台牛 肩ロースすき焼き用

株式会社栄和のみなさん。農家とともに宮城県産牛肉の質のよさ、美味しさを広めたいと努力しています

冬はすき焼きの季節。宮城県産の黒毛和牛ならその美味しさは折り紙付きです。株式会社栄和は、飼料米を炊いたご飯を食べて育った肉質のよい「みやぎ美らいす」仙台牛の肩ロースをすき焼き用の商品にしました。贅沢な味わいに舌鼓を打つこと間違いなしです。

ご飯を食べて育つ みやぎ美らいす仙台牛

みやぎ美らいす仙台牛は、宮城県で生まれ、宮城県で育ち、出荷の6カ月以上前から飼料米の玄米を炊き上げたご飯に稲わらを合わせたものを食べているというのが大きな特徴です。生米ではなく、炊いてご飯にすることで米の栄養を吸収しやすくなり、きめ細かな肉質とあっさりした脂肪を作り、くせのない上品な味になるのです。黒毛和牛ブランドの最高ランク、5等級に格付けされています。

飼料米を生産することは農業や地域の活性化にもつながっています。転作田や耕作放棄地の有効活用を促し、飼料米を食べた牛の糞を堆肥として田に戻す循環ができ、食料自給率の向上にも寄与。宮城県の農家と牛肉を加工・販売する栄和が手を携えて、宮城県産牛の美味しさを消費者に届けているのです。

営業企画室課長の佐々木忠さんは「美らいすは生産量が少ない貴重な牛肉です。脂が多い部位でも、胃がもたれにくい。仙台牛の中でも特に美味しいと思いますよ」と太鼓判を押します。

営業企画室課長の佐々木忠さん

すき焼きのための的確・丁寧な加工

宮城県の肥育農家が丹精込めて育てたみやぎ美らいす仙台牛は、栄和の工場で枝肉を部分肉に切り分けた後、冷蔵保存されます。そして都度、肩ロース部分肉の必要量が取り出され、すき焼き用の加工に入ります。

塊肉はまず余分な脂肪を削ぎ、筋を切っていきます。牛刀、筋引包丁、骨スキ包丁を使い分け、きれいな断面にするのが職人の技の見せどころです。その肉をスライサーにセットして厚さ約2㎜にスライス。1枚1枚透明フィルムに包み、肉の両端を折り、サシのきれいな部分を見せてトレイに並べます。すき焼きの味を引き立てる生の牛脂を添えて完成です。マイナス約30度で急速冷凍を行った後、ラベリング。専用の化粧箱にセットアップを行い、出荷されます。

工場長の野澤淳一さんは「しっかり衛生管理をして加工しています。農家さんは仔牛から苦労して育てていますから、その思いを伝えるよう丁寧に仕事をしています」と話します。

工場長の野澤淳一さん

生産者と消費者を美味しさでつなぐ

お祝いなど特別な日の食卓にふさわしい「宮城県産特選仙台牛肩ロースすき焼き用」。ギフトにしても喜ばれるでしょう。また、焼きしゃぶしゃぶにしたり、切って炒めたりしても格別の味に。専務取締役の公平慎吾（こうだいらしんご）さんは「生産者と消費者をつなぐのが栄和の役割」と強調します。「宮城県の牛肉生産者の思いを汲んで商品を作ること、お客様がその商品を食べた時に幸せと感じて笑顔になるためのお手伝いですね。農家さんと二人三脚で本物の味を多くの方に届けるべく日々取り組んでいます」

専務取締役の公平慎吾さん

塊肉をスライサーにセット

職人技で塊肉の余分な脂を取り、筋取りを行います

「みやぎ美らいす」仙台牛の肩ロース肉

円盤の刃が動いて塊肉を薄切りにしていきます

使うときに取り出しやすいよう、フィルムで1枚1枚包み、トレイへ

きれいに並べたのち、生の牛脂を添えて完成

厚さ約2㎜のすき焼き用みやぎ美らいす仙台牛。肉質がよく、胃もたれしない上品な脂身が特徴です

宮城県産特選仙台牛
肩ロースすき焼き用450g
本体価格7,500円
（税込8,100円）

焼肉用セット
（特選仙台牛モモ280g、特選仙台牛ロース200g）
本体価格9,000円
（税込9,720円）

掲載商品はギフト取り扱い生協で承っております。【店舗：12月7日（日）まで　宅配：12月5日（金）まで】
店舗：みやぎ生協、コープふくしま
宅配：みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあきた、コープあおもり

■ お問い合わせ ／ 株式会社 東北協同事業開発　TEL.022-347-3821

りらく2025年12月号掲載

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。

インスタグラムも更新中！

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！
こちらからチェック▶