



栗原市栗駒に昨年7月オープンした「食事処・居酒屋 つるまる」。オーナーの佐々木勢司さんは、山形県の焼肉店で6年間修行後、このお店をオープンさせた。修行時代に多くの和牛肉を見てきたという佐々木さんは、「仙台牛が日本一おいしい」と自負する。その佐々木さんがお薦めする一品が、「栗原産仙台牛炭火炙り刺し膳」。佐々木さんオリジナルのこの料理は、大きなサーロイン肉を手切りで薄く切り、七輪でさっと炙り、栗原産のごはんの上に乗せた地元コロボ丼。しかも、お重からはみ出すほどのお肉が2枚。さらに、お膳に漆塗りの食器を使うのは、口当たりの良さを考えてのことだという。お肉に加え、食器の口当たりまでトータルで考える、何ともうれしいお店。

栗原産仙台牛の炙りと刺しのバランスが絶妙



## 食事処・居酒屋 つるまる

住 栗原市栗駒岩ヶ崎六日町65-1  
 ☎ 0228-24-8020  
 営 昼の部 11:30~14:00 (LO 13:30)  
 夜の部 17:30~23:00 (LO 22:15)  
 休 水曜日、日曜日(夜の部)



- いつも明るい笑顔で調理場に立つオーナーの佐々木さん。
- お薦め一品「栗原産仙台牛炭火炙り刺し膳」(1,870円)
- 最近、町おこしで有名になっている六日町商店街の東端にあるお店。ぜひ、商店街と合わせて立ち寄りたい。
- レトロな雰囲気店内。どこか懐かしく、落ち着く空間。

## 和洋居酒屋 禅

住 栗原市栗駒岩ヶ崎下小路19-1  
 ☎ 0228-24-7798  
 営 火~日 17:00~24:00 (LO 23:30)  
 休 月曜日



多彩な栗原産仙台牛メニューがうれしい

- お薦め一品「栗原産仙台牛のタタキ」(1,500円)
- さらにお薦めがもう一品「栗原産仙台牛ステーキ」(4,000円)
- モダンな店内は個室もあり、ゆっくりつるげる。
- 山の駅くりこまのほど近くにあるお店。真新しい店舗に栗原産仙台牛ののぼりが目印。
- 移転オープン以来、夫婦二人で切り盛りする本田さん夫妻。

「さばいているうちに、さつと色が出てきます。やっぱりこの栗原産仙台牛は、鮮度が良いのです」。そう話すのは、この道36年のベテランでもある、本田健一郎さん。7年前に栗原市栗駒で和洋居酒屋禅を創業した。さらに、3年前、現在地に新築移転し、奥様の志穂さんと二人三脚でお店を切り盛す。常連のお客様の声に応えるため、昨年5月から、栗原産仙台牛の料理を提供し始めた。今では、すき焼き、しゃぶしゃぶの他にも、低温調理したタタキ、ユッケ、カルパッチョなど、常時6種類の料理を取りそろえている。

「たくさんの人に、栗原産仙台牛のおいしさを知ってほしい」と本田さん。その思いは、採算度外視で宴会料理にも提供してきたほど。「柔らかくて、おいしい栗原産仙台牛。お出ししたお肉が残ることとは、ほとんどありません」と手応えを感じている。

「食べたお客様の笑顔を見ると、やって良かった」と話す、本田さん夫妻。今日も栗原産仙台牛のおいしさを伝える挑戦が続く。