

「巻頭特集」

全国で人気を集める牛たん炭焼 利久の思いとこれから

# 食材の宝庫 宮城の魅力为全国へ

厚切りで上質な牛タンをはじめ、海鮮料理や酒も提供し、幅広い人気を集めている牛たん炭焼 利久。仙台市泉区に1987(昭和62)年に創業し、現在では県内31店舗、県外45店舗を展開する。新型コロナウイルス感染症が拡大し、外食産業が苦境に立たされているなか、昨年は和菓子の新ブランドや新業態となる蕎麦居酒屋もオープン。ますます発展を続ける利久の思いを聞いた。

## 仙台名物・牛タン焼きを 全国に広めるために

笹かまぼこやずんだもちなど、数ある仙台名物のなかでも、高い人気を集める牛タン焼き。仙台には100店舗近くの専門店があると言われていて、県内だけでなく県外にも店舗を構え、仙台の牛タン焼きのおいしさを全国に広めている店が、牛たん炭焼 利久だ。

牛タン焼きが仙台に誕生したのは、戦後まもなくのこと。それまでは洋食の食材として扱われていた牛タンを日本人向けの味付けにし、

麦飯やテールスープとともに定食として提供。これが仙台に定着した。その味わいの人気はすぐに当地

で拡大していったものの、牛タン専門店個人店が多く、県外出店に前向きな店は少なかったという。

そのような状況下で、利久は2008(平成20)年10月、埼玉県の越谷レイクタウンに県外一号店を構えた。亀井社長は「もともと県外出店を望む声を多くいただいた。いま牛タン焼きに対する誇りもありましたし、私たちの思いも含めて、仙台の牛タンを全国に広めていきたいと考え、県外出店を決意したのです」と振り返る。

## 手作業を支える おいしさの裏側

同店の牛タン焼きの魅力は、なんといってもその厚さ。亀井社長は

「牛タンを食べるお客様のことを思い浮かべながらカットしていたら、喜んでいただきたいという思いから、厚みがどんどん増してしまいましたが」と振り返る。食べ応えがあり満足度の高い利久の牛たん定食は、来店者を笑顔にしたい社長の一心から生まれたのだ。

創業当時は店内のオープンキッチンで仕込みをしていたが、現在では県外店舗や贈答用も含め、利久で取り扱う全ての牛タンは本社のセントラルキッチンで、手作業で製造している。それでも、思いは創業当時から変わらない。毎日、丁寧に手入れをした包丁で、皮むきや部位の切り落とし、スライスまで、基本的には全て職人が手作業で進めている。牛タンは個体差によって脂の入

り方などが異なるため、一枚一枚を  
目利きして作業する必要があるのだという。また塩こしょうの味付けも、肉の状態に合わせて、加減しながら手振りで行う。

「機械に頼らず、本社で一括して手作業で加工することで、品質には

## コロナ禍でも失わない おいしいものを届ける熱意

昨年、新型コロナウイルス感染症が猛威をふるうなか、6月に東京都・有明ガーデン店、8月に成田空港第3ターミナル店と宮城県・松島五大堂店、9月に埼玉県・グランエミオ所沢店をオープンした。コロナ禍であっても攻めの姿勢は崩さない。亀井社長は「昨年1年間で、生活

様式が変わり、食に対する考えも一変しました」と話す。ウィズコロナは長く続くかもしれないけれど、外食の需要がなくなるわけではない。これまでと変わらず、来店者が満足できるサービスを提供していきたいのだと思いを寄せる。利久では現在、テイクアウト用のメニューも増やし、価格帯を広げることで購入しやすくするなど、ウィズコロナの生活に合わせた取り組みも進めている。

また、昨年12月27日には仙台市太白区富沢に新業態の店舗をブランドオープンした。宮城県蔵王産のそば粉を100%使用したそばをメインに、全国のご当地おでんなどが食べられる居酒屋と、利久が昨年新ブランドとして立ち上げた、菓匠撰利久の和菓子販売する菓子店が併設した店舗だ。

菓匠撰利久の看板メニューは、最北限の茶葉産地である宮城県桃生町で育てられた香り高い伊達茶と、塩釜産の藻塩をまぶした伊達茶クリーム大福。蔵王高原産の牛乳も使用しており、宮城の食材が詰まったひと品になっている。

「牛たん定食と相性の良いデザート開発を考えるなかで、宮城県産の魅力的な食材と出会い、完成しました。生産者の思いを紡ぎ、宮城の食材を全国のお客様に伝えていきたいです」と、亀井社長は力強く言葉を結んだ。仙台の牛タンにとどまらず、食材の宝庫と言われる宮城県を、県内外に発信する利久。この先も進化を続けるながら、多くの人々を楽しませてくれるだろう。



牛たん定食は、肉の量を3枚6切から選べる。味付けは定番の塩味とオリジナルブレンドの味噌味の2種類



北海道産の粒あんと蔵王産の濃厚生クリーム、最北限で栽培される貴重な伊達茶を使用した伊達茶クリーム大福は、通販でも購入可能



牛タン以外のメニューも豊富なのが利久の特徴。「刺身などの海鮮も寿司店に負けない品質です」と亀井社長は胸を張る



代表取締役 亀井利二



宮城県岩沼市に構える株式会社利久の本社。セントラルキッチンも併設している



お歳暮などの贈答用やおみやげでも人気の高い利久の商品。焼くだけでいただける真空パックの牛タンやレトルトのカレーなどバリエーションも豊富

### Information

## 牛たん炭焼 利久

お客様専用フリーダイヤル  
0120-047-910  
<https://www.rikyu-gyutan.co.jp>



手仕事を大切にしている利久。各店舗では熟練の焼き手が、一枚一枚丁寧に炭火で牛タンを焼く。利久ブランドを守るため、焼き手になるには十分な研修を受ける必要がある