

創業50余年

かたい信用 やわらかい肉

肉のいとう

地方発送商品のご案内

本店・仙台駅店・イオン名取店での発送依頼も受付可能です(掲載商品全て 送料無料・税込価格)

杜の都仙台名物肉厚牛たん

秘伝の味付けで丁寧に熟成させた牛たんを、創業50年の老舗が職人の技を以てお届けいたします。一般的に牛たんは作業効率を上げるため機械でカットしますが、当店の牛たんは味を最優先して、ひとつひとつ丁寧に手切りしております。そして、創業50年の秘伝の味付けをしてお送りしますので、届きましたらフライパン等で焼くだけで本格的な仙台牛たん焼きが楽しめます。

塩味

300g:3,900円 (2~3人前)	1000g:11,000円 (500g×2セット)
500g:5,980円 (3~4人前)	1500g:15,000円 (500g×3セット)
750g:8,600円 (375g×2セット)	120g×4個:6,800円 (※保冷袋での簡易包装となります)

味噌味

300g:3,990円 (2~3人前)	500g:6,100円 (3~4人前)
1000g:11,200円 (500g×2セット)	

塩味+味噌味食べ比べ

各300gセット:7,900円 各500gセット:12,000円



肉厚牛たん君

数々のメディアで紹介されたよ!

- ・フジテレビ「めざましテレビ」
- ・テレビ朝日「10万円でもできるかな」
- ・BS日テレ「ももクロと行く!」
- ・ぴあ「お取り寄せご当地グルメ」
- ・おとなの週末 等

Best of the Best
ベスト
お取り寄せ大賞
2018

肉・ハム・ソーセージ 部門
金賞受賞
仙台名物 肉厚牛たん 500g
かたい信用やわらかい肉「肉のいとう」

FOOD
PROFESSIONAL
AWARD
2022
金賞
3年連続受賞

MONDE SELECTION
2022
金賞

杜の都仙台名物
肉厚牛たん
肉のいとう



◎ A5ランク仙台牛ステーキ

国内有数のひとめぼれやササニシキの米どころである宮城県の清冽な水と、滋養に富んだ稲わらが育んだ「仙台牛」は、鮮紅色の適度な脂肪を特徴とし、舌ざわりの良さに定評があります。A5ランクの仙台牛は美しい霜降りも入っていますので、「極上の柔らかさ」を体験できます。

サーロインステーキ(200~220g/枚)

2枚: 9,900円
3枚: 14,100円
4枚: 18,900円
5枚: 22,700円



ランプステーキ(100~120g/枚)

3枚: 6,100円
6枚: 12,100円
9枚: 18,100円



ヒレステーキ(130~150g/枚)

2枚: 12,100円
3枚: 17,600円
4枚: 23,100円



サイコロステーキ

400g: 8,100円 (200g×2パック)
600g: 11,600円 (200g×3パック)
800g: 15,600円 (200g×4パック)



ランプ肉は
サーロインに続く腰の
部分の赤身の部位のこと。
ロースに比べ脂肪が少なく、
ヒレのような柔らかさを
持っているんだ!



魔法のランプちゃん



サーロイン伯爵

仙台牛のステーキは、
一口、口に頬張れば、
濃厚で繊細な味わいが
食べる人の心に
満足感を与えます。

◎ 仙台牛すき焼きしゃぶしゃぶ

霜降り

400g: 9,400円
600g: 13,500円
800g: 17,600円
1000g: 21,700円

赤身薄切り

400g: 8,400円
600g: 12,500円
800g: 16,400円
1000g: 20,000円

霜降り+赤身食べ比べ

各400g: 17,000円
各600g: 25,000円
各800g: 32,000円



仙台牛のカルビ肉は
口当たりが良く、やわらか、
まろやか、ジューシーが特徴です。
肉質はやわらかく、
サシの入り方が繊細で上品なので、
食べ味もしつこくなく、お口の中で
とろける味わいが絶品のよ!



やわらか肉子ちゃん



仙台牛は品質を
守り続ける和牛として、
風味・融点・色等が抜群に良く、
脂身が上品で甘いため
肉質が格別だも~



仙台牛A5(えいこ)ちゃん

◎ 仙台牛霜降り・味付けカルビ

霜降り

400g: 9,400円
600g: 13,500円
800g: 17,600円
1000g: 21,700円

味付け

300g(150g×2パック): 5,600円
450g(150g×3パック): 7,800円
600g(150g×4パック): 10,200円
750g(150g×5パック): 12,420円