



牛たん入つくね

国産の若鶏を使用したジューシーなつくねに牛たんを混ぜ込んだ贅沢なつくねです。

粗挽きの程よい歯ごたえに、牛たん独特の風味と肉汁があふれ、その美味しさは子供にも大人にも人気です。

製造工程で加熱してあるので、解凍した後は焼くだけの手軽さもうれしいポイント。

冷めてもおいしいので、お弁当の具にも重宝します。**鍋、おでん、カレー**にも好相性。幅広い用途でおいしくいただけます。

牛たん入つくねは今では**ヤマサコウショウ**さんの人気商品であり、**宮城の名産**の一つとなっています。そんな牛たん入つくねから**チーズ入り**も発売されています。

牛たん入つくねはチーズの風味との相性が抜群で、お弁当のおかずに、**ご家庭の夕飯のビールのつまみ**に最高です。



向日ゼミの合同試食会で両方のつくねを食べましたが、とても美味しかったです。

牛たん入りつくねを食べたら、良い歯ごたえの後に牛たんの風味が口の中に広がりました。冷凍保存のものを取り寄せましたが、解凍して焼いて食べたとき、その場で作られたように肉汁が溢れました。一つ食べ終わるときにはまた食べたくなり、無意識にもう一本に手が伸びました。

チーズ入りつくねは溶けないタイプのチーズなので焼いても**鉄板が汚れることはありません！**チーズがつくねの中に閉じ込められ、チーズと牛たんの風味が調和しており、これもいつの間



にか食べ終わってしまう一品です。



株式会社ヤマサコウショウは昭和 9 年に佐々木孝彰が佐々木孝彰商店を設立し、平成に今のヤマサコウショウに社名変更し、会社設立から 80 年以上続いている老舗です。

経営理念は「**人・自然・地域の調和を大切にし、健康で豊かな食文化を創造する企業**」です。その経営理念のもとにヤマサコウショウの地元である石巻の海の幸をお客様に美味しくいただけるように努力されています。

実際に学祭有志メンバーでヤマサコウショウさんの本社に訪問しました。三月に訪問したため、宮城県はまだまだ寒く、雪がちらついていました。そんな中ヤマサコウショウさんの本社に訪問した際、とても暖かく迎えてくれました。

到着時刻が遅かったために、工場見学はできなかつたのですが、本社の方で、営業部の方に今の**東北の現状・問題**や、今回の学祭の販売についてお話を伺いました。ヤマサコウショウさんのご厚意で今回の牛たん入つくね販売ができています。

帰る際に**牛たん入つくね・牛たん入つくねチーズ入り、笹かまぼこ**を頂きました。どれもとても美味しかったです！



アクセス

住所：〒986 - 0015

宮城県石巻市 吉野町 3 丁目 1-43

電話番号 0225-23-0151

営業時間 9 時～17 時 水曜定休

オンラインショップ

<http://www.yamasakousho.com/>



なぜ今回牛たん入つくねを選んだのか



私たち向日ゼミでは2011年3月11日に発生した東日本大震災から復興応援の一環として学祭で東北の名産・食べ物を販売してきました。

今回、協力していただいたヤマサコウショウさんも例外ではなく、工場が半壊し、製造と営業を停止せざるを得ない状況になりました。今回お話をいただいた営業部の方も被災され、家の二階で2、3日過ごされたそうです。

工場半壊による営業停止、原発事故

によって海の幸も使えない深刻な状況の中、元々持っていたすり身の技術を使って震災後、新発売したのが「牛たん入つくね」です。今現在は石巻の海の幸を使った、笹かまぼこなども再び販売しています。



私たちは東北からかなり距離のある東海地方に住んでいます。今の時代、テレビ、ネットからの情報を得ることはできるとはいえ、細かい部分まで知るとはとても難しいことです。実際に東北に行ってみて知ったこと、そして私たちが見なければならぬであろう現状がありました。

そんな中、地域の人々や東北の企業は少しでも観光客や移住してくる人を受け入れ、震災前以上に東北を発展させようと努力していました。



ヤマサコウショウさんの「牛たん入つくね」を知っている人は名古屋では決して多くないと思います。この製品がどのような思いで作られたのか、私たちができる復興支援とは何か。今回の学祭準備を通して、東北の現状と人々の思いを少しでも知り、支援を続けていかなければならないのだと気づき、牛たん入つくねを販売することを決めました。

仙台市で見つけたその他の名産品



今回の東北訪問ではヤマサコウショウ以外にいろんな場所に訪問したのはもちろんの事、東北ならではの食べ物も食べてきました。

枝豆をすりつぶして甘く飲みや

すくなっており、つぶつぶ感も楽しく健康にも良い「ずんだシェイク」。ずんだ茶寮さんのものを頂きました。その他にもお土産でずんだ餅もたくさん売っていて、とても美味しかったです。

私たちが知らなかった新しい名産品は駅前で売っていた阿部蒲鉾店さんの



「ひょうたん揚げ」。仙台市民の中では有名で、多いときで一日 4,000 本以上売れる食べ歩き定番グルメだそうです。サクサクの少し甘めの生地の中にふわふわのかまぼこが入っていてとても美味しかったです。



仙台名物の代表格といったら、牛たんですね！他県の牛たんとは厚みが違います。厚みがあるからこそ、噛んだ瞬間、濃厚な味・肉汁があふれ出てきてとても美味しかったです。

「食」を通して支援することは、私たちにとってとても手軽です。原子力発電所の風評被害もありましたが、安全性が確認されているものは積極的に食べ、東北の良き食文化を知ることも良い支援になると思います。

今回のヤマサコウショウさんを知るきっかけになったのは、2018年1月に名鉄百貨店で行われた東北物産展でした。

ヤマサコウショウさんは、2019年1月23日～29日名鉄百貨店本店7階でまた物産展に参加される予定なので、この機会にぜひ足を運んでみてください。