

「仙台牛100%バーガー」肉のいとうが5日発売 仙台駅1階店 モンキーマジックと共同開発

2025年2月3日 18:22 [有料]

経済 社会 宮城 オンライン先行



精肉店「肉のいとう」などを展開するワイドフード（仙台市）は5日、仙台牛を100%使用した「ハンドレッドバーガー」（1580円）を発売する。仙台市を拠点に活動する人気ロックバンド「MONKEY MAJIK（モンキーマジック）」と共同で開発。宮城県の新たなご当地グルメとして知名度を高め、仙台牛の消費拡大につなげる。



仙台牛100%使用の「ハンドレッドバーガー」

四つの部位のひき肉を組み合わせ、肉汁があふれるジューシーなパティに仕上げた。青葉区のパン店「パン モンターニュ」が手がけた県産小麦100%のバンズを使用。いずれも県産のレタスやパプリカ、トマト、ゴーダチーズを挟み、仙台みそを加えたマヨネーズソースをかけた。

ワイドフードとモンキーマジックは昨年9月以降、パティなどの試作を30回以上も重ね、4カ月ほどをかけて商品化にこぎ着けた。ロゴデザインや商品写真、プロモーションもモンキーマジックが担った。

3日にJRイーストゲートビル（宮城野区）で新商品発表会があり、メンバーがファンや関係者を前に試作時の様子を語った。ブレイズ・プラントさん（44）は「パティに使用する肉の部位は、食べる時に形が崩れないことを重視して選んだ」などと振り返った。

ワイドフードの伊藤直之社長（43）は「観光客やインバウンド（訪日客）に食べてもらい、県産食材の消費拡大や生産者の雇用促進につなげたい」と話した。

肉のいとう仙台駅1階店で午前11時～午後8時に販売する。連絡先は同店022（398）4129。

