

一、仙台、日本で初めて牛たん土産品を開発

昭和六十二年（一九八七年）、「べこ政宗」ブランドで牛たんの土産品を仙台、日本で最初に発売した。

その商品は、旧来の味噌漬けの常識を覆す、数々の工夫を凝らしたものだつた。

だが、当初は営業に回ると、ゲテモノ扱いをされて全く相手にしてもらえなかつた。

大阪出身の人からアドバイスを受けた。仙台の「肉屋」は保守的であると。附加価値のあるものが無いと。牛タンなんかいいんじゃないかと。

仙台の土産品を調べてみた。しかし、本当に仙台でなければならぬ土産品は少なかつたと記憶している。

蒲鉾は海の方だし、お菓子類は仙台でなければならないというわけでもない。

牛タンを焼いて食べさせる店が何店かあつて、食べに行つてみた。初めて食べる牛タンに驚いた。食べ終わると活力が沸くような気がした。ただ、残念だつたのは、化学調味料がふんだんに使われていることだつた。いつまでも舌に残つた。

参考になるのではないかと思い、仙台牛の味噌漬けが売れているというので買つてもみた。

同年、たまたまＮＨＫの大河ドラマで「独眼竜 伊達政宗」をやつていた。

タイミングがいい、これはいいビジネスになると思い、牛タンを使って仙台の代表的土産品を作ることにした。