

京都肉



販売情報

【問い合わせ先】
京都肉牛流通推進協議会

〒601-8361
京都府京都市南区吉祥院石原
東之口2
075-681-8781
営業：9～17時 休業日：水曜日、日曜日

<http://www18.ocn.ne.jp/~kyotomet/kyugikai/kyugikai.html>

【販売期間】通年

【注文方法・販売方法】
協議会にお問い合わせ下さい。

【最小単位】
協議会にお問い合わせ下さい

【参考小売価格】
サーロイン 1,800円/100g
カタロース 1,400円/100g

京都市内食肉専門店にて販売していますので、協議会にお問い合わせ下さい。

食材情報

【商品名】京都肉

【品種】黒毛和牛

【特徴】

「京都肉」は、黒毛和種で、京都府内で最も長く飼養され、京都市中央卸売市場第二市場で食肉加工された、日本食肉格付協会での枝肉格付「A5、A4及びB5、B4規格」(著しく品質が劣るものを除く)の牛肉です。

京都の牛は、古くから丹後地域の農耕用牛が肉用牛に改良され、良質の名牛が生産されてきました。延慶3年(1310年)に書かれた『国牛十図』で、「丹波牛」として取り上げられたほど伝統があります。

生産情報

【生産者】京都府肉用牛肥育農家

【生産者のこだわり】

丹後や丹波地域で生産されてきた「京都肉」は、「伝統と文化の味」のキャッチコピーにふさわしい肥育方法で生産し、日本人の味覚の原点に訴えています。