



【生産者】 京都府内肉用牛肥育農家

【品 種】 黒毛和種

伝統と文化の味



ここがこだわり

## 伝統と文化の味 京都肉

おいしい水、四季折々の豊かな自然の中で、一頭一頭丹念に匠の技でじっくり育て上げる京都の和牛。

その中から品質を厳選したものが「伝統と文化の味“京都肉”」。その繊細な味わいと上品な舌ざわりは、まさに美味の贅を極めた逸品です。

### 「京都肉」の定義

- 品種が黒毛和種であること。
- 京都府内で最も長く飼養されていること。
- 京都市中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。
- 日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること（著しく品質が劣るものを除く）。

### 最古の和牛書でも紹介

京都の牛の歴史は古く、1310年に描かれた我が国最古の和牛書「国牛十図」に「丹波牛」として取り上げられています。

### 【販売情報】

販売期間： 通年

京都府内の食肉専門店にて販売。

詳しくは、直接お問い合わせください。

京都肉牛流通推進協議会

☎ 075-681-8781

〒601-8361

京都市南区吉祥院石原東之口2

京都食肉市場（株）内

営業時間：8時15分～16時45分

水曜・日曜定休

<http://kyoto-meat-market.co.jp/gaiyou.html>



【生産者】 京都府内の肥育牛生産者  
(全域)

【品 種】 黒毛和種

ここがこだわり

### 生産履歴が京都府産として認定

京都で生まれた子牛を京都で肥育した純京都産牛肉を始めとして、生産履歴が京都府産である肉牛を「京の肉」と認定しています。

### 安全な飼養管理

安全な飼養管理において肉牛が育てられ、安心してご賞味いただける牛肉です。生産履歴・給与飼料を明確にし、証明書を発行しています。

### 上品な舌ざわりと繊細な旨み

「京の肉」は、上品な舌ざわりと繊細な旨みがあり、自信を持ってお勧めできる牛肉です。



### 【販売情報】

販売期間： 通年

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537

〒617-0833

長岡京市神足芦原5

営業時間：9時～18時 水曜・日曜定休



## 【生産者】

(株)いづつ屋自社牧場及び、  
南丹市、亀岡市、京丹波町の  
肉用牛肥育農家

## 【品 種】

黒毛和牛

## ここがこだわり

## 「丹波牛」とは？！

「丹波牛」は黒毛和種で、(株)いづつ屋自社牧場はもとより、旧丹波地方（南丹市、亀岡市、京丹波町）において最も長く肥育され、なおかつ最終6ヶ月以上肥育されたもののうち、京都市中央卸売市場第二市場において食肉加工された枝肉で、日本食肉格付協会による枝肉格付が「A2、B2」以上のものです。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、

クール便にて発送

代金支払方法：代引、銀行振込

参考価格：

サーロイン 1,600円/100g

詳しくは直接お問い合わせください。

丹波牛・京都肉



いづつ屋

(株) いづつ屋

☎ 0771-82-0035

〒622-0214

船井郡京丹波町須知岡畑16

休業日：水曜日



【生産者】  
亀岡牛肥育農家  
会員農家（亀岡市）

【品 種】  
黒毛和牛



### ここがこだわり

## 「亀岡牛」とは？！

「亀岡牛」は黒毛和種で、食肉加工された日から遡って14ヶ月以上亀岡市内において肥育され、亀岡市食肉センターに出荷され食肉加工された枝肉で、亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものです。

## 空気と水の美しい亀岡生まれ

美しい水と空気に恵まれ、夏と冬の気温差が35℃以上もある亀岡市。牛の育成には厳しい環境といえますが、その環境が身を引き締め、とても美味しく格別な味にしております。

## こだわりの飼育方法

生産農家は飼育にこだわりを持っております。飼育期間については、2ヶ月～半年ほど長く飼育して、牛が成熟するのを待ちます。そうすることでお肉の風味や脂の艶を引き出し、からっとしたしつこくない味わいに仕上げております。

## 【販売情報】

販売方法：  
直接販売、クール便にて発送

参考価格：  
サーロイン 1,400円/100g

主な販売店：  
販売者：(有)木曾精肉店  
電 話：0771-22-5654  
販売者：物産市場アトリオ  
電 話：0771-24-8888  
販売者：(株)マツモト各店舗  
電 話：0771-24-3751(本部)  
販売者：たわわ朝霧  
電 話：0771-23-8318

詳しくは直接お問い合わせください。

亀岡牛枝肉振興協議会

☎ 0771-22-0190

FAX 0771-22-0190

〒621-0814

亀岡市三宅町亀岡市食肉センター内



農商工連携認定

京都産銘柄牛  
京たんくろ  
和牛



【生産者】（農）日本海牧場

【品 種】

和牛間交雑種  
（黒毛和種×日本短角種）

京たんくろ和牛の母牛 日本短角種

ここがこだわり

### 母は日本短角種、父は黒毛和種

「京たんくろ和牛」は、京丹後市の美しい山で放牧されている丈夫な短角和牛を母に、黒毛和牛を父に生まれた京都ならではのブランド和牛です。母譲りの赤身の旨さと、父譲りの脂の甘さを兼ね備えたバランスのよい味わいが特徴です。地元産の飼料で健康に育った赤身の肉質が地元京都で愛されており肉本来の美味しさを追求した逸品です。

年間30頭ほどしか生産されていないため、一般には流通していませんが、京都市左京区にある(株)きたやま南山の店舗（焼肉料理屋「南山」）で、焼肉やステーキ、お弁当やギフトとして販売されています。

### JAS認定牧場、ハラル和牛認定取得

（農）日本海牧場は、2007年10月に生産情報公表JAS規格の京都府内第1号の認定牧場として登録され、安全安心な牛肉生産を目指しています。また2014年6月には「ハラル和牛」の認定も取得し、世界各国から訪れるムスリムの皆様にも高い支持を得ています。

### えさのこだわり

地元産の牧草や飼料米、京豆腐のおからや醤油粕など、出来る限り輸入に頼らず、未利用資源を有効活用した低コスト生産を目指すことで、環境保全と経済性を図りながら、美味しい牛肉作りを追求しています。

### 【販売情報】

注文方法：来店、電話、インターネット

販売方法：南山での飲食、テイクアウト  
通販（クール便対応）  
伊勢丹京都での販売支払方法：（飲食）現金、クレジットカード  
（通販）代引、クレジットカード、  
振込

### 参考価格：

京たんくろ和牛ステーキ弁当	3,000円
京たんくろ和牛焼肉セット	5,000円
京たんくろ和牛ステーキセット	8,000円
京たんくろ和牛焼肉ギフト	9,500円

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）きたやま南山

☎ 075-722-4131

〒606-0846

京都市左京区下鴨北野々神町31