



【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

京都市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：9時～17時 水曜・日曜定休

<http://kyotoniku.web.fc2.com/kyugikai/kyugikai.html>

ブランド畜産物「京都肉」はこちら