



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