

JAPAN



京都



KYOTO MIYABI BEEF 雅

「MIYABI」這個字讓人聯想到京都的寧靜祥和以及高雅品質。
以 KYOTO BEEF 雅 聞名的京都牛已成為長年累月所培養出來的品質極高的一種藝術。



KYOTO BEEF 雅



京都為具有約 1000 年歷史的日本古老首都，
擁有許多的歷史建築物，四周環繞著美麗的大自然。
此外，京都亦是精緻和食文化及上等食材聚集之處。

Wagyu committee of Kyoto Prefecture
Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries and Processed Food Products

Wagyu committee of Kyoto Prefecture - Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries and Processed Food Product

Head Office :

Kyoto Prefectural Government Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Livestock and Poultry Division

〒602-8570 Yabunouchi-cho, Nishiiru, Shinmachi, Shimodachiuri-dori, Kamigyo-ku, Kyoto-shi

E-Mail: chikusan@pref.kyoto.lg.jp TEL:075-414-4981

KYOTO BEEF 雅 的定義

- 為黑毛日本和牛
- 長期飼養於京都府內
- 為「京都指定畜產品生產農場」所生產
- 經符合牛肉出口規定的設施來作食品加工處理
- 經日本食肉格付協會(日文, 意為肉質等級評定協會)的肉質評定為最高等級的A5, B5以及A4, B4標準

提供品質安定的牛肉

【标准等级与标记方式】

肉品品质等级	产量等级				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

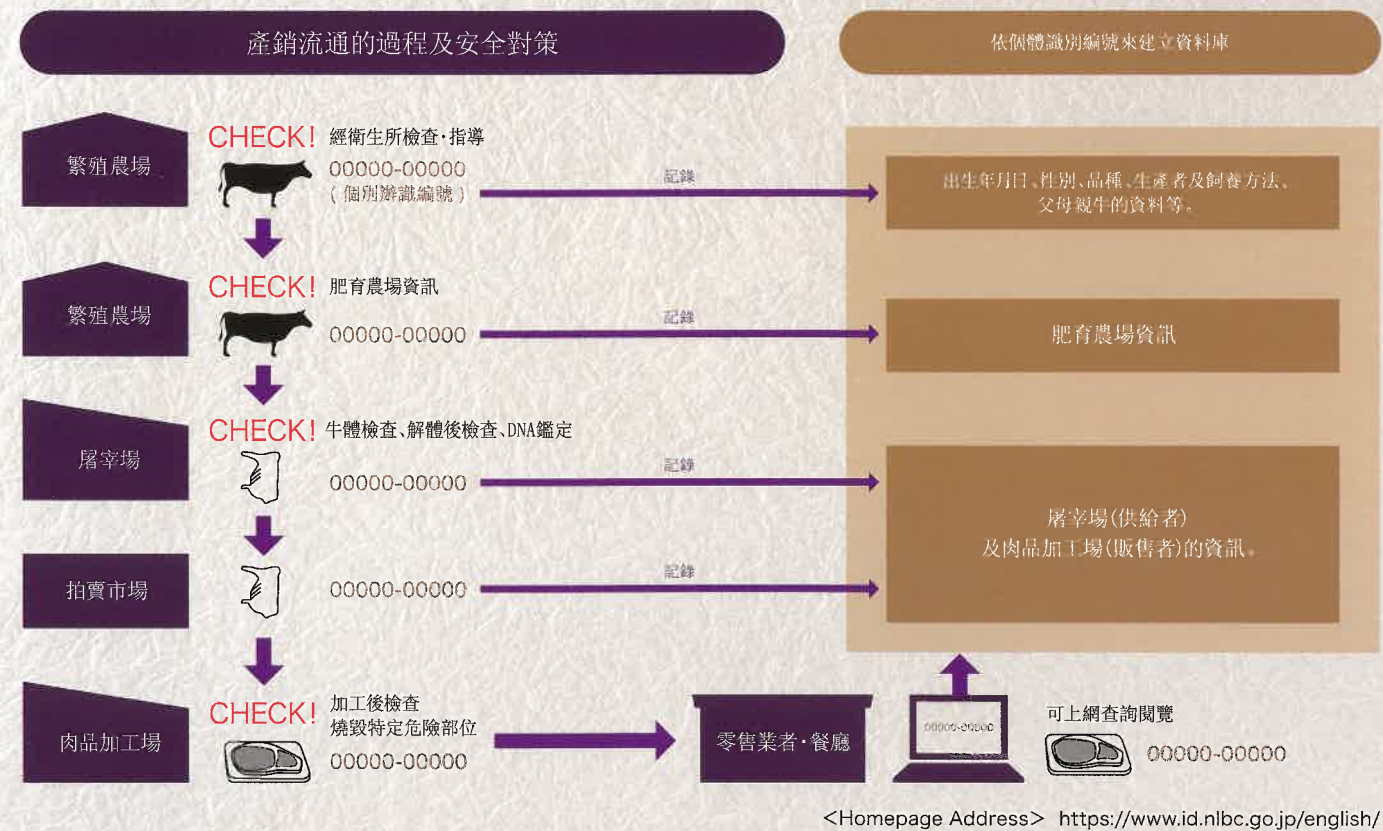
KYOTO BEEF 雅 保證品質一定符合
日本肉質評定制度中最高等級的
A5, B5以及A4, B4標準。

牛肉的可追溯性

KYOTO BEEF 雅 透過牛肉追溯系統來提供安心又安全的消費。

【牛肉追溯系統的過程】

資料來源: 公益社團法人 中央畜產會



對於生產農場的講究

KYOTO BEEF 雅 是指由京都指定畜產品生產農場所出產的牛。

【講究之處】

1. 保有記錄管理生產履歷等系統
2. 採取對地區環境以及周遭自然景觀的保護措施。
3. 有效預防疾病的傳播感染
4. 平穩養育健康有活力的家畜
5. 實施對消費者的啓發及工作人員的教育



KYOTO BEEF 雅 的魅力

牛肉中所含有的油酸程度

澳洲牛為	43%
荷蘭乳牛(一般國內牛種)為	45%
一般Wagyu為	48~50%
京都的Wagyu為	55~58%

油酸指的是主要在橄欖油中的脂肪酸, 有可以讓膽固醇下降以及預防粉瘤性動脈硬化症的功效。



具代表性的牛肉料理

