6

# 京たんくろ和牛



【生產者】 (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㈱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。

## えさのこだわり

地元産の牧草、飼料米や醤油粕など、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