

JAPAN



# 京 都 下



## KYOTO BEEF 雅

คำว่า "มิยาบิ" ในภาษาญี่ปุ่นเป็นคำที่หาได้ยากถึงภาพของเกียวโตเมืองหลวงเก่าแก่ของญี่ปุ่น และคุณภาพชั้นเลิศที่คัดสรรมาอย่างดีเยี่ยมของเกียวโตซึ่งเป็นที่รู้จักในชื่อ KYOTO BEEF 雅 นั้นเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ยึดมั่นไปด้วยคุณภาพซึ่งผ่านการบ่มเพาะมาอย่างยาวนาน



### KYOTO BEEF 雅



เกียวโต เป็นเมืองหลวงเก่าแก่ในประวัติศาสตร์ของญี่ปุ่นกว่า 1,000 ปี เต็มไปด้วยสิ่งก่อสร้างทางประวัติศาสตร์มากมายและรายล้อมไปด้วยธรรมชาติอันงดงาม นอกจากนี้ เกียวโตยังเป็นพื้นที่ที่รวบรวมวัฒนธรรมอาหารชั้นเลิศ และวัดถ้ำดินเผาที่สูงไว้ลึกด้วย

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

Wagyu committee of Kyoto Prefecture

Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries and Processed Food Products



# คำจำกัดความของ KYOTO BEEF 雅

- ต้องเป็นเนื้อพันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ
- ต้องถูกเลี้ยงในจังหวัดเกียวโตเป็นระยะเวลานาน
- ต้องถูกผลิตในฟาร์มปศุสัตว์ที่มีมาตรฐานในจังหวัด
- ต้องถูกแปรรูปในสถานที่ที่ผ่านการรับรองการส่งออกเนื้อวัว
- ต้องมีมาตรฐานการจัดลำดับสูงสุด ระดับ A5,B5 หรือ A4,B4 ตามมาตรฐานของสมาคมการจัดเกรดเนื้อแห่งประเทศไทย

## เนื้อวัวที่มีมาตรฐานคุณภาพ

[ เกณฑ์มาตรฐานและวิธีแสดงสัญลักษณ์ ]

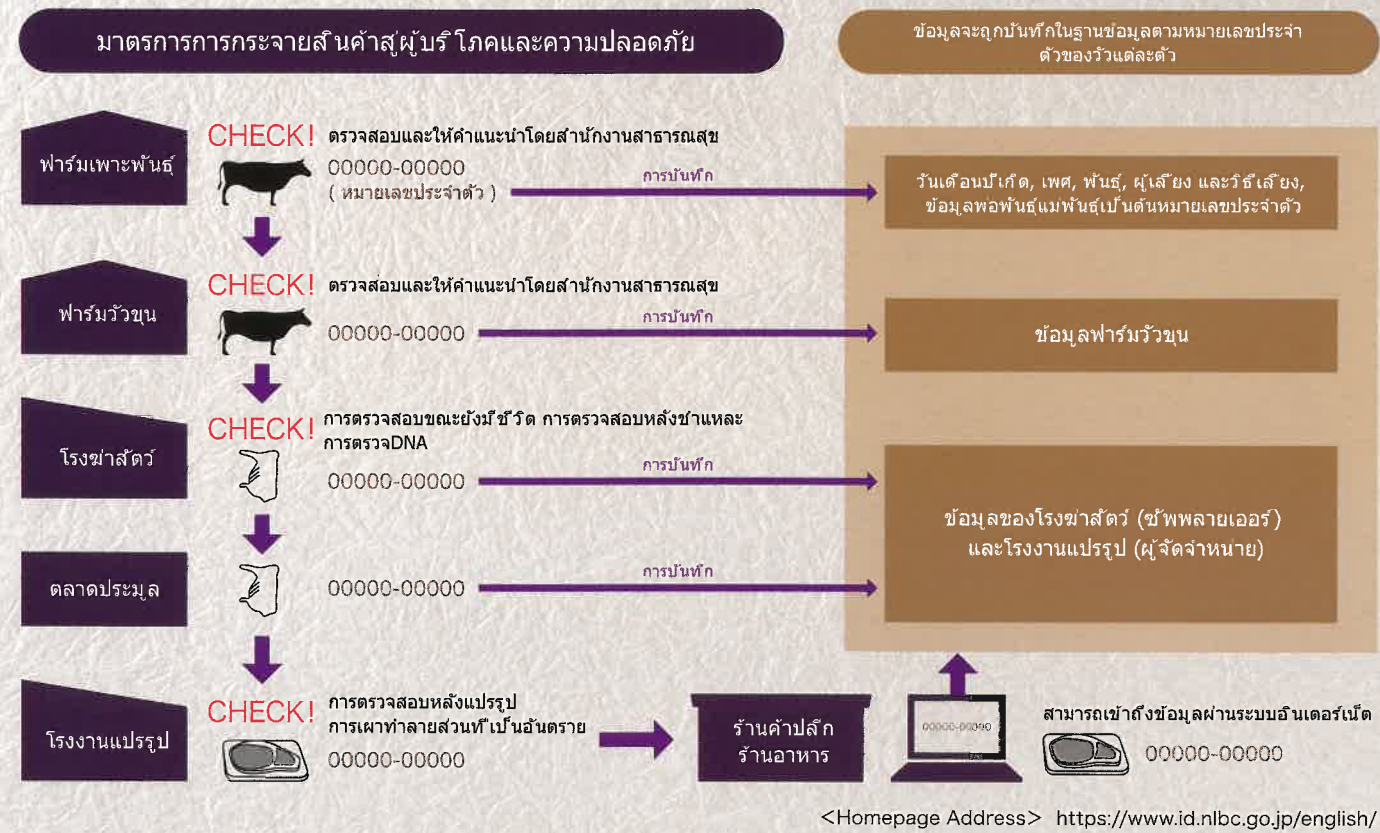
เกรดปริมาณผลผลิต	เกรดคุณภาพ				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

KYOTO BEEF 雅 ได้รับการรับรองคุณภาพ  
ในระดับ A5,B5 หรือ A4,B4  
ซึ่งเป็นลำดับที่ดีที่สุด

## การตรวจสอบย้อนกลับ

KYOTO BEEF 雅 จะได้รับการส่งถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยและไว้วางใจได้ด้วยระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

[ การดำเนินงานของการตรวจสอบย้อนกลับ ]



## ความพิถีพิถันของฟาร์มผลิต

KYOTO BEEF 雅 เป็นวัวที่ถูกส่งมาจากฟาร์มปศุสัตว์ซึ่งมีการผลิตที่ดี

[ ความพิถีพิถัน ]

1. การจัดการเกี่ยวกับการบันทึกข้อมูลเช่นประวัติการผลิต
2. การคำนึงถึงชุมชนและสิ่งแวดล้อม
3. การป้องกันการแพร่ระบาดของโรค
4. การเลี้ยงสัตว์ให้สงบและมีความสุข
5. ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคและฝึกอบรมพนักงาน



## เส้นพันธ์ของ KYOTO BEEF 雅

ระดับของกรดโอเลอิกที่อยู่ในเนื้อวัว

- เนื้อวัวจากออสเตรเลีย 43%
- พันธุ์ไฮลสไตน์ (วัวภายในประเทศทั่วไป) 45%
- Wagyu ญี่ปุ่นทั่วไป 48~50%
- Wagyu ญี่ปุ่นจากเกียวโต 55~58%

กรดโอเลอิกเป็นกรดไขมันที่มีมากในน้ำมันมะกอก ซึ่งมีประโยชน์ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล และป้องกันโรคไขมันในหลอดเลือด



## เมนูเนื้อวัว ยอดนิยมนิยม

