

GLORY AUTHOR

- WAGYU -



KYOTO NOGEI

届けます!! 夢と希望をつめ込んで

京の肉で明日に向かう!

京都府立農芸高等学校

昨年度の取組

和牛でつなぐ地域の輪 ～チーム京都の挑戦～



第6回大会(初出場) 取組評価部門 優良賞



私たちの目標

100年先の京都にも、おいしい牛肉があるように！



私たちが大切に育てた 「瞳号」の牛肉



全農



MINORU DINING
KYOTO

「みのるダイニング」
で提供されることに！



アンケート調査を実施（お客様91名を対象）

京都の牛肉を広めるための情報収集

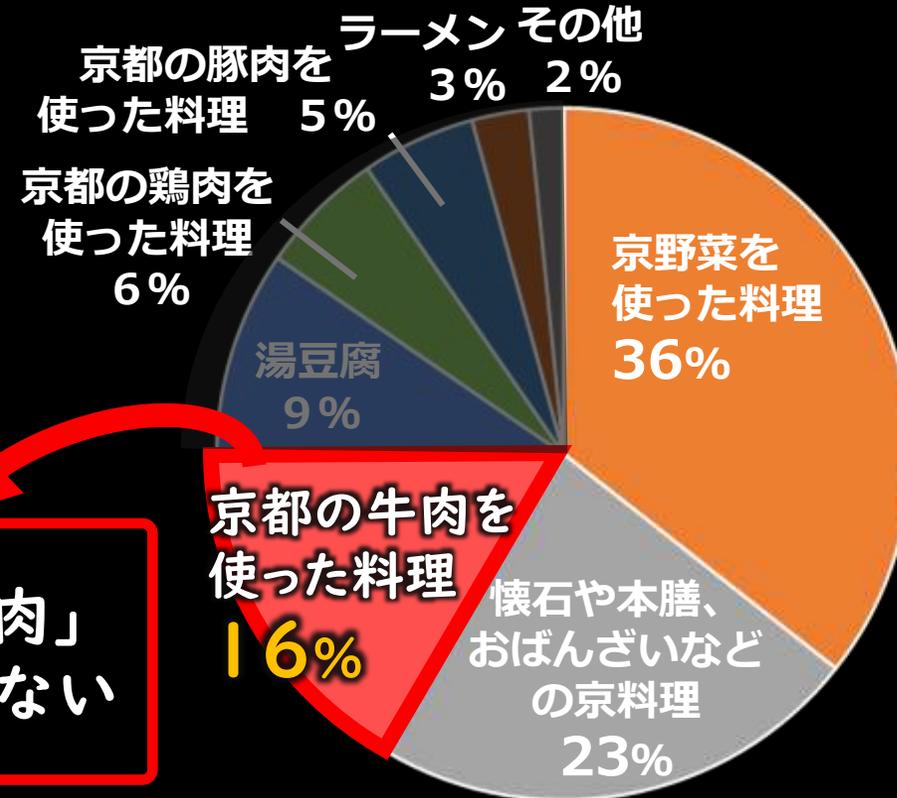


アンケート調査より（お客様 91人を対象）

Q：お住まいの地域

お客様の約**60%**が京都府外から来店

Q：京都でどのような料理を食べたいですか？（複数回答可）



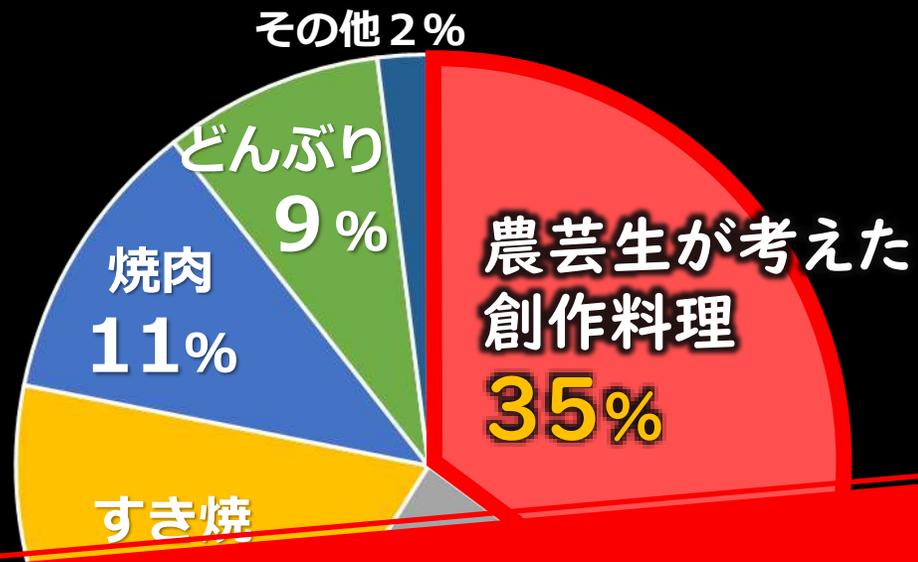
考察

「京都に来たなら牛肉」
ではない



アンケート調査より（お客様 91人を対象）

Q：京都府立農芸高等学校の生徒が育てた「黒毛和牛」のお肉でどのようなメニューを食べてみたいですか？



京都産牛肉を知っていただくチャンス!!



「京のこだわり畜産生産農場」

衛生管理を徹底したこだわりの飼い方で安心安全な畜産物を生産する農場として京都府が登録



農芸高校はミルク・ビーフ・エッグ
の部門で登録



京都の和牛肉を多くの人に知ってもらうために…

「京のこだわり畜産物レシピコンテスト」
にチャレンジ！

「京の肉」と「京のこだわり畜産物」を使用！



コンセプト
京都感てんこ盛り！





黒毛和牛のお肉がメイン!
しば漬けを合わせて!!

農芸のきれいなミルクだけで
つくったヨーグルトソース

ヨーグルトを加えた
はんなり味の薄焼き卵!



「京都農芸 畜産の恵」

最優秀賞の
京都府知事賞を受賞！

最優秀賞の京都府知事賞を受賞！



私たちのレシピで京の肉・こだわり畜産物を
多くの人に知っていただきました！



みのもるダイニングとのWeb会議…

「京都農芸 畜産の恵」をメニューに提案



京都感てんこ盛りで
おいしそう!

しかし…

大量に調理する必要があり、

手の込んだ料理の提供は困難



「京のれん乳コンディマン」を提案

- ・ 野菜用のれん乳と白味噌のソース

*コンディマンとは：フランス語で手作り調味料という意味



牛肉用コンディマンづくりにチャレンジ!

日本農業新聞



基本のつくり方では牛肉に付けて食べると、
ソースの風味が消えてしまった。

薬味・香辛料の量を2倍にした結果

- ・バジル

牛肉よりバジルが勝っているように感じる。

- ・粉山椒

2倍では牛肉に負け、さらに増量。大人の味。

- ・おろししょうが

牛肉のうま味としょうがの両方の良い所が消えた。

- ・白ごま

牛肉のうま味がしっかりと感じられたが、甘みが強く、
今ひとつ物足りない。



多くの人の意見を参考に…
実山椒と醤油を

プラス!



牛肉の旨味が引き立つ
おいしさ!!

「京の肉 れん乳コンディマン」が完成!

みのるダイニングで 提供されました！



みのるダイニング
京都ポルタ店

× 京都府立農芸高等学校

12月8日～10日 期間限定コラボ企画



京都府立農芸高校・畜産流通コースの生徒が育てた「京の肉」を使用した期間限定のオリジナルメニューです！



この欄にいかがですか？
お肉や野菜お引き立てるティップソープ



京の練乳コンディマン
330円



「京の肉」
みのるビーフ膳
ハネシタ100g ランプ200g
4,980円 6,800円
※ランチのみ 4,580円 6,400円

二瓶
お味増し
サラダ
お米やう
ごはん

150円
「京の肉」
使用のこぼし
お肉はすべて
国産です。

乳 小食

ディナーのみ

「京の肉」ステーキ 小食
ハネシタ 80g / 3,280円
ランプ 200g / 6,400円



※写真はランプ200gです。



「京の肉」
ステーキ重膳
3,980円 3,480円

お味増し
サラダ
お米やう
ごはん

乳 小食



「京の肉」
すき焼き重膳
3,300円 2,800円

お味増し
サラダ
お米やう
ごはん

乳 小食

ディナーのみ

九条ねぎたっぷり和牛塩焼き
1,800円





みんなでしっかりと育てていこう！



こだわりのブレンド飼料

- ・先輩から引き継いだ濃厚飼料
- ・飼料に佐々木酒造の酒かすと飼料米を配合



佐々木酒造から酒かすを贈呈



A5ランク
オレイン酸値 54.7



都ホテル 京都八条で提供



ステーキや中華料理に変身し、
多くのお客様に喜びを届けます！



販売会の実施

- ・ 京都府農林水産フェスティバル
- ・ 道の駅ガレリアかめおか 物産市場アトリオ



京都府農林水産フェスティバルでの販売の様子



道の駅ガレリアかめおか 物産市場アトリオ



お客様が途切れることなく、
閉店時間を待たずに完売！





たくさんの方のことを学ばせてくれた大切な「瞳号」





大切な「瞳号」を多くの人に
自分たちの手でお届けできた

おいしい笑顔
ありがとう
500
プレゼント

月火水木

和食
SAFETY

京新生
和食
全国農業協同組合連合会京都府本部

高等学校
高等学校

高等学校

高等学校

高等学校

高等学校

高等学校

高等学校

高等学校

京都府立
京都府立

京都府立
京都府立

京都府立
京都府立

京都府立
京都府立

「ヘルス博 KYOTO 2023」での発表

テーマ：「おいしい和牛肉を京都の皆様へ」

あなたの健康づくりと
企業や組織の健康経営をサポート!

入場
無料

事前
申し込み
不要

ヘルス博 KYOTO 2023

11.29 (WED)
10:30~16:00
京都経済センター2階
京都産業会館ホール





発表の様子



京都府 西脇知事と一緒に！

京都の畜産とともに食を担っていること
を改めて感じました！



農場HACCP認証を取得にチャレンジ！

「区分：肉用牛」では**全国の高校初**！〔審査日：令和5年11月24日〕



書類審査



現地審査

生産物・生産者の安全が、
消費者の安心につながる！



A photograph of two black Japanese Wagyu cows standing in a grassy field. The cow in the foreground is wearing a blue nose ring and a yellow identification tag. The background shows a lush green landscape with trees and hills under a clear sky.

100年先の京都にも

おいしい牛肉があるように



未来の人の喜びとなるように



