



和牛从京都销往全球

京都市中央肉食批发市场和屠宰场



关于我们的 全新设施



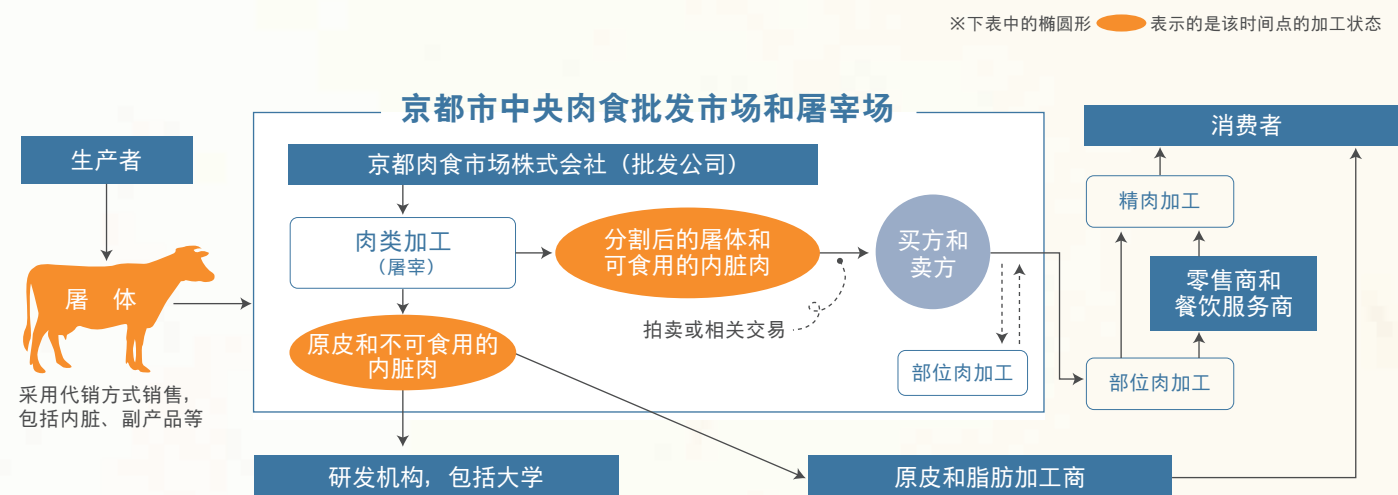
市场发展历史

京都市中央肉食批发市场和屠宰场成立于1969年10月，是专为屠宰和销售鲜肉而设立的中央批发市场，并接管了其前身——于1909年成立的京都市立屠宰场的所有功能。

这里已经过全面翻新改造，提供了很多旨在将日本牛肉出口海外的专属设施，并于2018年4月正式投入运营。

在归属日本地方政府管理的10个国家级中央批发市场中，京都市中央肉食批发市场和屠宰场拥有最新式的设施，并且安装了最先进的设备。此外，由于我们可提供精简高效的屠宰、解体和加工等流程，因此我们能够生产出比以往品质更高的牛肉，并可将其出口到海外。

京都市中央肉食批发市场和屠宰场的主要流通渠道



电话：+81-75-681-5791 传真：+81-75-681-5793

京都市中央肉食批发市场和屠宰场
京都市南区吉祥院石原東之口2番地，邮编：601-8361
【主页】<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/34-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>



2020年5月发行
京都市印刷编号：023051





和牛是日本农民经过多年精心培育而成的良种日本肉牛。和牛分为黑毛和种、褐毛和种、日本短角种和无角和种四大品种。其中，黑毛和种是生产日本和牛牛肉的主要来源，这是因为其肉质上乘，特别是其均匀分布的脂肪，日语中称之为“Sashi”（意为“大理石花纹般的脂肪”）。另外，在日本饲养的所有和牛中，黑毛和种占到 95%。日本和牛牛肉的美味之处在于其散发的特殊香气，大理石花纹般的脂肪（即“Sashi”）使其具备肉质柔软至极的特点，而其高品质氨基酸和不饱和脂肪酸更赋予其独

一无二的丰富营养。最值得注意的是，脂肪的大理石花纹决定了牛肉的质地，这是和牛牛肉美味程度的指标之一，因而也使其成为评定和牛等级非常重要的一个标准。和牛牛肉是一种质地柔软、香气浓郁、口味细腻的肉类食品，在世界的其他地方都找不到可以与之媲美的牛肉。请您务必品尝真正日本和牛牛肉的味道。



※这是京都和牛牛肉：雅（MIYABI）

出口销售流程



和牛料理



“寿喜烧”（Sukiyaki）

寿喜烧算得上是全世界最著名的日本料理之一。在明治时期（1868-1912），烹饪及食用牛肉流行开来，寿喜烧就源于当时很受欢迎的牛肉火锅料理。据说，寿喜烧的起源地就在京都。加热的锅中放糖，糖融化后即可将生牛肉放入锅中。然后，将牛肉与高汤（由酱油和清酒制成）混合，再根据需要蘸上生蛋黄，即可食用。这时，也可将牛肉和蔬菜放入有高汤的锅中并煮熟。

“日式涮涮锅”（Shabu-Shabu）

单用火锅烹煮的中国菜肴传入京都后，日式涮涮锅这种日本料理便应运而生。将切成薄片的牛肉在沸水中搅动至煮熟，然后蘸上日式酱汁或芝麻酱食用。



“牛扒”（Steak）

牛扒是一种非常简单的烹饪方式，可让您享受到真正日本和牛牛肉的口感、香气和极为柔软的质地。铁扒和牛牛肉只加盐、酱油或芥末，即可成为一种绝佳的搭配。