

<報道発表資料>
(経済同時)

令和7年6月20日
京都市産業観光局中央卸売市場第二市場

夏休み特別企画「京都市中央食肉市場見学会」の開催

～牛・豚さんがお肉になるまでを学び、模擬セリを体験しよう～

京都市中央食肉市場（京都市中央卸売市場第二市場）では、牛・豚のと畜作業や、食肉の流通等に係る市場の役割、命をいただくことの大切さを学んでいただくために、市民や観光客の皆様へ施設内の設備・機器や作業を見学していただけます。

この度、夏休み特別企画として、京都食肉市場株式会社の主催による親子向け見学会を開催します。見学会では普段何気なく食べているお肉がどのような過程を経て流通し、食卓に並ぶのかを学びます。

※京都食肉市場株式会社・・・と畜作業をはじめ、せり売り等による枝肉の販売（卸売）から部分肉加工、配送といった、食肉に係る業務全般を担う、卸売業者



【京都市中央食肉市場見学会 概要】

開催日時 令和7年7月26日(土)

Aコース 10:00～12:00

Bコース 10:30～12:00

※受付はそれぞれ30分前から。

開催場所 京都市中央食肉市場

対象 京都市内在住の小・中学生とその保護者

※必ず保護者の方同伴でお越し下さい。

※車椅子可。エレベータ有。

定員 30名(1グループにつき保護者2名まで)。定員※を超える場合は抽選

※定員は各コースの合計です。

参加費 無料

運営 主催：京都食肉市場株式会社

共催：京都市



【市場見学会の内容】

Aコース

10:00～ 施設・作業の見学

10:30～ 市場紹介 DVD 視聴、質疑応答

11:30～ 模擬せり体験(せり場)、記念撮影等

12:00 解散

Bコース

10:30～ 市場紹介 DVD 視聴、質疑応答

11:30～ 模擬せり体験(せり場)、記念撮影等

12:00 解散

※Aコースの施設・作業見学には、と畜作業が含まれます。一部血が流れる場面がありますので、見学を希望されない方はBコースにお申し込み下さい。

※10:30以降は両コースとも、DVD視聴をはじめ質疑応答や、実物のお肉を見ながら実

際に市場で使用されている応札器を使用した模擬せりを体験します。

※と畜作業の見学では、携帯電話やカメラ等での撮影を静止画、動画とも禁止とします。

【申込について】

1. 申込期間

令和7年7月1日～6日。定員に満たない場合は申込期間終了後、先着順で受付します。

2. 申込方法

申込はメールで受付します。

3. 記載事項

保護者氏名、参加人数（小中学生は学年を記載）、居住区、緊急連絡先の電話番号、希望コース（AまたはB）、返信先メールアドレスを記載して下記のメールアドレスへお申し込みください。

<申込先メールアドレス>

dai2sijo@city.kyoto.lg.jp

【京都市中央食肉市場へのアクセス】

〒601-8361 京都市南区吉祥院石原東之口町2番地

駐車、駐輪可（当日無料）

市バス「吉祥院池田町」下車徒歩約5分

【京都市中央食肉市場について】

京都市とその周辺地域における食肉流通の要として、市民や観光客の皆様には安全・安心で高品質な食肉を安定的に供給するため、重要な役割を担っています。全国の生産者や食肉流通事業者など、市場関係者と手を携え、現在7つの国や地域において、輸出牛肉取り扱い施設として認定を受けています。



タイ（平成30年11月認定取得）



マカオ（平成30年11月認定取得）



アメリカ（令和2年1月認定取得）



シンガポール（令和2年3月認定取得）



EU（欧州連合）（令和2年4月認定取得）



香港（令和3年2月認定取得）



台湾（令和3年5月認定取得）



生産農家が丹精込めて育てた良質な牛・豚を全国各地から集荷し、徹底した品質管理のもと、高度な技術を継承した職人によって加工しています。加工された良質な枝肉は、「京都食肉市場ブランド」として精肉店や肉料理店を通じて、消費者のもとに届けられています。

【お問い合わせ先】

京都市産業観光局中央卸売市場第二市場

電話：075-681-5791