

1 新施設の基本コンセプト

(1) 安全で安心な食肉を提供する施設

- ・汚染防止を図るため、牛と豚の搬入口を分けるなど、作業エリアを完全に区画
- ・さび、カビの原因となる結露の防止対策に万全を期するため、最新の空調・除湿設備を導入
- ・各作業室を適正な温度で管理するコールドチェーンシステムの導入
- ・国際的に認められた品質・衛生管理方式であるHACCPの導入

(2) 京都ブランドを世界に発信する施設

- ・「安全・安心」、そしておいしい京都府内産の牛肉を中心に、アジア諸国や欧米などへも輸出できる認定を取得

(3) 環境に配慮した施設

- ・牛と豚を完全に建物内に取り込むことで、騒音や臭いの発生を抑制し、近隣の住環境に配慮した設計
- ・太陽光発電パネル、太陽光集熱パネルを設置し、再生エネルギーの利用を促進

(4) 市民などに関かれた施設

- ・市民や観光客などに関かれた施設とするため、見学者コース、セミナー室、調理・試食室を設置
- ・子どもたちの健康で豊かな食生活を育むための「食育」及びお肉に関する「食文化」についての学びの場

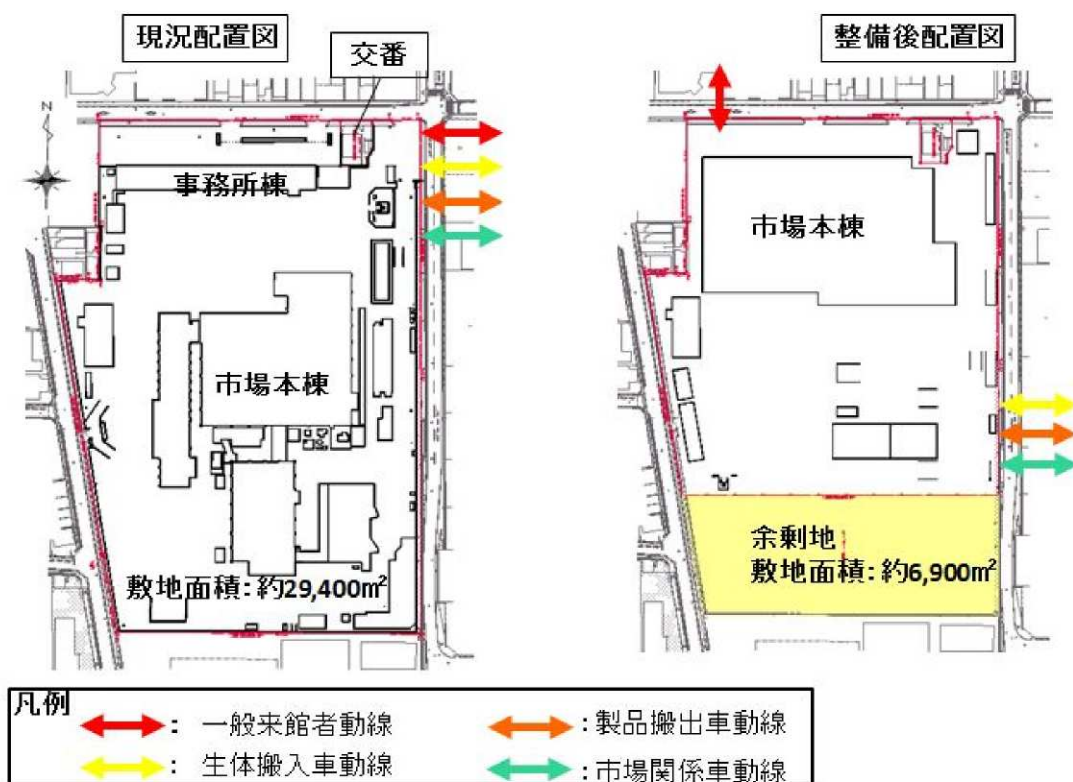
2 新施設の概要

	新施設	現施設	備考
敷地面積	約22,500 m ²	約29,400 m ²	余剰地面積約6,900 m ²
延床面積	約12,100 m ²	約11,500 m ²	
建築面積	約7,900 m ²	約8,700 m ²	

※付属施設の面積を含む

現在、別棟に分かれている作業エリアと事務エリアを複層化することで、施設を集約化し、余剰地を創出

3 整備・用地計画

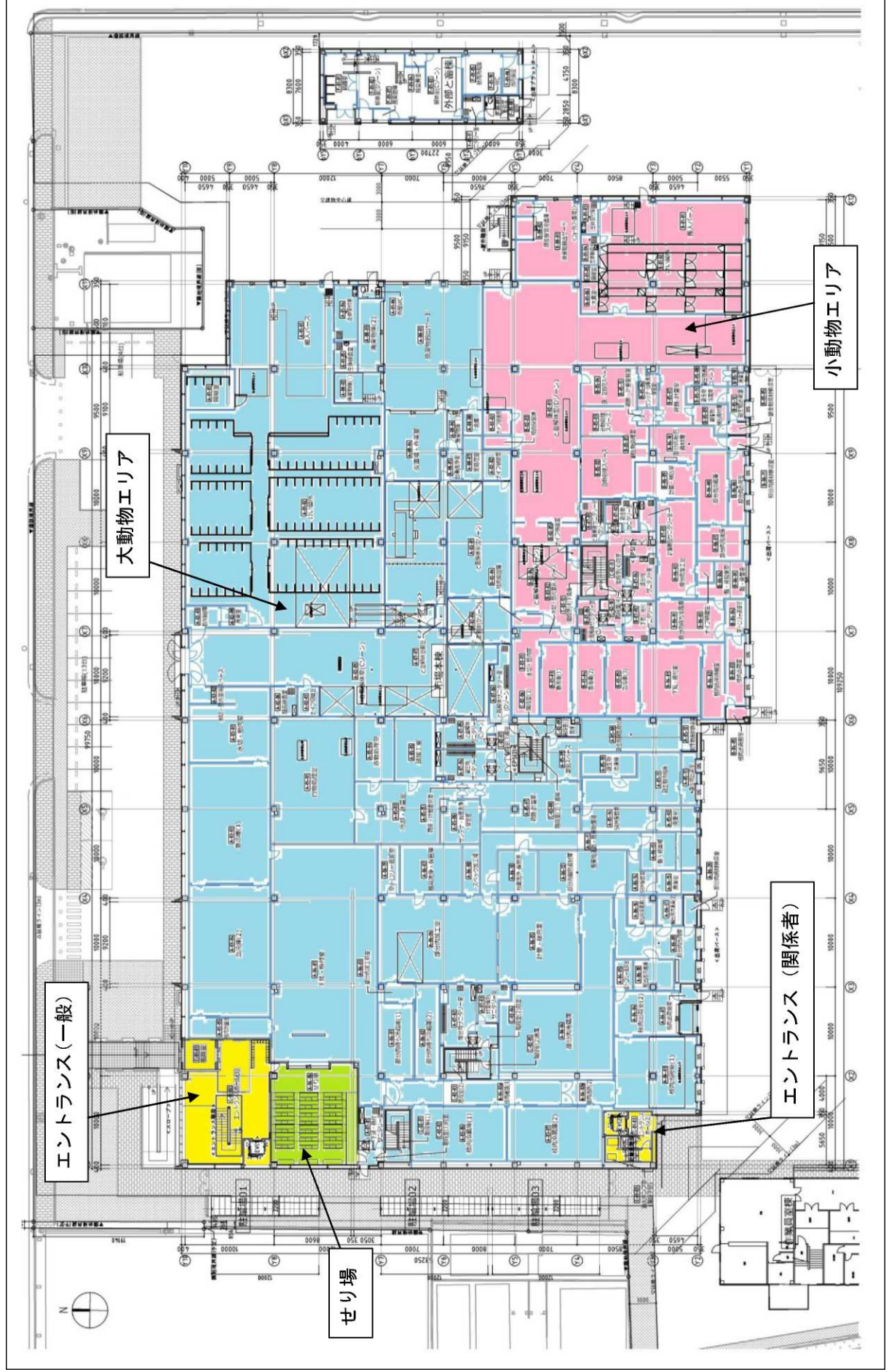


4 スケジュール（見込み）

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 平成 27 年 3 月まで | 実施設計 |
| 平成 27 年 8 月から | 守衛所、受水槽等一部付帯施設建築 |
| 平成 28 年 2 月から | 現事務所棟解体等 |
| 平成 28 年 4 月から平成 31 年 3 月まで | 市場本棟建築、外構工事等 |



1階平面図



エントランス(一般)

大動物エリア

せり場

エントランス (関係者)

小動物エリア

2階平面図

