

## 4月25日(木)自然放牧の「オス牛」の試食交流会を開催 骨付で熟成肉に仕上げ、脱骨解体も公開いたします！

～「オス牛」に牛肉のプロ達が挑み、生産者と共に牛肉の常識を覆す～

赤身和牛を健康食・美容食として提供している焼肉料理屋きたやま南山(本社:京都市左京区 代表取締役:楠本貞愛)は、「国産放牧牛」の赤身の旨さと栄養成分(注1)に着目し、環境と景観づくりにも寄与するヘルシーな放牧赤身牛肉の普及に力を入れています。

このたび、岩手県田野畑村の山地酪農・吉塚牧場さんとのご縁から、大変希少な完全放牧のオス牛を料理して披露する試食交流会を開催することになりました。去勢されずに放牧されたホルスタインの牛肉は、市場には一切流通していませんが、この生命力あふれる自然放牧牛を、牛肉のプロ達が力を合わせて料理するという、前代未聞の試みです。固いと言われるオス牛のお肉も、骨付きで50日間熟成(注2)させましたので、きっと旨みと柔らかさがひきだされているはずです。当日は、畜産関係者や牛肉好きな人たちが全国から40人ほど集まり、草だけで育った「放牧牛」をオーガニックな健康食材として普及するにはどうすればよいか、オス牛のお肉で作ったカレーやハンバーグの試作品も紹介して生産者を励まします。

報道関係者の方々のお席も設けますので、ぜひ取材にお越しいただければありがたく存じます。

(注1:蛋白質、ビタミン・ミネラル、n3系不飽和脂肪酸ともに霜降り和牛より圧倒的に勝っています)

(注2:専用冷蔵庫で乾燥熟成させるドライエイジングにより、蛋白質の分解が進み、旨味成分が増します)

### 午後6時45分から骨付ロース熟成肉・解体ショー

・放牧牛の熟成にご協力くださった近江牛専門店サカエヤの社長新保吉伸(ニイホヨシノブ)氏が、当日は午後6時45分から骨付ロースの熟成肉を公開で脱骨・解体してくださいませ。

・鉄の調理器具を普及なさっているクック&ダインの社長山口壮一氏(神奈川県葉山町)は、厚切りステーキ肉を鉄で焼くコツを、実演で披露してくださいませ。

・岩手の田野畑山地酪農・吉塚牧場からも生産者が参加、山地酪農の取り組みを語ってくださいませ。



### 4月25日(木)の試食交流会の概要

午後6時半 受付開始  
午後6時45分 骨付きロース解体ショー  
午後7時 開会 関係者の取組紹介  
午後7時半 試食交流会

放牧のオス牛のお肉以外にも、いわて短角和牛、近江牛、京たんくろ和牛など、多彩なお肉を食べ比べていただきます。

会場:きたやま南山(別館はなれ)



### 本件に関するメディアからのお問い合わせ先

株式会社きたやま南山(電話 075-722-4131) 広報担当 楠本(携帯 090-9611-1252)  
〒606-0846 京都府京都市左京区下鴨北野々神町 31 (北山通りノートルダム学院小学校前)  
ホームページ: <http://www.nanzan-net.com/> e-mail: info@nanzan-net.com