

群雄割拠する京土産「ちりめん山椒」に新味。 創業150余年の老舗 三味洪庵より 但馬牛と炊き上げた「牛肉ちりめん」発売。

京の家庭で母から娘へと受け継がれてきた日常のおかず、惣菜は「おぼんざい」などと呼ばれ、京都の郷土料理として全国に知られています。そんな家伝の惣菜を製造販売する株式会社三味洪庵は、京都土産として人気の高い、じゃこと山椒の実の炊き合わせ「ちりめん山椒」に但馬牛を合わせた新商品を開発。10月より販売を開始します。

ブランド牛「但馬玄(たじまぐろ)」の上質な脂だから完成した 魚と肉の炊き合わせ。深いうま味とぶどう山椒の刺激に、杯も箸も進む。

「ちりめん山椒」は、瀬戸内や南九州の海でとれたちりめんじゃこと、和歌山県産のぶどう山椒を用いた三味洪庵の看板商品です。

秘伝の合わせ出汁と伏見の清酒で整えた繊細な味と、直火で一気に炊き上げることでやわらかく、煮崩れの少ない美しい仕上がりが自慢の職人の味。モンドセレクション2007 最高金賞ほか、さまざまな食の品評会で受賞しています。

この「ちりめん山椒」に上田畜産(兵庫県香美町)の独自ブランド「但馬玄(たじまぐろ)」を秘伝の調合で味付けをし職人が手作りで作りあげた逸品が「牛肉ちりめん」です。

数あるブランド和牛の素牛として知られる但馬牛の中でも、快適な環境づくりと天然飼料にこだわって丁寧に育てられた「但馬玄」は、特上の肉質と評されています。一般的な黒毛和牛の脂が約25度から溶け出すのに対し、約12度と低温で溶け出す脂は上質で、マグロのようにサラサラとしていたことが「たじまぐろ」の名の由来のひとつでもあります。

余分な白い脂がつかず、うま味だけをぎゅっと凝縮した肉はやわらかく、ちりめんのふくらした食感、山椒のさわやかな香りと相性がよく、ご飯のお供にも、酒の肴にもお勧めできる味に仕上げることができました。少しあらたまったご贈答にお使いいただけるよう、桐箱に収めて販売いたします。

商品名: 但馬牛 牛肉ちりめん 140グラム・桐箱入り 3,500円(税抜)
販売開始日: 2017年10月初旬
販売場所: 三味洪庵WEBサイト、本店、京都大丸、ジェイアール京都伊勢丹店、京都高島屋



創業150余年、京都独自の食文化を守り伝えたい。

三味洪庵の創業は、幕末の文久元年(1861)。北前船が運ぶ食材の仕入れや販売から始まり、平安神宮のお膝元で料理茶屋を開き、お客様をもてなしてきました。各地でとれた豊かな食材を目利きし、手間と時間をかけた丁寧な調理で食卓へと届ける仕事は、150余年を経た現在もしっかりと受け継がれています。築100年を超える京町家を改装した店舗では、西京漬をはじめ、ちりめん山椒や昆布の佃煮、黒豆の煮物など三味洪庵自慢の惣菜の販売のほか、食事処も営業。このほかジェイアール京都伊勢丹に店舗を構えています。



三味
洪
庵

本件についてのお問合せ先:

株式会社三味洪庵 担当: 吉田

京都市東山区三条通北裏白川筋西入石泉院町 393番地

(フリーコール) 0800-080-7698 TEL: 075-771-0952 (代表) FAX: 075-771-1237

営業時間10:00 ~ 18:00(12/10~3/31は~ 17:00) 月曜定休(祝日の場合は火曜休)

<http://sanmiku-an.jp/>

焼肉、牛しぐれ煮…ブームの肉弁当に決定打！ ブランド但馬牛「但馬玄(たじまぐろ)」を 京の伝統食「西京焼き」で味わう特製弁当が 創業150余年の老舗 三味洪庵より新発売。

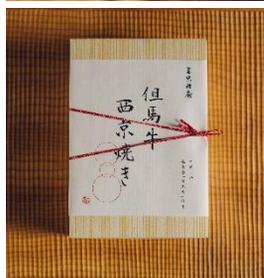
京の家庭で母から娘へと受け継がれてきた日常のおかず、惣菜は「おぼんざい」などと呼ばれ、京都の郷土料理として全国的に知名度が高まっています。家伝の惣菜を製造販売する株式会社三味洪庵は、この度、西京味噌に牛肉を漬け込んだ新商品を開発、特製の弁当に仕上げ販売を開始しました。近年の牛肉ブームによって様々な肉弁当がしのぎを削る中、三味洪庵は伝統的な調理法「西京焼き」で牛肉の新たなおいしさを提案します。

秘伝の西京味噌に相性抜群の牛肉「但馬玄」

白味噌をベースに酒かすを加えて作り上げた味噌床に、サワラやサケ、タラなどの切り身を漬けこむ「西京漬」は、海に遠い地で、魚をおいしく食べるために工夫を凝らした京都生まれの調理法。まろやかな甘みとコク、焼き上げた時の香ばしさは西京味噌ならではの風味です。

三味洪庵では独自の製法で味を調べてきた西京味噌に、最も相性のいい和牛を求めて、上田畜産(兵庫県香美町)の独自ブランド「但馬玄(たじまぐろ)」に出会いました。数あるブランド和牛の素牛として知られる但馬牛を、快適な環境づくりとオリジナルの天然飼料にこだわり丁寧に育てた「但馬玄」は、あっさりとしたうま味が特長で、一般的な黒毛和牛の脂が約25度から溶け出すのに対し「但馬玄」は約12度と低温で溶け出し、サラサラとしていてマグロの脂のようだと評される特上の肉質。余分な脂が出ないため、お弁当に用いても肉に白い脂がつかみません。

弁当は、国産コシヒカリの上に薄切り肉を敷き詰め、その上にスライスした肉をのせて、2種類の肉の食感が楽しめる趣向。合成着色料や化学調味料等を一切使用しない味噌の自然の滋味が凝縮した、やわらかな但馬牛の西京焼きを存分に味わっていただけます。



商品名: 但馬牛西京焼き 2000円(税抜) 販売開始日: 2017年7月28日(金)
販売場所: 三味洪庵ジェイアール京都伊勢丹店にて、毎週金・土・日 各曜日数量限定にて販売いたします。

創業150余年、京都独自の食文化を守り伝えたい。

三味洪庵の創業は、幕末の文久元年(1861)。北前船が運ぶ食材の仕入れや販売から始まり、平安神宮のお膝元で料理茶屋を開き、お客様をもてなしてきました。各地でとれた豊かな食材を目利きし、手間と時間をかけた丁寧な調理で食卓へと届ける仕事は、150余年を経た現在もしっかりと受け継がれています。築100年を超える京町家を改装した店舗では、西京漬をはじめ、ちりめん山椒や昆布の佃煮、黒豆の煮物など三味洪庵自慢の惣菜の販売のほか、食事処も営業。このほかジェイアール京都伊勢丹地下2階に店舗を構えています。



三味洪庵

本件についてのお問合せ先:

株式会社三味洪庵 担当: 吉田

京都市東山区三条通北裏白川筋西入石泉院町 393番地

(フリーコール) 0800-080-7698 TEL: 075-771-0952 (代表) FAX: 075-771-1237

営業時間10:00 ~ 18:00(12/10~3/31は~ 17:00) 月曜定休(祝日の場合は火曜休)

<http://sanmiku-an.jp/>

但馬玄 誕生の過程

2013/7/27 株式会社 上田畜産

上田畜産は平成3年に繁殖牛(赤ちゃんを産むお母さん牛)12頭でスタートしました。幼少より牛が大好きで、自身の夢である良牛生産のため子牛の売上金の全てを素牛導入に注ぎ込みながら、平成14年頃には繁殖牛100頭・肥育牛の飼養もスタートするなど、但馬地域においては新しいスタイルとも言える繁殖・肥育一貫経営を目指して更なる増頭を計りながら、平成21年6月に株式会社 上田畜産を設立しました。



H24年 第10回全国和牛能力共進会 優等賞6席 前駆賞受賞 こうふく361号

この間、町の子牛品評会はもとより兵庫県畜産共進会では最高位の名誉賞を5回受賞、また5年に1度開催され、和牛のオリンピックと比喻される全国和牛能力共進会にも3度の出場(3度とも優等賞受賞)を果たすなど実績を上げてきました。

伝統ある但馬牛の フロントランナー

兵庫県美方郡香美町 (株)上田畜産

黒毛和種のふるさと、兵庫県美方郡。その兵庫県美方郡香美町で最大規模の飼養頭数を誇るのが(株)上田畜産である。上田畜産は代表取締役を務める上田伸也氏が平成2年に繁殖牛12頭でスタート。以来、着実に増頭を図りながら平成16年からは肥育も始め、現在は繁殖牛約240頭、肥育牛約180頭を飼養するにまで発展した。しかもただ規模を拡大するだけでなく、この間、全国和牛能力共進会出場3回、兵庫県畜産共進会種牛の部名誉賞(首席)5回、最優秀賞1席(全体の2席)4回、さらには照也土井をはじめ数々の種雄牛も造成するなど、改良面でも目覚ましい活躍を遂げている。特に、昨年行われた長崎全共では上田氏が出品した「こうふく361」が第2区(若雌の1)で優等賞6席ならびに前駆賞を受賞、純粋但馬系らしい資質の良さだけでなく他県の牛に引けを取らない素晴らしい発育で周囲を驚かせた。

その一方で、肥育を始めて10年足らずでありながら肥育成績は兵庫県の平均を大きく上回り、兵庫県畜産共進会肉牛の部で最優秀賞1席を受賞したり、長崎全共第9区で優等賞23席に入る活躍を見せている。

(詳細は52頁)



(株)上田畜産代表取締役の上田伸也氏(左)と奥さんとで牧場長の美幸さん(右)



長崎全共第2区で優等賞6席・前駆賞を獲得した「こうふく361」号。血統は照也土井一福芳土井一安重土井で芳悠土井を受胎中。全共当時は体高126.8cmだったが今は130cmを超えている

日本唯一の肉牛誌「肉牛ジャーナル」6月号に掲載されました。

このように順調に業績を伸ばして行くなか、平成 23 年冬から子牛の病気・母牛の受胎不良・牛体の不穏など牛舎全体の不調に見舞われました。打つ手を考えるも思った

ような効力を感じることもできずにいた頃、奇しくも同年初夏、「サセミヘルスフィード」を給餌した牛については、不調が現れるどころか毛艶・立ち姿など好調な姿でほかの牛を引き離していました。

それまでは県内の公的機関や J A などの推奨する所謂、一般的なエサで上田畜産独自のプログラムをマニュアル化し、地位を築いてきた弊社にとって「セサミヘルスフィード」でやって行くには 20 年間蓄積してきたノウハウ・自身の固定観念・全てを捨てなければならなかったのですが、それは大変なことでした。しかし、人間の思いとは裏腹に「セサミヘルスフィード」は牛の生理に適った、牛がごく自然に・そして最大に能力を引き出せるエサであることを理解し、平成 24 年 4 月よりすべての牛への給餌をはじめました。

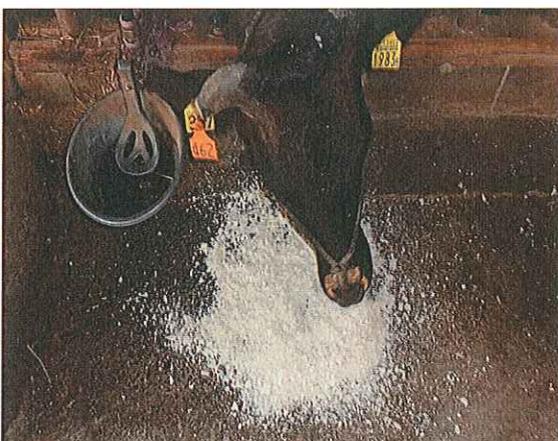


従来（現在の主流）のエサ。生後間もない子牛のエサ（左上）母牛用のエサ（右上）

生後 4 か月くらいからのエサ（下 2 枚）



生後間もない子牛～約5か月の子牛のエサ（左）。約5か月～母牛成牛のエサ（右）



産後の母牛には一部「おから」も給与。

「セサミヘルスフィード」の給餌を始めて・・・。

☆お産の安定（安産・所要時間も短い・後産停滞の解消・ネグレクト牛の減少）

☆出生後の子牛が何と言っても元気！ 哺乳行動が早い！

☆母牛全体が若返った（骨格の充実・毛艶・立ち姿）

☆子牛の病気激減。例えば風邪をひいても今まで使ったことのないような軽い薬で反応する。本当に元気。

☆子牛・育成牛の発育良好

「セサミヘルスフィード」を給与したこうふく361号と、第8回全共主席の宮崎牛の体側の比較

表1 長崎全共における「こうふく361」の測尺値

(単位: cm, kg)

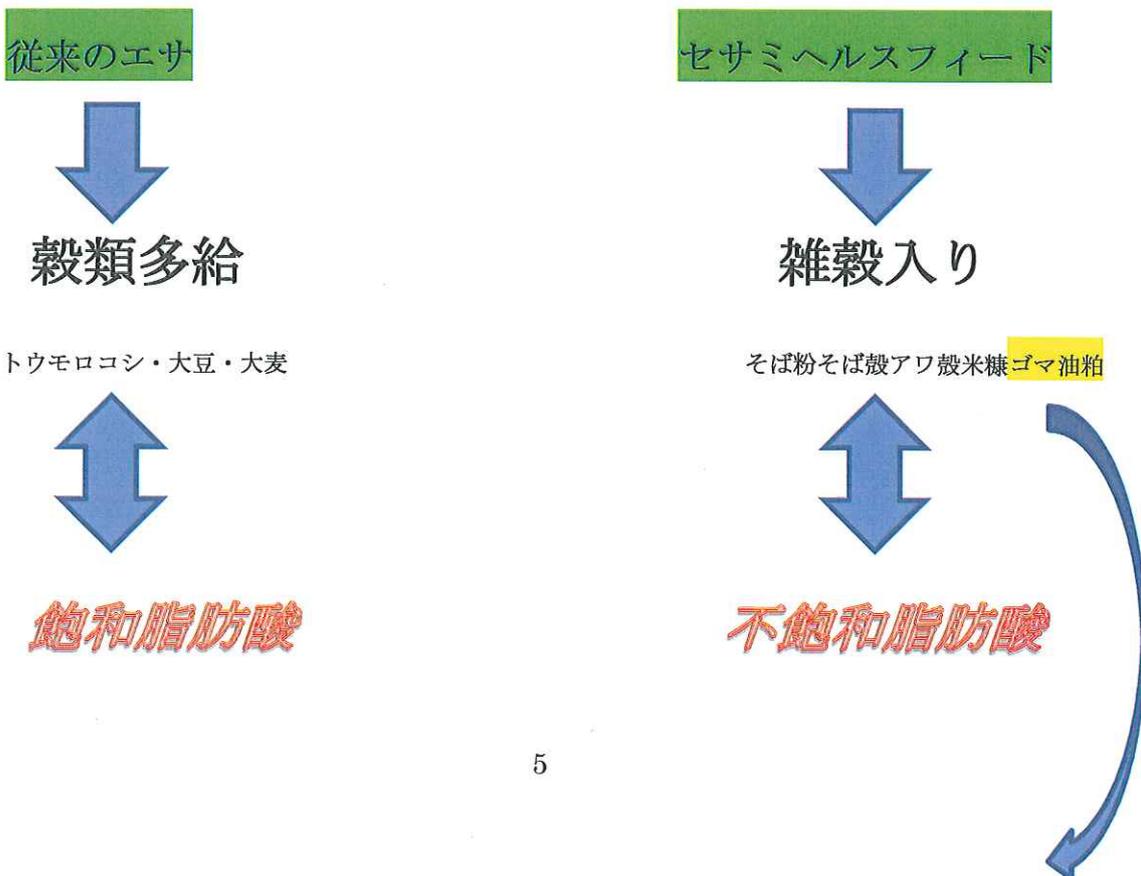
名号	月齢	体高	十字部高	体長	胸囲	胸深	胸幅	尻長	腰角幅	かん幅	座骨幅	体重
こうふく361	15ヵ月	126.2	126.8	145.6	175.0	63.5	42.5	50.0	47.0	45.0	30.0	408
優等賞1席牛	16ヵ月	126.2	127.6	145.4	179.0	62.0	46.0	49.0	45.0	44.0	30.0	422

☆肥育牛・経産肥育牛の肉質に違いが！

枝肉重量・脂質・肉色などについて食肉センターの方々も驚き。

☆ワクチン接種を止めました！！

新生牛の病気回避の為、母体に接種していたワクチン、また生後2ヶ月で接種していた呼吸器官系疾患ワクチンも止めました。



ゴマ油粕の威力

必須アミノ酸（リジン・アルギニン・イソロイシン・メチオニン等）の含有量が高く、Ca, Mg, セレン、亜鉛等のミネラル分の微量元素が多量に含有し生体の生命維持に欠かせないものを含んでいます。必須アミノ酸とは生体内で合成することができないものです。

・・・だから・・・

飼料にこのような成分を含むものを給与する！ 牛は成長に必要な栄養素・必須アミノ酸を得ることができる、生体の細胞を強める働きも充足できる→健康に育つ。

育った牛は**不飽和脂肪酸**を多く含有しているので、あっさりとした脂の牛肉となります。

弊社で生まれ育った牛たちは最初から「セサミヘルスフィード」で大きくなりますが、途中導入された牛たちもこの「セサミヘルスフィード」を数か月給与することで体質は改善され、健康な状態の牛になって行きます。

このようにして牛肉となったものが但馬玄（商標登録済み 登録番号 第 5583532 号）となります。



食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 株式会社上田畜産 様

報告書番号: J140822hS703

報告書日付: 2014年9月5日

JCS 日本認証サービス株式会社
 Japan Certification Services, Inc.
 ビューローベリタスグループ
 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎東4-5
 TEL: 045-949-4664
 FAX: 045-949-4621



検体内容

検体明細: 但馬玄

検体記号: 1340320032

分析結果

(注)空欄は測定対象外、0表示は不検出

脂肪酸組成 (%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 26.7		不飽和脂肪酸 69.5	
G4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 66.2	
G6:0 ヘキサン酸	0.0	G14:1 ミリストレイン酸	1.1
G8:0 オクタン酸	0.0	G16:1 パルミトレイン酸	4.5
G10:0 デカン酸	0.0	G17:1 ヘプタデセン酸	0.9
G12:0 ラウリン酸	0.0	G18:1 オレイン酸	55.4
G14:0 ミリスチン酸	1.7	G18:1 cis-パクセン酸	3.7
G15:0 ペンタデカン酸	0.2	G18:1 trans-パクセン酸	0.0
G16:0 パルミチン酸	18.1	G20:1 イコセン酸	0.6
G17:0 ヘプタデカン酸	0.5	G22:1 ドコセン酸	0.0
G18:0 ステアリン酸	6.2	G24:1 テトラコセン酸	0.0
G20:0 アラキジン酸	0.0	多価不飽和脂肪酸 3.3	
G22:0 ベヘン酸	0.0	ω6脂肪酸 3.2	
G24:0 リグノセリン酸	0.0	C18:2 (n-6) リノール酸	3.1
未同定	3.8	C18:3(n-6) γリノレン酸	0.0
		C20:2 (n-6) イコサジエン酸	0.0
		C20:3 (n-6) イコサトリエン酸	0.0
		C20:4(n-6) アラキドン酸	0.1
		C22:4(n-6) ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸 0.1	
		C18:3(n-3) αリノレン酸	0.1
		C20:4(n-3) イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5(n-3) EPA	0.0
		C22:5(n-3) ドコサペンタエン酸	0.0
		C22:6(n-3) DHA	0.0

総脂質 (赤身中): (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 12.4 (°C) (検査方法: 上昇融点法)

検査所見

Blank box for inspection findings



食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 株式会社上田畜産

様

報告書番号: J140822hS703

報告書日付: 2014年9月5日

JCS 日本認証サービス株式会社
 Japan Certification Services, Inc.
 ビューロー・ベリタス・グループ
 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎4-5-1
 TEL: 045-949-4664
 FAX: 045-949-4621



検体内容

検体明細: 但馬玄

検体記号: 1340320032

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注)空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	1
グルタミン酸	酸味・旨味	12
グルタミン	微甘・旨味	45
アスパラギン	酸味	3

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	60
甘味呈味アミノ酸	46
風味・苦味呈味アミノ酸	41
特定機能性アミノ酸	27

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	5
アラニン	微甘味	28
トレオニン	微甘味	6
セリン	微甘味	4
プロリン	微甘味	2

遊離アミノ酸総量 173 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	2
リジン	微風味	7
イソロイシン	微苦味・微風味	4
ロイシン	微苦味・微風味	9
フェニルアラニン	微苦味・微風味	1
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	6
ヒスチジン	微苦味	4
アルギニン	風味	8
システイン	無味	0

核酸分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

5'-イノシン酸(5'-IMP)	<input type="text"/>
5'-アデニル酸(5'-AMP)	<input type="text"/>
5'-グアニル酸(5'-GMP)	<input type="text"/>

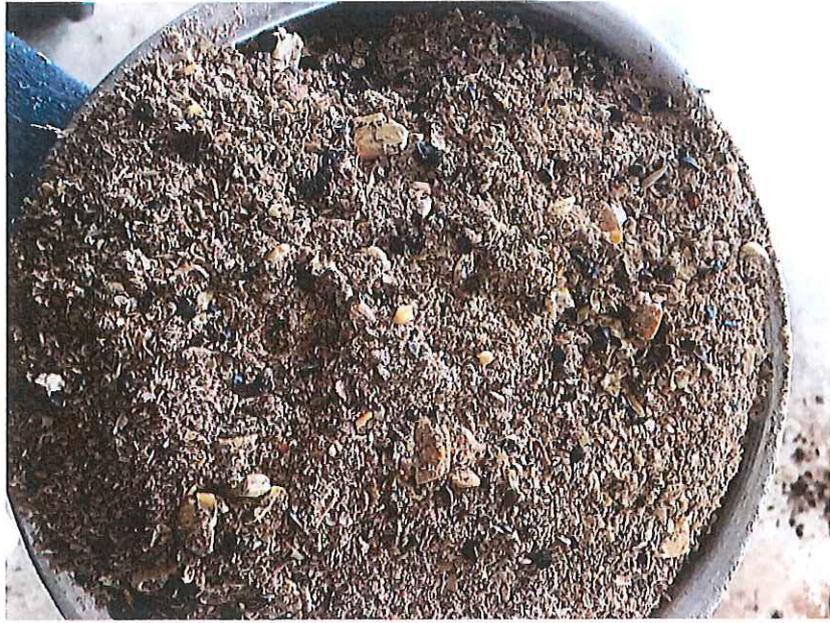
その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	22
オルニチン	5
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

分析所見:

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの

カルノシン	147
アンセリン	33

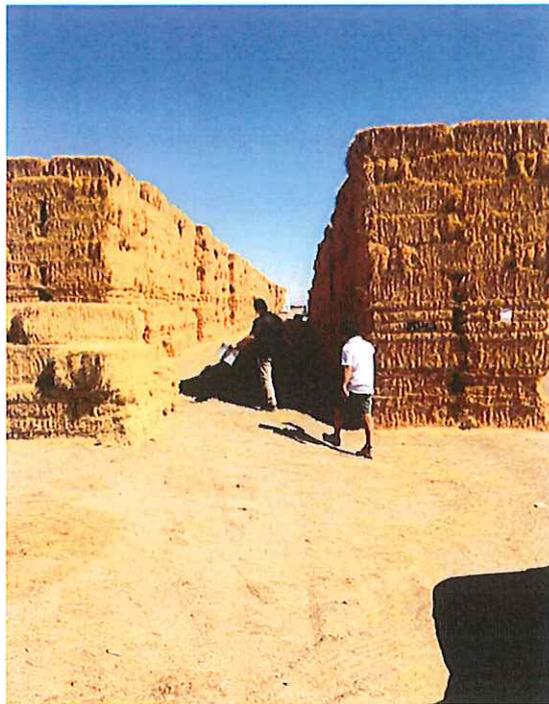


セサミヘルスフィード

ゴマ油の搾りかす・そば・あわ・ひえなど ω 3含有
人間の食料の副産物を使用。抗生剤などはもちろん無添加。

今夏よりトウモロコシは非遺伝子組み換えをセレクト。

今シーズンはアメリカ・サンディエゴの農場に赴き、乾草も自身の目で確認して仕入れ。



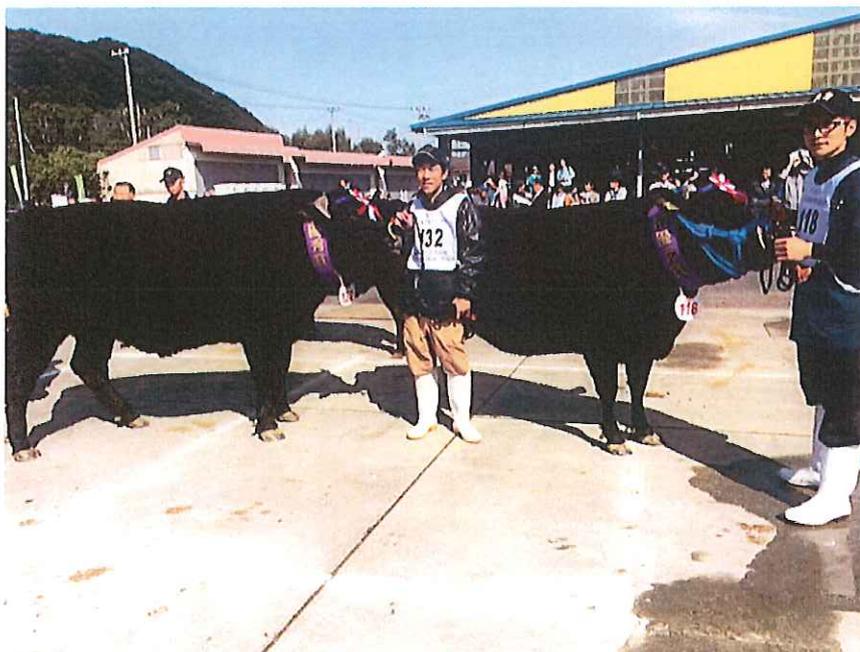
戻し堆肥



従来は、牛床に真新しいおがくずを敷いていました。しかし、それでは菌層が安定しないので「戻し堆肥」といわれる方法を導入しました。但馬・村岡は寒冷地で高温発酵が可能なのか不安がありましたので、実際に行われている北海道へ視察に行き成功事例を見学しましたので挑戦しました。

従来のやり方では、微細な粒子が気管に入りこみ風邪の症状を呈していましたが、「戻し堆肥」ではとても体調が良く、目には見えない「菌層」の重要性がよく分かりました。

第 98 回兵庫県畜産共進会 淡路市 2年ぶり 7度目の名誉賞受賞



肉牛の部 2頭とも最優秀賞を受賞

目指すのは日本一！！平成 29 年全国和牛能力共進会

上田畜産は牛を愛し、いのちを繋ぎます！