



食肉の卸売を行う京都食肉市場、 「京都食肉市場直送 牛ホルモンカレー」を 6月10日より京都市ふるさと納税にて取扱い開始！

京都で百年以上、食肉の卸売を担ってきた「京都食肉市場株式会社」(所在地:京都市南区、代表取締役:駒井栄太郎)は、年間12,000頭を食肉処理する京都市中央食肉市場にて取り扱う、国産牛小腸を使った「京都食肉市場直送牛ホルモンカレー」をこのほど京都市ふるさと納税にて取扱い開始いたしました。

【背景】

「京都食肉市場」では、強い信頼関係のある全国の生産者から、丹精込めて育てられた良質な牛や豚を集め、世界最高水準の衛生管理のもと、熟練の職人技で食肉に加工しています。高い品質と信頼を備えた安心安全な食肉は、「京都食肉市場」ブランドとして、レストランや高級肉料理店、精肉店などを通じて、お肉好きの方を中心に厚い支持をいただいております。

ご家庭で牛ホルモンをもっと気軽に親しみを持って食べて欲しいとの思いから、良質で新鮮な牛ホルモンを使ったカレーを開発し、ご家庭で食べていただきたいと考え、2021年にネット限定で販売開始致しました。

この「京都食肉市場直送牛ホルモンカレー」は、全国のカレー好き・ホルモン好きな方だけでなく、「ホルモンは苦手」な人もお召し上がりやすいように、新鮮な牛ホルモンを厳選し、徹底洗浄することで臭みを消し、味噌と赤いワインを隠し味に使用することで、牛ホルモンの旨味を引き出し、絶妙なバランスの味に仕上げております。

この度、京都市のふるさと納税にてこの「京都食肉市場直送牛ホルモンカレー」を取扱い、全国の方にお召し上がりいただきたいと考えております。

【商品のこだわり】

- 良質な黒毛和牛のホルモンの中から、さらに職人が目利きした上質な素材のみを使用
- 関西で「ホソ」と呼ばれる小腸の部分のみを使用。食肉処理場ですぐに徹底洗浄・冷却するため臭みなく鮮度抜群
- ホソから出る脂の甘みや旨味を生かし、味噌や赤ワインなどを隠し味に、コク深く何度も食べたくなる中辛カレー
- ホソの魅力であるクニクニとした独特の食感を生かすために、ゴロツと大きめのホソを使用

【返礼品概要】

品名:「京都食肉市場直送 牛ホルモンカレー」

形態:200gレトルトパック、箱入り 5個セット

寄付金額:12,000円 5個セット

取扱いサイト: ふるぽ(6/10公開、以下は順次公開)

さとふる

ふるさとチョイス

ふるなび

楽天ふるさと納税

ANAのふるさと納税



【会社概要】

会社名 : 京都食肉市場株式会社

所在地 : 〒601-8361 京都市南区吉祥院石原東之口 2 番地

電話 : 075-681-8781(代表)

代表者 : 代表取締役 駒井栄太郎

設立 : 昭和 44 年 9 月 24 日

URL : <http://www.kyoto-meat-market.co.jp/>

事業内容 : 家畜や枝肉、部分肉の買付、解体、加工、販売、付随事業など

【お客様・メディア関係者様からのお問い合わせ先】

京都食肉市場株式会社 営業第2部 担当:坂井

電話 : 075-681-4311

受付 : 8 時 15 分～16 時(水曜、日曜、祝日は休み)

e-mail : ei2@kyoto-meat-market.co.jp