

# ハートン通

近年の熟成肉ブームにのって

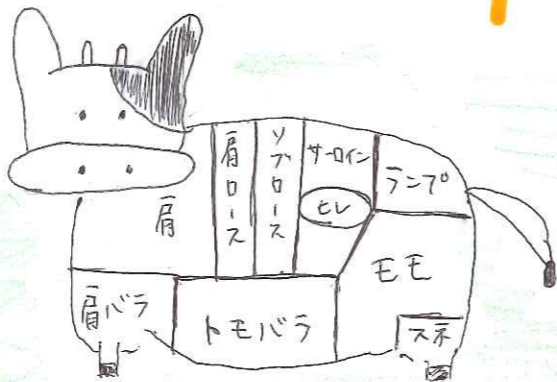
久々に食べ物特集  
しちやいます!!



ハートンホテルに21  
キャワター スターター

これを読んで  
かこい牛肉の  
楽しみ方を  
学ぼう

## 部位



この度はハートンホテル京都にご宿泊頂き誠に有難うございます。今回はハートンホテル京都のスタッフで1番お肉が大好きと思ってる私が紹介するということで、テーマは「お肉」牛に致します(笑)神戸牛、松阪牛、近江牛と関西では別々知られたお肉が有りますが、京都にも京都肉というお肉が有ります!! 京都人のお肉消費量は毎年トップクラスにたつ程お肉を食べる人です!! 意外でしょー?

## 京都肉とは!?

- 品種が黒毛和種であること
- 京都府内で最も長く飼育されていること
- 京都市中央卸売市場第二市場において食肉の加工されること
- 日本食肉格付協会の格付格付が最高ランクの「A5、B5及びA4、B4、F」格であること。



京都肉

## 肉食の歴史・扱い

- 肉食が始まったのは、焼石で焼肉をしていた事から推定されている **旧石器時代**。
- 作馬犬・猿・鶏の肉を食べたのは、**縄文時代**。
- **安土桃山時代**には外国人宣教師達が豪華な肉料理を伝えられたようになった。
- 幕末には江戸上方で牛肉を食べる風習が始まる。
- 明治時代になると、文明開化の風潮に乗って牛肉を食べる文化は文明人ではないという時代になった。

## No Meat!! No Life!!

左の時代とは別に、体調不良、肩に肉の塊を与えたら元気になる、事から「楽食」と称して牛肉を食べる時代も有った。このように食肉は昔も現代も体に大切なエネルギーをくれる。栄養価が高いというだけでなく、美味しさや幸福感を与えてくれる素晴らしい食べ物なんです!!

# オススメ

## お肉のお店大集合



### Meet bowl

定休日(月曜日) Tel:075-533-0022  
東山区大和大路通 三条下ル

三条馬場の近くにある、このランチは土日祝しかやっていないのです!! 黒毛和種のうつくしさをそのまま食べても良い、薬味を付けて食べるのも良い、おだまをかけてお茶漬け風にも出来る通りの食べ方も魅力的



### はふう

定休日(水曜日) Tel:075-257-1581  
南区処屋町通 美川上ル

\*はふう本店です!!

この5つの中ではホテルからもっとも近い場所にあります。はふうステーキ丼。少しお高いがそれだけの価値があるお肉のたれがご飯にいい感じにしけ込んでお肉も柔らかく是非一度は食べて頂きたい一品です!!

H28年7月現在の情報です!!

編集 西田



### 佰食屋

定休日(水曜日) Tel:075-322-8500  
右京区西院住吉町21-3-10 西院1F

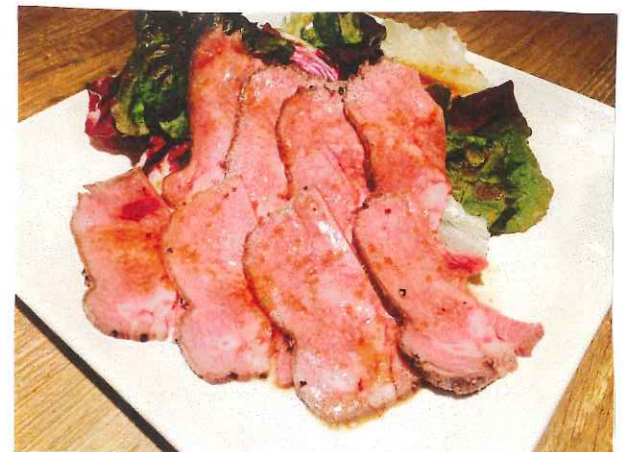
京都西院駅近くにある国産肉の丼ぶり!! 限定100食しかないので争奪戦!! 整理券が配布されるので時間があれば是非



### 吟(ポンド)

定休日(無休) Tel:075-908-2904  
中京区室町通 錦4路下ル

京都に何店舗も有るポンド。因みにこの写真は四條室町店!! 5種類の食べ比べがメニューに有る。それぞれ違った味を楽しめます。女子会にも最適です!! \*四條室町店です!!



### NIKUYA GINJIRO

定休日(年中無休) Tel:075-257-2901  
中京区西洞院通 和太下ル

御池通の海沿いにある肉の店!! いろんな部位のお肉が置いてありお酒と共に食べるには最高のGood