

お知らせ
(経済同時)



令和4年8月4日

京都大学大学院
農学研究科附属牧場
TEL: 0771-82-0047
京都市産業観光局
中央卸売市場第二市場
TEL: 075-681-5791

京都大学発和牛ブランド「京大紅牛（くれなゐビーフ）」が 京都市中央食肉市場に初上場

京都市中央食肉市場（京都市中央卸売市場第二市場）では、全国の有名ブランド牛が取引されています。

この度、京都大学大学院農学研究科附属牧場で生まれ、衛生的で高水準の健康管理下で育った黒毛和牛をブランド化した「京大紅牛（くれなゐビーフ）」が、京都市中央食肉市場に初めて上場され、以下のとおりに落札されましたのでお知らせします。

1 セリの結果

卸売日：令和4年8月4日

品 種：黒毛和種

上場番号	性別	規格	重量	単価	一頭価格（税込）	購買者
83	牝	A5	547.9kg	2,611 円/kg	1,430,566 円	東 博嗣
84	去勢	A4	601.7kg	2,246 円/kg	1,351,418 円	全国農業協同組合 連合会京都府本部

※京都市中央食肉市場で取引される和牛の平均単価 2,475 円/kg（令和4年6月末時点）

2 京都紅牛（くれなゐビーフ）とは

(1) 定義

以下の要件をすべて満たす牛

- ① 京都大学大学院農学研究科附属牧場で生まれた子牛で、肥育まで一貫して飼育管理された黒毛和種の去勢オス又は未經産メス
- ② 京都市中央食肉市場において枝肉格付が「A5、A4 又は B5、B4」

(2) 特徴

しっかりとした霜降りがありながら、あっさりとした味わいに加え、ほのかに漂う脂の香りの牛肉。



(次ページあり)

(3) ブランド名の由来

「紅(くれなゐ)」は、旧制第三高等学校の寮歌である「逍遙の歌(紅もゆる)」が由来。

(4) 今後の展望

牛肉の味わいについての追求

牛肉の持つ機能性成分の探求

低コストで持続可能な牛肉生産の可能性