

地域商社によるビール粕を飼料にした京都府初の“循環型”ブランド和牛 丹後王国ブルワリー『京の肉～琥珀和牛～』 11月1日提供開始

丹後地域の特産品の加工・販売や販路開拓などの地域商社事業を行う株式会社丹後王国ブルワリー（本社：京都府京丹後市弥栄町、代表取締役社長 中川正樹）は、京都府淀高原牧場、JA全農京都の協力のもと、ビール粕を飼料にした京都府初となる“循環型”ブランド和牛『京の肉～琥珀和牛～』を11月1日（金）より提供開始いたします。

政府が、「食品ロス」の削減に取り組む中、2023年度の一般家庭を除いた事業系食品ロスは279万tと、2000年度（547万t）比で大きく減少しているものの、更なる取り組み強化が期待されています。

丹後王国ブルワリーは、丹後産コシヒカリを副原料にしたクラフトビール「TANGO KINGDOM Beer®」をはじめ、地元で採れた農産物や加工品などの販路開拓を行う地域商社として、地域特産品の開発や6次産業化を推進しています。

この度、丹後王国ブルワリーが新たに提供する新ブランド和牛『京の肉～琥珀和牛～』は、「TANGO KINGDOM Beer®」の製造過程で、年間を通して出来るビール粕約36tを全て飼料として使用することで、食品残渣の有効活用に繋がってまいります。また、牛にとって嗜好性が高く、且つ食物繊維が豊富でアミノ酸バランスの良いビール粕を肥育の期間に与えることで、飼料摂取量を増やし、十分に発育した良質な牛を生産いたします。

今後、京丹後市・京都府のふるさと納税のほか、国内外の飲食店・ホテル等での導入を目指してまいります。

丹後王国ブルワリーは、本取り組みを通して、食品ロス削減に寄与するとともに、新たな地域の特産品の開発・国内外への販路拡大に繋げ、丹後地域の産業活性化に寄与してまいります。

■ブランド和牛『京の肉～琥珀和牛～』 概要

提供開始：2024年11月1日（金）

品 種：黒毛和種

産 地：京都府産

特 徴：・「TANGO KINGDOM Beer®」製造過程で発生するビール粕を飼料にすることで
食品残渣の有効活用に寄与

・食物繊維が豊富でアミノ酸バランスの良いビール粕は、牛の嗜好性に優れており
飼料摂取量を増やすことで、十分に発育した良質な牛を生産

お問合せ：株式会社丹後王国ブルワリー Tel 0772-65-4193

▼報道関係者からのお問い合わせ
株式会社パソナグループ 広報部
担当 大倉、古菅

Tel : 03-6734-0215
E-mail : p.kohobu@pasonagroup.co.jp