

## 自社牧場で肥育！パイナップル粕などで育てた黒毛和種「パイン牛」 京都のステーキ店「京都dining 正義」で10月15日、 パイン牛を使った「パイン牛すき焼き」本格提供開始

京都を中心に飲食事業を展開するクーデションカンパニー株式会社（本社：京都府京都市下京区仏光寺通室町東入釘隠町248-4 チファジャ仏光寺店4階 代表取締役：高倉輝）は2019年10月15日（火）より、ステーキ専門店「京都dining 正義」で、自社牧場で肥育した黒毛和種「パイン牛」を使ったすき焼き「パイン牛すき焼き」を提供開始しております。



### ■ステーキ店で、本格すき焼きを提供開始！自社牧場で肥育した「パイン牛」とは

当店は、築150年の数寄屋造りの京町家をリノベーションした店内で、リーズナブルな価格でボリュームたっぷりのステーキを楽しんでいただけるお店として、国内外のお客様を中心に大変好評いただいております。この度、「パイン牛の魅力を多くの方々を知ってもらいたい」との思いから、自社牧場「クーデションファーム高鍋」（宮崎県高鍋町）で肥育する黒毛和種「パイン牛」を使ったすき焼きを提供することとなりました。

### ☑パイン牛とは

パイナップル粕を加えたオリジナル飼料を与えて育てた牛のことです。よく熟した生のパイナップルを食べると、舌にピリピリとした刺激を感じることがあると思います。これは、パイナップルに含まれているブロメラインというタンパク質分解酵素が舌の粘膜を刺激するためではないかといわれています。パイナップルがよく肉料理に使われているのは、このブロメラインによる肉を柔らかくし、肉の旨味を出す効果を利用したものです。パイン牛はこれらの効果を利用し、おいしく育てた、安全で安心なお肉です。

## ■ パイン牛すき焼き 概要

◎提供開始：2019年10月15日（火）～

◎提供店舗：京都dining正義（京都市中京区河原町龍馬通東入大黒町45）

◎価格：並＝税抜3,200円、上＝税抜3,800円（1人前）※ご注文は2人前～承ります。  
すき焼きには、お肉（130g）のほかに、野菜や麩など  
6種類の具材が付きます。



## ■ 「京都dining 正義」店舗詳細

店 名：京都dining 正義（キョウトダイニング マサヨシ）

住 所：京都市中京区河原町龍馬通東入大黒町45

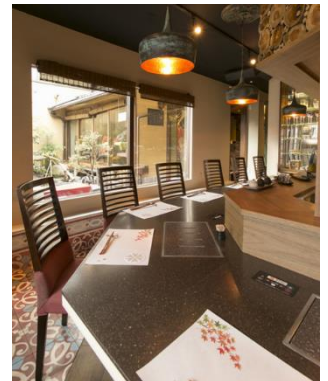
電話番号：075-252-0344

営業時間：ランチ＝11時～18時 ディナー＝18時～22時30分（L.O 22時）

席 数：32席（カウンター8席、テーブル24席）

定休日：なし

客単価：1,600～1,800円



### 「京都dining 正義」とは

築150年の歴史を持つ京町家をリノベートし、和の雰囲気アンティークが散りばめられた、和と洋のテイストを合わせ持つ店内です。当店は昼・夜もリーズナブルにおたのしみいただける『ステーキ』が目玉料理となっており、赤みと霜降りのバランスが絶妙な世界三大牛『アンガス牛』や数々の国産牛をご用意しております。

## ■ 会社概要

商 号：クーデションカンパニー株式会社

代表者：代表取締役 高倉 輝

所在地：京都府京都市下京区仏光寺通室町東入釘隠町248-4 チファジャ仏光寺店4階

事業内容：飲食業（本格焼肉チファジャ13店舗、たかばしラーメン7店舗、  
京都ダイニング正義1店舗、ステーキ食堂正義2店舗、肉ジャン2店舗）

U R L： <http://www.cudetion.com/>

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

クーデションカンパニー株式会社 広報事務局：和田・八尾（平日10時～18時）

TEL：06-4708-3766 メール：pr@raple.co.jp