

かいし とくさんひん 甲斐市の特産品

こうしゅう

甲州ワインビーフ



QRコードを読み取って、
おうちの人とも動画を
見よう！

こうしゅう

とくちょう

甲州ワインビーフの特徴

1. 自然



新鮮な水と澄んだ空気、美しい緑、自然に恵まれた山梨の風土で、健康に育てられました。

2. エサ



甲州ワインビーフにはワインを作る時に出る、ぶどうの搾りカスをエサの一部として与えています。ぶどうの搾りカスを加えることで、健康な牛が育ちます。

3. 味



ぶどうの搾りカスは食物せんいをたくさん含んでいるだけでなく、ぶどうの皮や種、それに酵素の働きにより、牛肉がおいしくなります。



きゅうしょく

しょうかい

給食メニュー紹介

甲州ワインビーフを使った給食には、牛丼やハヤシライスなどがあります。これらの料理には、ぎゅぎゅっとねぎ、赤坂とまと、たまねぎなどの地域でとれる食材も使われています。



かいし えいようしかい
甲斐市栄養士会

