

EcoMeaters ランチのつどい 第3回

草食牛レッドミート&地野菜をエンジョイしよう！
これが **EcoMeaters** の出発点です

牛肉は子供たちの成長、大人の美容・健康・活力維持に欠かせない。
必須アミノ酸イッパイのおいしい蛋白源、日本人の「食」と切り離せません。



「私は岩手短角牛」

牛に十分な運動もさせず、海外で化学肥料で生産された遺伝子組み換え大豆やトウモロコシなどの濃厚飼料で肥満体にした「高級肉」が、世間では高値を呼び人気を集めています。

しかし医学的には、高級肉に多量に含まれる中性脂肪は体内で胆汁と反応し種々の悪さをするとされています。

あなたは 霜降り派？ それとも **自然派？**

ストレスなしの自然の中で牧草などの粗飼料を食み、のびのび運動して育った牛のレッドミートを愛好する機運がいま高まっています。これに新鮮地野菜を添えれば最高のバランス。

試食会では、伝統ある南部牛を祖とする日本短角牛を2シーズン放牧（通常の2倍）で国産粗飼料主体にて育てたレッドミート（岩手から産地直送）を、好みの焼き加減と韓・和・洋とりどりの味付けでお楽しみいただきます。



「草も空気もウマイ！」

EcoMeaters の輪はこの宴で広まっています。
目標は三つです。

- ★ 増やせ、「レッドミート」愛好家を
- ★ 励まそう、「レッドミート」生産農家を
- ★ 仲良くしよう、田園社会と

さあ、皆さん、面白そうだと感じられたら京都・北山にご参集あれ！



ご案内

- ◆ 日時 / 1月31日(日) 12:00~15:00
- ◆ 場所 / 焼肉料理屋 南山
京都市左京区下鴨北野々神町31
●北山通りノートルダム学院小前 ●地下鉄北山駅 東へ歩6分
TEL 075-722-4131 <http://www.nanzan-net.com/>
- ◆ ご予算 / 概算わかり次第追ってご案内