



株式会社松屋（恵美坂1-13-29）  
☎072・952・0298

※店舗情報など詳細はホームページをご確認ください。



## 松屋のカルビ焼肉 コラボメニュー紹介

調理する焼肉は約500kg。何度も試行錯誤を行い「給食で一番美味しく食べもらえる“松屋のカルビ焼肉”」が完成しました。



▲取材時のオフショット



▲試し焼き調整の様子



▲火の通りを均一にするために肉が重ならないよう広げている様子

### 松屋製造担当者さんのコメント

松屋のカルビ焼肉は、長年受け継いできた秘伝のタレと肉質が特徴ですが、味が濃くなりすぎないこと、年齢に合わせた食べやすさ・安全面・衛生面を最優先に何度も調整しました。“本気で作る”これが松屋の姿勢です。



食を通じて地域の方々に元気と笑顔を届ける

松屋は藤井寺市に本社を構え、1950年に屋台からスタートした焼肉・精肉店です。長年、肉の旨利きと味作りにこだわり続け、現在は関西を中心に複数の焼肉・肉料理ブランドを展開しています。



地元の食が、子どもの誇りを育む

問合先 藤井寺市柏原市学校給食センター  
☎953・3761



給食センターでは、未来の担い手である子どもたちの食育の一環として、地場産物の活用を進めています。給食を通して自分たちが住む地域の食べ物や食文化を知り、親しみを持ち、地元に誇りを感じもらいたいと考えています。

今回は、市内のお店とのコラボ給食として「松屋のカルビ焼肉」の提供が実現。学校中に松屋の美味しい香りと子どもたちの笑顔が溢れていきました。



**地元への感謝を食で返したい**

藤井寺市は本社を構える地であり、長年お世話になってきた大切な場所です。学校給食で「子どもたちに、松屋の味」を知ってもらいたい」という思いから、ぜひ参加させていただきたいと考えました。

普段は店舗で提供している商品を、給食という特別な場で提供できることは、私たちにとっても大きな挑戦であり、非常に意義のある取組だと感じています。

**食事は心を満たし、記憶に残る**

今回の給食を通して、「今日のことは、美味しかったね」「また食べたい」。そんな会話が子どもたちから聞けました。これ以上に嬉しいことはありません。

また、藤井寺にはこんな飲食店・会社があるんだと知つてもうひとつで、食や仕事、地域に興味を持つきっかけになればと願っています。



株式会社 松屋  
代表取締役 松山 知弘さん