



(株)松屋 (恵美坂1-13-29)  
☎952・0298



### 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「給食で一番美味しい食べもらえる“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、肉の目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。

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」を知つてもらいたい」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。

地元への感謝を食で返したい



(株)松屋  
代表取締役 松山 知弘さん