

京都産畜産物データブック

～使ってみませんか
京都にはこんな畜産物がありますよ～



京都府農林水産部畜産課

【表紙写真】

春：伏見の酒蔵

夏：祇園祭

秋：八坂の塔 秋の夕暮れ

冬：美山かやぶきの里

京都産畜産物データブックの発刊にあたって

京都は、京料理をはじめとして豊かな食文化が根付いており、また、「京野菜」、「京漬物」、「宇治茶」、「日本酒」など、全国的に有名な食材も豊富にあります。

畜産物についても様々なエピソードがあり、例えば、日本最古の牛に関する書物に「丹波牛」が紹介されていたり、「源平盛衰記」には平安時代にすでに京都で鶏が多数飼育されていた記述があります。また、日本で最初の近代型官営牧場が創設されたのも、実は京都なのです。

このように歴史のある京都の畜産は現代へと受け継がれ、畜産農家はそれぞれに洗練された技術で畜産物を生産し、近年では、自らが生産した畜産物を加工・処理し、販売まで手掛けている農家もあります。

この冊子は、このような京都府産の畜産物を紹介しています。

京都府民はもとより、観光客の方々にも満足していただけると確信しておりますので、是非ご賞味いただきますよう、よろしくお願いします。

（参考）

1 掲載品目

「京都府産として販売されている畜産物及びそれらを原料として加工されている加工品」とし、生産者・販売者から掲載希望があったものを掲載しています。

2 掲載基準

掲載基準は次のとおりです。

（１）京都府産として販売されている畜産物及びそれらを原材料として加工される加工品（総菜など複数の材料から製造されるものを除く）。

（２）食肉、鶏卵、牛乳については、原産地表示として京都府産が表示できるもの。ただし、鶏肉等、生産地が府外にもある場合には、府内産と府外産とを区別して出荷可能であるものに限る。

（３）食肉加工品、乳製品、その他加工品、製菓類については、京都府産畜産物により製造されていることが証明できること。

3 「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」について

京都府では「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」を推進しており、本冊子巻頭で制度の紹介と、登録農場で生産された畜産物を紹介していますので、ぜひ、ご覧下さい。



本冊子は、令和４年３月時点の生産者・販売者が作成した原稿やホームページに基づき作成したものです。

ご利用にあたってはそれぞれのお問い合わせ先にご照会・ご確認いただきますようお願いいたしますとともに、下記事項にもご留意願います。

【免責事項】

- 京都府は、利用者が本冊子の情報を用いて行う一切の行為について、何ら責任を負うものではありません。
- 京都府は、利用者が本冊子の情報を利用することによって生じるいかなる損害、損失について、何ら責任を負うものではありません。



目次

「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」の紹介



牛 肉

1	京都肉	P 1	全 域	—
2	京の肉	P 2	全 域	—
3	丹波牛	P 3	全 域	—
4	亀岡牛	P 4	南 丹	亀 岡 市
5	平井牛	P 5	南 丹	南 丹 市
6	京たんくろ和牛	P 6	丹 後	京 丹 後 市

豚 肉

7	京都ぽーく	P 6	全 域	—
8	京のもち豚	P 7	全 域	—
9	京のもち豚Premium red	P 9	全 域	—
10	京丹波高原豚	P 10	南 丹	南 丹 市
11	京丹波ぽーく PREMIUM	P 11	南 丹	京 丹 波 町
12	京丹波ぽーく BASIC	P 12	南 丹	京 丹 波 町
13	京の都もち豚	P 13	南 丹	南丹市・京丹波町

鶏 肉

14	匠京地どり	P 14	南 丹	南 丹 市
15	京地どり	P 15	中 丹	福 知 山 市
16	美山の京地どり	P 16	南 丹	南 丹 市
17	百井(ももい)地飼鶏	P 17	京都市	京 都 市
18	ブリモース・ブリ軍鶏	P 18	京都市	京 都 市
19	もみじ親鳥、さくら親鳥	P 19	山 城	城 陽 市
20	京の鳴初鳥(なきはじめどり)	P 20	山 城	城 陽 市
21	ハーモニーチキン	P 21	南 丹	南 丹 市
22	京美白どり	P 22	南 丹	南 丹 市
23	丹波あじわいどり	P 23	中 丹	福 知 山 市
24	地鶏 丹波黒どり	P 24	中 丹	福 知 山 市

※ 生産地が複数の市町村の場合は全域と表示しました。

目次

その他肉

25	京鴨	P	25	南 丹	京 丹 波 町
----	----	---	----	-----	---------

豚肉加工品

26	京都ぽーくのハム・ベーコン	P	26	京都市	京 都 市
27	京都ぽーくのソーセージ	P	27	京都市	京 都 市
28	王様ソーセージ(ジャーマンブルスト)	P	28	丹 後	京 丹 後 市

牛 乳

29	京都農協牛乳	P	29	全 域	—
30	京都の特別牛乳	P	30	山 城	木 津 川 市
31	美山牛乳	P	31	南 丹	南 丹 市
32	ヒラヤミルク ジャージー牛乳	P	32	丹 後	京 丹 後 市

乳 製 品

33	京都のヨーグルト	P	33	山 城	木 津 川 市
34	やぎヨーグルト	P	34	南 丹	南 丹 市
35	須知高校 ヨーグルト	P	35	南 丹	京 丹 波 町
36	ヒラヤミルク ジャージーヨーグルト	P	36	丹 後	京 丹 後 市
37	手づくり美山チーズ	P	37	南 丹	南 丹 市
38	ミルクファームすぎやまのモッツアレラチーズ	P	38	南 丹	京 丹 波 町
39	須知高校 さけるチーズ	P	39	南 丹	京 丹 波 町
40	フロマージュ・フレ	P	40	南 丹	南 丹 市
41	フェルミエ	P	40	南 丹	南 丹 市
42	やぎミルクアイス	P	41	南 丹	南 丹 市
43	美山牛乳ソフトクリーム	P	42	南 丹	南 丹 市
44	美山牛乳ジェラート	P	42	南 丹	南 丹 市
45	須知高校 黒豆きな粉アイス	P	43	南 丹	京 丹 波 町
46	ジャージーアイスクリーム	P	44	丹 後	京 丹 後 市
47	酪ママ工房アイスクリーム	P	45	丹 後	京 丹 後 市
48	須知高校 丹波栗アイス	P	46	南 丹	京 丹 波 町
49	クローバー牧場 ミルクアイス	P	47	山 城	木 津 川 市
50	Acacia Farmジェラート	P	48	丹 後	京 丹 後 市

目次

鶏 卵

1 生産履歴情報がすぐわかる卵

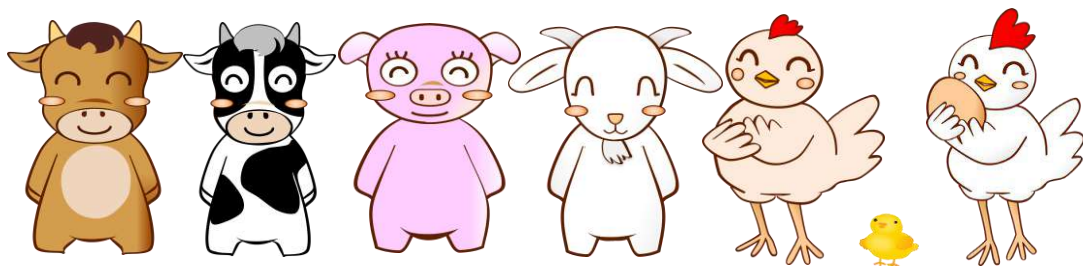
51	トレーサビリティたまご	P 49	全 域	—
----	-------------	------	-----	---

2 飼料用米を給与した鶏の卵

52	京たまご 穀産	P 50	山 城	城 陽 市
53	産直さくらこめたまご	P 50	全 域	—
54	まんがんだまご	P 51	中 丹	舞 鶴 市
55	めでたまご	P 51	中 丹	舞 鶴 市

3 飼育方法にこだわった鶏の卵

56	しずたま	P 52	京都市	京 都 市
57	野たまご	P 52	京都市	京 都 市
58	平飼い鶏卵(佐藤養鶏場)	P 53	京都市	京 都 市
59	山元さん家の卵	P 53	全 域	—
60	百井地飼鶏の玉子	P 54	京都市	京 都 市
61	平飼い玉子(吉岡鶏園)	P 54	山 城	宇 治 市
62	平飼い卵(湯浅養鶏場)	P 54	南 丹	南 丹 市
63	平飼い卵(外田養鶏場)	P 54	南 丹	南 丹 市
64	平飼い卵 美卵みらん(戸川養鶏場)	P 55	南 丹	南 丹 市
65	平飼い卵(えびさか養鶏場)	P 55	南 丹	南 丹 市
66	平飼い卵(るり溪やぎ農園)	P 55	南 丹	南 丹 市



※ 生産地が複数の市町村の場合は全域と表示しました。

目次

鶏 卵

4 鶏のエサにこだわった卵

67	宇治の赤たまご	P 56	山城	宇治市
68	宇治の地玉子	P 56	山城	宇治市
69	京たまご茶乃月	P 57	山城	城陽市
70	京地玉	P 57	京都市	京都市
71	ドナリエラの京地玉	P 58	京都市	京都市
72	丹波の赤	P 58	全域	—
73	地養卵	P 58	全域	—
74	どんたま	P 59	中丹	福知山市
75	卵どすえ	P 60	中丹	福知山市
76	黄味自慢	P 60	中丹	福知山市
77	やどりぎ プレーン(株式会社 WABISUKE)	P 61	山城	宇治市
78	やどりぎ 濃厚絡み王(株式会社 WABISUKE)	P 61	山城	宇治市

5 その他のこだわり卵

79	産直さくらたまご	P 62	全域	—
80	鶏卵(鴨川鳥友養鶏場)	P 62	京都市	京都市
81	鶏卵(森山養鶏場)	P 62	山城	宇治田原町
82	葉酸たまご((有)みずほファーム)	P 62	南丹	京丹波町

その他の加工品

83	京地どりソーセージなど	P 63	南丹	南丹市
----	-------------	------	----	-----

ス イ ー ツ

84	京地玉カステラ(西田養鶏場)	P 64	京都市	京都市
85	おしろいプリン((農)京都養鶏生産組合)	P 65	山城	城陽市
86	京たまご 濃厚プリン((農)京都養鶏生産組合)	P 65	山城	城陽市
87	佐藤さんのプリン	P 66	京都市	京都市
88	野たまごプリン	P 66	京都市	京都市
89	いい卵があったのでぷりん作りました	P 67	京都市	京都市
90	濃厚カステラ	P 67	京都市	京都市
91	たまごプリン・美山牛乳プリン	P 68	南丹	南丹市
92	美山牛乳シュークリーム	P 68	南丹	南丹市

京都府では、

「京のこだわり畜産物生産農場」 の登録を行っています



京都府では、法律の遵守はもちろんのこと、徹底した衛生管理と農場の「こだわり」6テーマ(こだわり基準)に取り組み、安心・安全な畜産物を生み出す農場を「京のこだわり畜産物生産農場」として登録しています。



「こだわり」6テーマ(こだわり基準)

- ① 家畜の飼育管理などの記録・管理の取組
- ② 農場や周辺の清掃・美化などの取組
- ③ 家畜の病気を予防する取組
- ④ 家畜へのストレスを減らす取組
- ⑤ 従業員教育や消費者との交流などの取組
- ⑥ こだわったエサなどの農場自慢の取組



京都府のホームページで
各農場のこだわりや
取組を紹介しています。



登録農場の畜産物が
買える・食べられる
お店を紹介しています。

Facebookもやっています。



Facebookページ
京のこだわり
畜産物生産農場



京都府農林水産部畜産課 電話：075-414-4981 / FAX：075-414-4982

「京のこだわり畜産物生産農場」は、 令和4年3月末現在、60農場が登録されています。

※ミルク7農場、ビーフ27農場、ポーク3農場、エッグ13農場、チキン8農場、ダック2農場

ミルク

- ① アケイシア・ファーム(株)丹後野村牧場(京丹後市)
- ② (有)丹後ジャージー牧場(京丹後市)

チキン

- ③ 宇野養鶏場(京丹後市)
- ④ 吉岡養鶏場(京丹後市)

ビーフ

- ② (株)いちがお畜産(京丹後市)
- ⑩ 田邊牧場(京丹後市)
- ⑭ (有)あつぷるふぁーむ(与謝野町)
- ⑲ (農)和知町升谷畜産振興組合鴨谷分場(京丹後市)
- ⑳ (農)日本海牧場生野内農場(京丹後市)
- ㉒ (農)日本海牧場浅茂川農場(京丹後市)
- ㉔ 堀江牧場(京丹後市)



ミルク

- ③ 弓立牧場(南丹市)
- ④ 京都府立農芸高等学校(南丹市)
- ⑤ (株)谷牧場(南丹市)

ビーフ

- ① (有)京都丹波牧場(南丹市)
- ④ 京都府立農芸高等学校(南丹市)
- ⑤ (農)和知町升谷畜産振興組合(京丹波町)
- ⑦ 辻牧場(京丹波町)
- ⑧ 森畜産(株)(南丹市)
- ⑨ 明田牧場(京丹波町)
- ⑬ (株)丹波清光ファーム(京丹波町)
- ⑮ (有)亀岡牛人見畜産(亀岡市)
- ⑯ (農)南桑営農組合(亀岡市)
- ⑰ (有)八木畜産(亀岡市)
- ⑱ (有)原田牧場(亀岡市)
- ㉑ 井上農園(亀岡市) *休止中
- ㉒ 数井牧場(亀岡市)
- ㉓ 田中牧場(亀岡市)

ポーク

- ① (有)日吉ファーム質美分場(京丹波町)
- ② (有)日吉ファーム本場(南丹市)
- ③ (株)岸本畜産(京丹波町)

エッグ

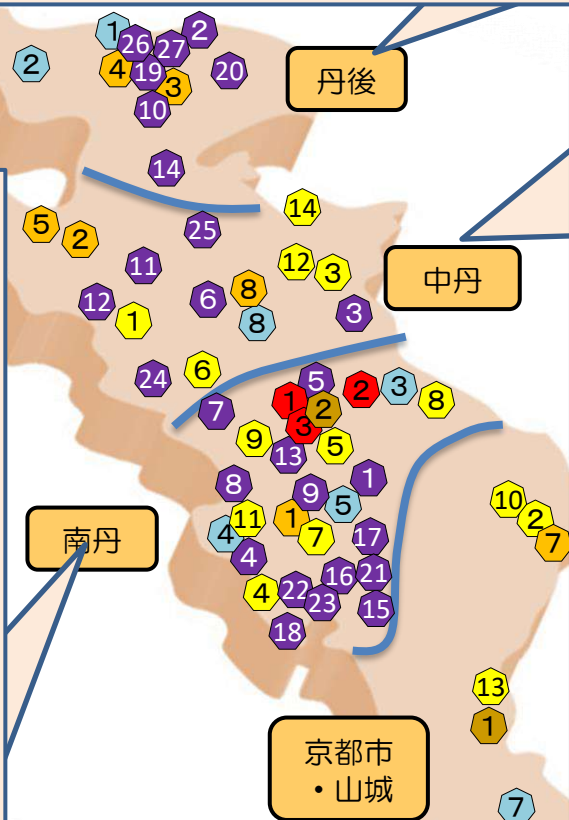
- ④ (有)三和鶏園亀岡農場(亀岡市)
- ⑤ (有)三和鶏園ワイエム農場(京丹波町)
- ⑦ (有)三和鶏園千代川農場(亀岡市) *休止中
- ⑨ (有)みずほファーム(京丹波町)
- ⑪ 湯浅農園(南丹市)

チキン

- ① (有)米光食鳥(南丹市)

ダック

- ② 山城農産(株)丹波肥育農場(京丹波町)



ミルク

- ⑧ JA全農京都哺育センター(綾部市)

ビーフ

- ③ 杉本牧場(綾部市)
- ⑥ 志賀共同牛舎 本田文夫(綾部市)
- ⑪ 吉岡牧場(福知山市)
- ⑫ 和泉牧場(福知山市)
- ⑲ 土井牧場(福知山市)
- ㉕ gracegarden(舞鶴市)

エッグ

- ① (有)三和鶏園三和農場(福知山市)
- ③ (有)中丹ファーム(綾部市)
- ⑥ (有)グリーンファームソーゴ(福知山市)
- ⑫ 蓮ヶ峯農場(綾部市)
- ⑭ (有)三和鶏園大波農場(舞鶴市)

チキン

- ② (株)岡本ファーム(福知山市)
- ⑤ (有)鳥功産業夜久野農場(福知山市)
- ⑧ 蓮ヶ峯農場(綾部市)



ミルク

- ⑦ (農)クローバー牧場(木津川市)

エッグ

- ② 京都大原山田農園(京都市左京区)
- ⑩ 七彩の風(京都市左京区)
- ⑬ (株)WABISUKE宇治農場(宇治市)

チキン

- ⑥ 七彩の風(京都市左京区) *休止中
- ⑦ 京都大原山田農園(京都市左京区)

ダック

- ① 山城農産(株)白川種鴨農場(宇治市)

京都府のホームページで、
登録農場の畜産物を買える・食べられる
お店を紹介しています。

詳しくは



このデータブックで紹介している畜産物にも、
「京のこだわり畜産物生産農場」が生産した畜産物が

番号	品 目	商品名	生産農場	ページ
1 ～ 5	牛 肉	京都肉 京の肉 丹波牛 亀岡牛	京都丹波牧場 和知町升谷畜産振興組合 京都府立農芸高等学校 森畜産 明田牧場 丹波清光ファーム 亀岡牛人見畜産 南桑営農組合 八木畜産 原田牧場 田中牧場 数井牧場	P1 ～ P5
6		京たんくろ和牛	日本海牧場	P 6
7	豚 肉	京都ぽーく	日吉ファーム 岸本畜産	P 7
10		京丹波高原豚	日吉ファーム	P 10
11		京丹波ぽーくPREMIUM	岸本畜産	P 11
12		京丹波ぽーくBASIC	岸本畜産	P 12
13		京の都もち豚	日吉ファーム 岸本畜産	P 13
15	鶏 肉	京地どり	岡本ファーム	P 15
21		ハーモニーチキン	栄光食鳥	P 21
25	その他肉	京鴨	山城農産	P 25
26	豚肉加工品	京都ぽーくのハム・ベーコン	日吉ファーム	P 26
27		京都ぽーくのソーセージ		P 27
28		王様ソーセージ（ジャーマンヴルスト）		P 28
30	牛乳	京都の特別牛乳	クローバー牧場	P 30
32		ヒラヤミルク ジャージー牛乳	丹後ジャージー牧場	P 32
33	乳製品	京都のヨーグルト	クローバー牧場	P 33
36		ヒラヤミルク ジャージーヨーグルト	丹後ジャージー牧場	P 36
46		ジャージーアイスクリーム	丹後ジャージー牧場	P 44
49		クローバー牧場 ミルクアイス	クローバー牧場	P 47
50		Acacia Farmジェラート	アケイシアファーム	P 48
53	鶏 卵	産直さくらこめたまご	みずほファーム 中丹ファーム	P 50
56		しずたま	七彩の風	P 52
57		野たまご	京都大原山田農園	P 52
62		平飼い卵（湯浅養鶏場）	湯浅農園	P 54
72		丹波の赤	三和鶏園丹波農場 三和鶏園千代川農場	P 58
74		どんたま	グリーンファームソーゴ	P 59
75		卵どすえ		P 60
76		黄味自慢		P 60
79		産直さくらたまご	みずほファーム 中丹ファーム	P 62
82		葉酸たまご	みずほファーム	P 62
88	スイーツ	野たまごプリン	京都大原山田農園	P 66
89		いい卵があったのでプリンつくりました	七彩の風	P 67
90		濃厚カステラ		P 67

※ここで紹介した以外にも登録農場で生産した畜産物が買えるお店、食べられるお店は京都府内にたくさんあります。京都府畜産課のホームページでは農場の様子もあわせてお店の紹介をしています。

<http://www.pref.kyoto.jp/chikusan/noujyousyokai.html>



【生産者】 京都府内肉用牛肥育農家

【品 種】 黒毛和種

伝統と文化の味



ここがこだわり

伝統と文化の味 京都肉

おいしい水、四季折々の豊かな自然の中で、一頭一頭丹念に匠の技でじっくり育て上げる京都の和牛。

その中から品質を厳選したものが「伝統と文化の味“京都肉”」。その繊細な味わいと上品な舌ざわりは、まさに美味の贅を極めた逸品です。

「京都肉」の定義

- 品種が黒毛和種であること。
- 京都府内で最も長く飼養されていること。
- 京都市中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。
- 日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること（著しく品質が劣るものを除く）。

最古の和牛書でも紹介

京都の牛の歴史は古く、1310年に描かれた我が国最古の和牛書「国牛十図」に「丹波牛」として取り上げられています。

【販売情報】

販売期間： 通年

京都府内の食肉専門店にて販売。

詳しくは、直接お問い合わせください。

京都肉牛流通推進協議会

☎ 075-681-8781

〒601-8361

京都市南区吉祥院石原東之口2

京都食肉市場（株）内

営業時間：8時15分～16時45分

水曜・日曜定休

<http://kyoto-meat-market.co.jp/gaiyou.html>



【生産者】 京都府内の肥育牛生産者
（全域）

【品 種】 黒毛和種

ここがこだわり

生産履歴が京都府産として認定

京都で生まれた子牛を京都で肥育した純京都産牛肉を始めとして、生産履歴が京都府産である肉牛を「京の肉」と認定しています。

安全な飼養管理

安全な飼養管理において肉牛が育てられ、安心してご賞味いただける牛肉です。生産履歴・給与飼料を明確にし、証明書を発行しています。

上品な舌ざわりと繊細な旨み

「京の肉」は、上品な舌ざわりと繊細な旨みがあり、自信を持ってお勧めできる牛肉です。



【販売情報】

販売期間： 通年

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537

〒617-0833

長岡京市神足芦原5

営業時間：9時～18時 水曜・日曜定休



【生産者】

(株)いづつ屋自社牧場及び、
京丹波地域の肉用牛肥育農家

【品 種】

黒毛和牛



ここがこだわり

「丹波牛」とは？！

「丹波牛」は黒毛和種で、(株)いづつ屋自社牧場
はもとより、京丹波地域において最も長く肥育さ
れ、なおかつ最終6ヶ月以上肥育された枝肉格付が
「A2、B2」以上のものです。

農場HACCP認証農場の牛肉！

自社牧場である丹波清光ファームは、京都府初
の農場HACCP認証農場であり、生産される牛肉は
認証農場で生産された牛肉と明示されています。

<農場HACCP認証農場とは？>

農林水産省が策定する「農場HACCP認証基準」に基
づいた衛生管理手法を導入していると認証された農場
です。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、

クール便にて発送

代金支払方法：代引、振込（銀行、
コンビニ、郵便局）、クレジット

参考価格：

サーロイン 1,600円/100g

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)いづつ屋

☎ 0771-82-0035

〒622-0213

船井郡京丹波町須知岡畑16

休業日：水曜日

<https://www.tanba-izutsuya.com/>



【生産者】
亀岡牛肥育農家
会員農家（亀岡市）

【品 種】
黒毛和牛



ここがこだわり

「亀岡牛」とは？！

「亀岡牛」は黒毛和種で、食肉加工された日から遡って14ヶ月以上亀岡市内において肥育され、亀岡市食肉センターに出荷され食肉加工された枝肉で、亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものです。

空気と水の美しい亀岡生まれ

美しい水と空気に恵まれ、夏と冬の気温差が35℃以上もある亀岡市。牛の育成には厳しい環境といえますが、その環境が身を引き締め、とても美味しく格別な味にしております。

こだわりの飼育方法

生産農家は飼育にこだわりを持っております。
飼育期間については、2ヶ月～半年ほど長く飼育して、牛が成熟するのを待ちます。そうすることでお肉の風味や脂の艶を引き出し、からっとしたしつこくない味わいに仕上げております。

【販売情報】

販売方法：
直接販売、クール便にて発送

参考価格：
サーロイン 1,400円/100g

主な販売店：
販売者：(有)木曾精肉店
電 話：0771-22-5654
販売者：物産市場アトリオ
電 話：0771-24-8888
販売者：(株)マツモト各店舗
電 話：0771-24-3751(本部)
販売者：たわわ朝霧
電 話：0771-23-8318

詳しくは直接お問い合わせください。

亀岡牛枝肉振興協議会

☎ 0771-22-0190

FAX 0771-22-0190

〒621-0814

亀岡市三宅町亀岡市食肉センター内

平井牛



【生産者】
(有)京都丹波牧場

【品 種】
黒毛和牛



ここがこだわり

「平井牛」とは？！

平井牛を生産する京都丹波牧場は、京都、北海道で約2000頭の黒毛和牛を肥育。一部繁殖も行っており一貫経営の牧場です。

5年に一度の和牛オリンピックでは2位と5位を獲得。

その他2021年度は、京都肉牛枝肉共進会で京都府知事賞10連覇を果たしました。

平井牛の出荷月齢は、30～37カ月と全国的にも稀に見る超長期肥育です。生きながらに熟成した、食べて美味しく健康に良い和牛を極めていきます。

【販売情報】

販売期間：通年

購入方法：

- 主な販売店：銀閣寺大西、ミートショップ ヒロ、大橋亭
- その他通販サイト：平井牛で検索

詳しくは直接お問い合わせください。

（有）京都丹波牧場

事務所/本社

京都府南丹市八木町屋賀上足尾48番地

TEL 0771-42-4748 FAX 0771-42-4756

メール tanbabokujou@marble.ocn.ne.jp

HP <https://hiraigyuu.com>

北海道牧場

北海道川上郡弟子屈町奥春別原野

TEL 01548-2-5801 FAX 01548-2-5803



【生産者】（農）日本海牧場

【品 種】
和牛間交雑種
（黒毛和種×日本短角種）



京たんくろ和牛の母牛 日本短角種

ここがこだわり

母は日本短角種、父は黒毛和種

「京たんくろ和牛」は、京丹後市の美しい山で放牧されている丈夫な短角和牛を母に、黒毛和牛を父に生まれた京都ならではのブランド和牛です。母譲りの赤身の旨さと、父譲りの脂の甘さを兼ね備えたバランスのよい味わいが特徴です。地元産の飼料で健康に育った赤身の肉質が地元京都で愛されており肉本来の美味しさを追求した逸品です。

年間30頭ほどしか生産されていないため、一般には流通していませんが、京都市左京区にある(株)きたやま南山の店舗（焼肉料理屋「南山」）で、焼肉やステーキ、お弁当やギフトとして販売されています。

えさのこだわり

地元産の牧草、飼料米や醤油粕など、出来る限り輸入に頼らず、未利用資源を有効活用した低コスト生産を目指すことで、環境保全と経済性を図りながら、美味しい牛肉作りを追求しています。

【販売情報】

注文方法：来店、電話、インターネット

販売方法：南山での飲食、テイクアウト
通販（クール便対応）
伊勢丹京都での販売

支払方法：（飲食）現金、クレジットカード
（通販）代引、クレジットカード、
振込

参考価格：

京たんくろ和牛ステーキ弁当	3,000円
京たんくろ和牛焼肉セット	5,000円
京たんくろ和牛ステーキセット	8,000円
京たんくろ和牛焼肉ギフト	9,500円

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）きたやま南山

☎ 075-722-4131

〒606-0846

京都市左京区下鴨北野々神町31



【生産者】

京都府養豚協議会 会員農家
(岸本畜産、日吉ファーム)

【品 種】

LWD・WLD
(京都ぽーく品質管理委員会の
選定による種豚の三元交配)



商標登録証 登録第5258278号

ここがこだわり

旨みある柔らかい肉質！

定められた飼料管理マニュアルに沿って肥育することで、京都ぽーくの特徴である旨みのある柔らかい肉質に仕上げられています。

京都府養豚協議会で定めた飼養管理ルール

- ① 出荷日齢 180日以上（目安195日）
- ② 出荷体重の目安 110kg
- ③ 肥育後期仕上げ時期に大麦及びパン粉を30%以上添加した飼料を60日以上給与
- ④ 日本食肉格付規格：上、中、並

優良な血統から生産

京都府養豚協議会で種豚の血統を定め、生産者が系統豚であるランドレース種と大ヨークシャー種を導入し「京都ぽーく」生産の基となる優良系統豚を維持して、増殖しています。

そして、肉質の良いデュロック種を掛け合わせ、三元交配により「京都ぽーく」を生産しています。

じっくり育てる

仕上げ期に大麦、パン粉を給与したり、じっくり時間をかけて飼育するなど、肉質（味）の良い豚肉づくりにこだわった、安全・安心で美味しい豚肉です。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット等

詳しくは直接お問い合わせください。

■青田畜産株式会社（販売）

☎ 075-691-1868
〒601-8353
京都市南区吉祥院這登中町29

■(有)日吉ファーム（生産・販売）

☎ 0771-74-0307
FAX 0771-74-0734
〒629-0312
南丹市日吉町上胡麻榎木谷11

■(有)農業法人京都特産ぽーく

☎ 075-693-7786（販売）
FAX 075-693-7787
〒601-8141
京都市南区上鳥羽卯ノ花9番地

■(株)岸本畜産（生産・販売）

☎ 0771-82-2004
〒622-0214
船井郡京丹波町蒲生野286
Kyotanba farmer's stOrePiglet's
☎ 0771-82-2120
〒622-0214
船井郡京丹波町蒲生野286

■(株)京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537
〒617-0833
長岡京市神足芦原5

■いけだ食品（株）（販売）

☎ 075-682-2379
〒601-8361
京都市南区吉祥院石原東之口2

京のもち豚



商標登録証 登録第540017号

【生産者】

京都府養豚協議会会員（指定農家）

【品 種】

LWD・WLDの三元交雑豚

ここがこだわり

管理マニュアルによる飼育

京のもち豚協議会のマニュアルに基づき、分娩から生後180日以上肥育された、京都府で生まれた豚を「京のもち豚」と言います。

脂身（白身）の特徴

子豚育成期（80日）から出荷（生後180日以上）パン等の食品製造副産物未利用品・京都府内産飼料米を基本とした飼料により白く仕上げ、もちもちあっさり甘味のある脂身に仕上げました。

自然の発育で育てる

肉質・脂身（白身含む）を良くするため、基本飼料（パン等40%以上配合）を給与しています。自然の発育でじっくり時間をかけて安全で美味しい豚肉に仕上がっています。

取り組み

養豚場から出た堆肥をさらに発酵させて細菌の繁殖を抑え完熟堆肥にし京都府内の田・畑の土に還元し、その土で作物を作り、循環型社会を作り、よりよい社会に住み続けるため（SDGs）に取り組んでいます。

また、農場HACCP認証取得を目指しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537

〒617-0833

長岡京市神足芦原5

営業時間：9時～18時 水曜・日曜定休



【生産者】

京都府養豚協議会会員（指定農家）

【品 種】

純粋 D



ここがこだわり

管理マニュアルによる飼育

京のもち豚協議会のマニュアルに基づき、分娩から生後195日以上肥育された、京都府で生まれた豚を「京のもち豚」と言います。

脂身（白身）の特徴

子豚育成期（80日）から出荷（生後195日以上）パン等の食品製造副産物未利用品・京都府内産飼料米を基本とした飼料により白く仕上げ、もちもちあっさり甘味のある脂身に仕上げました。

自然の発育で育てる

肉質・脂身（白身含む）を良くするため、基本飼料（パン等40%以上配合）を給与しています。自然の発育でじっくり時間をかけて安全で美味しい豚肉に仕上がっています。

取り組み

養豚場から出た堆肥をさらに発酵させて細菌の繁殖を抑え完熟堆肥にし京都府内の田・畑の土に還元し、その土で作物を作り、循環型社会を作り、よりよい社会に住み続けるため（SDGs）に取り組んでいます。

また、農場HACCP認証取得を目指しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537

〒617-0833

長岡京市神足芦原5

営業時間：9時～18時 水曜・日曜定休



【生産者】
(有) 日吉ファーム

【品 種】
WLDの三元交雑豚



ここがこだわり

やわらかい霜降り豚肉

京丹波高原豚は、パンを半分混ぜた飼料で仕上げることに、肉色が浅く鮮やかで、甘味があり、柔らかい霜降りの豚肉であることが特徴です。

豊かな自然が健康な豚を育む

(有) 日吉ファームでは、自然豊かな丹波高原の中で豚を飼育しています。寒暖の差がとても大きく厳しい環境ですが、その環境下で飼育することにより、豚自体も強く育ち、豚本来のおいしさを引き出すことができます。

研究を重ねて品種を管理

自家更新により、繁殖性・肉質のよい品種を残して常により豚肉を生産しています。

自社にて繁殖性や肉質にこだわった掛け合わせを研究し、よりよい豚の生産を目指しています。

西日本豚枝肉コンクールで最高位（農林水産大臣賞）を受賞しています。



「トン' sキッチン」

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

丹後王国食のみやこ内のバーキューガーデン「トン' sキッチン」でご賞味いただけます。また、京丹波高原豚の販売もしています。

丹後王国 食のみやこ バーベキューガーデン「トン' sキッチン」

〒627-0133

京丹後市弥栄町鳥取123

Tel/Fax0772-65-8013

詳しくは直接お問い合わせください。

(直営の食肉販売所にて予約販売もしています。)

(有) 日吉ファーム

☎ 0771-74-0307

FAX 0771-74-0734

〒629-0312

南丹市日吉町上胡麻榎木谷11

<http://www.kyochiku.com/hiyoshifarm/>



生まれも育ちも 京都・京丹波。

こだわりの「京丹波 ぽーく」



「美味しい・安心」
自信の逸品を
ぜひ貴方の食卓に



商標登録証 登録第5569215号

【生産者】 (株) 岸本畜産

【品 種】
デュロック系統豚 (純粋種)

ここがこだわり

肉質に優れたデュロック種

肉質、白身（脂）の甘味にこだわり、豚の品種を、肉質に優れたデュロック種に選定し、飼料にもこだわっています。

甘く柔らかな脂身

京丹波ぽーくの特徴は、特に肉質を良くするために大麦を配合した飼料を給与し、じっくり時間をかけて育てた脂身が甘く柔らかく引き締まった豚肉です。

- ①出荷日齢 190日以上
- ②出荷体重の目安110kg
- ③肥育後期仕上げ時期に大麦とパン粉を35%以上添加した飼料を60日以上給与

テーマは「おいしさ」、 「安心・安全」、「新鮮」

肉豚の仕上げ時期には、抗生物質を一切使用していない安全でおいしい豚肉です。

美味しさと安全、安心、新鮮をテーマに豚肉生産をしています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット等

- ・京丹波ぽーく直売所
「kyotanba farmer's store
Piglet's

サンダイコー（マークス店）、「京丹波味夢の里」等でも販売しています。

詳しくは直接お問い合わせください。

■(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

E-Mail: kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp

■kyotanba famer's store Piglet's

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286



商標登録証
登録第6011694号

【生産者】(株)岸本畜産

【品 種】
LWD、WLDの三元
交雑豚



ここがこだわり

肉質にこだわった三元豚

肉質、白身(脂)の甘味にこだわり、ランドレース種と大ヨークシャー種を掛け合わせた母豚に、肉質に優れたデュロック種を掛け合わせており、飼料にもこだわっています。

甘く柔らかな脂身

京丹波ぽーくの特徴は、特に肉質を良くするために大麦を配合した飼料を給与し、じっくり時間をかけて育てた脂身が甘く柔らかく引き締まった豚肉です。

- ①出荷日齢 190日以上
- ②出荷体重の目安110kg
- ③肥育後期仕上げ時期に大麦20%、パン粉小麦を40%以上添加した飼料を60日以上給与

テーマは「おいしさ」、 「安心・安全」、「新鮮」

肉豚の仕上げ時期には、抗生物質を一切使用していない安全でおいしい豚肉です。

美味しさと安全、安心、新鮮をテーマに豚肉生産をしています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット等

・京丹波ぽーく直売所

「kyotanba farmer's store
Piglet's

サンダイコー(マークス店)、「京丹波味夢の里」等でも販売しています。

詳しくは直接お問い合わせください。

■(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

E-Mail: kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp

■kyotanba famer's store

Piglet's

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286



【生産者】 (有) 日吉ファーム
(株) 岸本畜産
【品種】 LWD・WLD



商標登録証 登録第5810030号

ここがこだわり

『おいしい』そして『安心』

食の安全への関心が高まる今、多くの人に高品質な豚肉を提供したい。
その思いからこだわりのおいしい豚を食卓にお届けします。

甘味のある脂がおいしさの秘密!!

自家配合飼料の組み合わせと給餌のあり方がポイント! もっちりとしたキメ細かい肉質と脂の甘味がお口の中で豊かに広がります。

鮮度と安全・安心のこだわり

販売元を一元化し、京都食肉市場内にて、と畜からカットまでを一貫して処理する事で鮮度と衛生管理の行き届いた商品が提供できます。

【販売情報】 販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。



■いけだ食品株式会社

☎ 075-682-2379

〒601-8361

京都市南区吉祥院石原東之口2

京都市中央卸売市場 第2市場内

mail : info@ikedashokuhin.co.jp

http://www.ikedashokuhin.co.jp/



【生産者】

流胤（りゅういん）

【品 種】

京地どり（シャモ♂×横斑プリマスロック♀）

【保存方法】

冷蔵、冷凍



ここがこだわり

料理に向く食材の追求！

アク・臭みが少なく、甘みのある脂肪に、しっかりと味はあるが後味はすっきり。適度な硬さで、ちゃんと噛みきれ。そして、料理に使えばグッと美味しくなる。そんな鶏肉を生産するために、下記のポイントにこだわっています。

①品種の追求

京地どりは横斑プリマスロック・シャモを使い、京都府が育種・開発をした在来種由来血液100%の鶏です。

②飼育の追求

1㎡8羽以下の飼育密度で、120日以上飼育。飼料設計を自らがを行い、とうもろこしを組み込まない完全自家配合飼料。清流美山川の水と生菌資材などを用い、時期に応じて配合調整しています。

③生産者が安心出来る肉の追求

私たちは家畜を飼うにあたり、自分達が安心して食べられるものを作ろうと考えました。飼料に予防的な抗生物質を使うのは止め、出来た飼料を生産者自らが味見出来る。そんな飼料で育てれば、出来上がったお肉も安心して食べられると考え、生産しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAXまたはメール、インターネットの販売サイト

最小単位：小売り:500g/パック
飲食店向け:1羽単位で1kg～

支払方法：小売り:代金引換または
直接取引・電子決済
飲食店向け:銀行振込等

供給可能量：基本全量予約制(応相談)

詳しくは直接お問い合わせください。

流胤＜責任者：篠山 直也＞

☎ 0771-75-0554

FAX 050-3156-3238

E-Mail nougyou@ryuin.com

URL <http://www.ryuin.com/>

〒601-0724

南丹市美山町内久保タカセ1-1



【生産者】岡本ファーム
【品 種】京地どり（以下のとおり）

シャモ♂ 横斑
 プリマスロック♀

京地どり

【その他】
京都府認定鶏種
京のこだわり畜産物生産農場登録
保存方法：フレッシュ、冷蔵、冷凍



ここがこだわり

京にこだわりやさしい肉の味

とり本来の臭いを抑えた肉の味、その優しさとシャモのしっかりした肉質。本来の地どりの味を堪能してください。

京にこだわり京地どり専用飼料

京地どり前期、京地どり仕上無薬、環境改善サプリメント、無農薬栽培飼料用米、竹粉の配合飼料の給与

京由良川の支流、牧川の清流

清流が側を流れる自然豊かな土地でのびのび育っています。
夏も涼しい、鶏にとって快適な環境で約100日をかけ、ゆっくり発育した鶏の味は格別です。

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：「産直野菜ふくちマルシェ」、「農匠の郷やくの」他

最小単位：正肉一羽分
その他部位別や味噌漬けなど加工品の販売も対応します。
（1パック各約1kg）

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）岡本ファーム

☎ 0773-37-0664

FAX 0773-37-0664

〒629-1302

福知山市夜久野町今西中710

E-mail okamoto.farm@outlook.jp



【生産者】 外田養鶏場
 【鶏 種】 シャモみ×横斑プリマスロック♀
 【出荷日齢】 100日齢以上
 【飼育方法】 平飼い



ここがこだわり

○『京地どり』は、肉質に優れた国産鶏のシャモ（雄）と横斑プリマスロック（雌）とをかけあわせてあります。

○ 飼料には、飼料用米や生米ぬか、竹粉など京都産の飼料をふんだんに用い、京・美山の大自然の中、我が子を育てるように、あたたかな愛情をそそいでのびのびと育てています。

○『京地どり』は特定JAS規格の地鶏肉基準の飼育日数75日以上との定めより長く「100日以上」じっくり飼育しています。

○ また、1平方メートルあたりの飼育羽数は、10羽以下の地鶏肉基準に対し「8羽以下」としています。

○ 血統に関する決まりもすべて満たして健康やかな環境条件で育てられています。

【販売情報】

販売期間：通年
 購入方法：道の駅「美山ふれあい広場」、美山おもしろ農民倶楽部で販売
 その他通販サイト

詳しくは直接お問い合わせください。

外田養鶏場

☎ 0771-77-0075

FAX 0771-77-0890

〒601-0724

南丹市美山町内久保池ノ谷1-1



【生産者】林 忠夫

【品 種】
横斑プリマスロック



ここがこだわり

豊かな自然の中で育む！

大原からさらに山中にある、百井地域。この百井の豊かな自然環境の中で地飼いで、のびのび育てています。

時間をかけて育てる。

ゆっくりと時間をかけて育てることで、「おいしい鶏」に仕上がるように努めています。

気候風土に合った純国産種

日本の気候風土に合った、純国産の卵肉兼用鶏です。卵も肉も大変おいしい鶏です。



【販売情報】

販売期間：通年

「里の駅大原」で購入できます（不定期）

詳しくは直接お問い合わせください。

とり幸

☎ 075-744-2252

FAX 075-744-2568

〒601-1233

京都市左京区大原百井町88

完全予約制



【生産者】佐藤養鶏場

【品 種】

軍鶏×横斑プリマスロック×
名古屋コーチン

【その他】

保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

日本古来の在来種！

昔から日本にいる在来種の上にこだわり、ヒヨコから厳選、6か月間じっくり飼い込んだ昔懐かしの味がする鶏肉です。

伝統の飼育方法

ブロイラーなど短期飼育やコスト削減が主流の昨今において、味にこだわり続けて6か月の長期飼育や厳選飼料など代々続く飼育法を守り、鶏スキなど昔ながらの料理に合う伝統の味を守っています。唐揚げやフライとは違う懐かしい味をご堪能ください。

鬼平も食べた！？

池波正太郎の小説である鬼平犯科帳の鬼平は、グルメでも知られており、絶賛した料理の中に「軍鶏鍋」があります。これは鶏肉を使ったスキヤキ、いわゆる「鶏スキ」で、牛肉を食べない当時的高级料理の一つです。適度に硬く、したたる程に脂の乗った「ブリ軍鶏」で、目を閉じ江戸の風情を思い浮かべながら鬼平の愛した鶏スキを是非ご賞味ください。

【販売情報】

販売期間：1月8日～12月31日
12月26日以降は要予約

注文方法：店頭、TEL、FAX

最小単位：半羽、一羽

支払方法：店頭、代金引換

参考価格：半羽 約 7,000円
一羽 約 14,000円

詳しくは直接お問い合わせください。

佐藤養鶏場

☎ 075-331-0087

FAX 075-332-0988

〒610-1132

京都市西京区大原野灰方町387

木曜定休、盆休み有り



【生産者】

(農) 京都養鶏生産組合

【品 種】

純国産品種

ゴトウ「もみじ種」

ゴトウ「さくら種」



ここがこだわり

純国産種「もみじ」「さくら」

「もみじ鶏」は、日本の風土にあった純国産種で、羽と卵殻がモミジ色をしていることからその名が付けられました。この品種は国内に約2%しか飼われていない希少品種です。

「さくら鶏」は、「もみじ鶏」と同様に純国産種で、羽と卵殻がサクラ色をし、こちらも国内に約2%しか飼われていない希少品種です。

鶏肉の味もこだわりのエサで決まる！

「京たまご茶乃月」（もみじ鶏）のエサは、トウモロコシを中心に大豆粕・魚粉・生米ぬか、広島県産力キガラ、炭酸カルシウム、ガーリックに加え、宇治茶、ハーブ、ゴマ、ヨード（海藻）を加え、臭みの少ない旨みのある卵になります。

「京たまごさくら」（さくら鶏）のエサは、トウモロコシを中心に大豆粕・魚粉・生米ぬか、広島県産力キガラ、炭酸カルシウム、ガーリックを加え、昔なつかしい旨みのある卵になります。

ぜひすき焼き、炊き込みご飯、ハンバーグ、ギョーザや炭火焼などでご賞味ください

【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

(農) 京都養鶏生産組合

☎ 0774-55-2717

FAX 0774-55-7800

〒610-1132

城陽市寺田奥山1-62

<http://tamagomura.net>

火曜定休

20

京の鳴初鳥（なきはじめどり）

ここがこだわり



日本初！！ここにしかない鳴初鳥

鶏がおいしい年齢（日齢）はいつなのだろうか？国産の鶏でこだわりのエサ（飼料）を与え、鶏のおいしさを長年追求し、ようやくたどり着いた結果ゴトウのもみじ鶏のオス（他に出回っていない）にこだわりのエサを与え鳴き初めの時期が旨みが増し、食べ応えがある事にたどり着き、鳴初鶏が誕生しました。煮てよし、焼いてよし、揚げてよし。ぜひ一度ご賞味下さい。

【生産者】（農）京都養鶏生産組合
【品 種】純国産品種ゴトウ「もみじ種」
【販売情報】販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

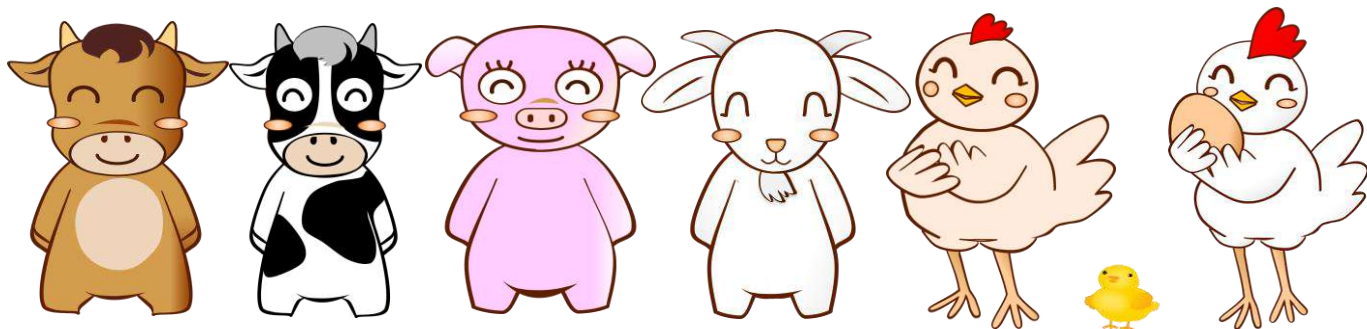
（農）京都養鶏生産組合

☎ 0774-55-2717

FAX 0774-55-7800

〒610-1132 城陽市寺田奥山1-62

<http://tamagomura.net> 火曜定休



21

ハーモニーチキン



【生産者】（有）栄光食鳥

【主要原材料】 鶏肉

【その他】
保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

もちもちした食感、深い味わい

歯ごたえがあり、味わいゆたか。早朝に「朝びき」で食鳥処理をしているので、新鮮な美味しさを提供できます。

自然環境に恵まれた鶏舎

鶏舎は、自然豊かな園部町の山間にあり、鶏たちを日当たりの良い平飼いの鶏舎でのびのびと育てています。

鶏舎内ではクラシック音楽を流し、鶏のストレスを軽減しています。

こだわりの飼料を使用

飼料は原材料を厳選。そして、自家栽培の飼料米を配合した穀物を中心とした、オーダーメイドの配合飼料を給与しています。

【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

（有）栄光食鳥

☎ 0771-65-0028

FAX 0771-65-0214

〒622-0057

南丹市園部町殿谷庄司田5

不定休



【生産者】

流胤（りゅういん）

【品 種】

チャンキー

【保存方法】

冷蔵、冷凍

ここがこだわり

料理に向く食材の追求！

アク・臭みが少なく、甘みのある脂肪に、しっかりと味はあるが後味はすっきり。適度な硬さで、ちゃんと噛みきれ。そして、料理に使えばグッと美味しくなる。そんな鶏肉を生産するために、下記のポイントにこだわっています。

①飼い方の追求

「匠京地どり」と同じ飼い方で100日前後飼育。

②生産者が安心出来る肉の追求

私たちは家畜を飼うにあたり、自分達が安心して食べられるものを作ろうと考えました。飼料に予防的な抗生物質を使うのは止め、出来た飼料を生産者自らが味見出来る。そんな飼料で育てれば、出来上がったお肉も安心して食べられる、と考え、生産しています。

③使いやすさの追求

より良いモノを普段から使える価格で。

品種等を見直し味と情熱を妥協することなく、普段使いしてもらえぬ価格を目指しました。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAXまたはメール、インターネットの販売サイト

最小単位：小売り:500g/パック

飲食店向け:1羽単位で1kg～

支払方法：小売り:代金引換または
直接取引・電子決済

飲食店向け:銀行振込等

供給可能量：基本全量予約制(応相談)

詳しくは直接お問い合わせください。

流胤＜責任者：篠山 直也＞

☎ 0771-75-0554

FAX 050-3156-3238

E-Mail nougyou@ryuin.com

URL <http://www.ryuin.com/>

〒601-0724

南丹市美山町内久保タカセ1-1



【生産地】

京都府（福知山市）・兵庫県

（※）生産地に府外が含まれている場合でも、府内産のみを区別して出荷することが可能です。

【品 種】

ホワイトコーニッシュ♂×
ホワイトロック♀

【保存方法】

冷蔵、冷凍

ここがこだわり

コレステロール控えめ

若鶏用配合飼料に、木酸酢、よもぎ粉末、海藻等を添加した飼料で育てています。特殊な飼料を給与することにより、鶏肉独特の臭いが少なく、その上、脂肪やコレステロールも少ないです。しゃきとした歯ざわり、甘み、コクのある味があります。

豊かな環境で育てています

京都府北部のきれいな空気、そして四季の移り変わりが豊かな環境の下で育てられた、自信ある鶏肉です。

【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

三栄プロイラー販売

☎ 0773-37-1151

〒629-1311

福知山市夜久野町日置383

水曜日、日曜日定休



【生産者】

(株)ヤマモト

【生産地】

京都府（福知山市）・兵庫県

（※）生産地に府外が含まれている場合でも、府内産のみを区別して出荷することが可能です。（モモ肉・ムネ肉も可）

【品 種】

ロードアイランドレッド×オーストラロープ

【保存方法】

冷蔵、冷凍

ここがこだわり

選び抜かれた血統！

黒く艶のある羽毛と鉛色の脚が、選び抜かれた血統の証。

肉質はシルクのようになめらかできめ細やか、上質な脂肪分と深いコクが特長です。

じっくり育てる！

丹波の自然のなかで“じっくり丹念に”育てられます。ゆっくり約90日～100日肥育します。

循環型農業を実践

京都産飼料用米を与えており、地域に根ざした循環型農業に寄与しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、E-mail

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)ヤマモト 食品部

☎ 0771-25-1451

FAX 0771-25-1453

E-Mail: tanbakurodori@yamamoto-corp.jp

URL: <http://www.yamamoto-corp.jp>

〒621-0005

亀岡市保津町上火無66-2



【生産者】
山城農産（株）

【生産地】
京都府（京丹波町）・岡山県

（※）生産地に府外が含まれている場合でも、府内産のみを区別して出荷することが可能です。

【品 種】
チェリバレー種（純白の合鴨）

ここがこだわり

ストレスのない飼育方法

鴨舎は日当たり・風通しが良く、衛生的で外敵のいない場所を選んでいきます。舎内は、新鮮な敷料（ソフトウッド）を毎日敷き詰めることで、鴨がストレスを溜めることなく健康に育つようにしています。

孵化から育成まで一貫生産

鴨には常に新鮮で良質な餌と水を与えています。京鴨は孵化から育成、処理精肉加工までの自社100%一貫管理生産方式で品質の安定を可能にしています。

おいしさを科学的に立証

京鴨は、赤肉の色は濃い赤色、脂肪の色は薄いピンクを帯びた白が特徴です。均等で厚い肉質で調理しても肉の縮みが少なく、噛めば適当な歯ごたえを味わえます。

京鴨の肉質は、社団法人おいしさの科学研究所の分析で国産他社および輸入品との比較で最もバランスの良い数値で立証されました。

合鴨などの水鳥の脂肪は、牛や豚のものとは性質が異なり、14度という低温度で溶けますので、冷製料理でも美味しくいただけます。

日本食品分析センターによる京鴨独自の栄養分析数値も提供が可能です。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、インターネット

販売方法：クール便にて発送

支払方法：代引き、クレジットカード

生協及び量販店や外食産業の大量卸販売から個人向少量販売まで幅広く対応しています。

詳しくは直接お問い合わせください。

「京鴨」山城農産株式会社

☎ 0774-32-4670

〒611-0002

宇治市木幡南山3-4

<https://www.kyogamo.com/>

営業時間 9時～18時

土日・祝日休業



特選ボンレスハム



特選ロースハム



ペPPERハム



特選ベーコン

【製造者】

(有)農業法人京都特産ぽーく

【商品名】

特選ボンレスハム
特選ロースハム
ペPPERハム
特選ベーコン

【主要原材料】

豚肉（京都ぽーく）

【その他】

アレルギー表示：一部 乳成分

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

「京都ぽーく」をもとにつくる

「京都ぽーく」をもとに作られるハムやベーコンは、素材の質と安全性に徹底してこだわっています。十分吟味した極上の豚肉を熟成させ、京都にふさわしい独特のあっさりした味と風味に仕上げています。

『特選ボンレスハム』

モモ肉を一本丸ごとを昔ながらの塩漬法で時間をかけじっくり熟成させ、肉自体の風味を壊さずに、大判仕立てに作ったしっとりとしたハムです。添加物を最小限に抑え、少し塩味をきかせ、ケーシング・ネットで仕上げています。

『特選ロースハム』

ロース肉を一本丸ごとスモークしています。ロース肉のクセのないさっぱり味で仕上げたハムです。

『ペPPERハム』

柔らかいモモ肉に、ブラックペッパーを加えたハムです。

『特選ベーコン』

昔ながらの製法でスモークを十分かし、あっさり塩味風味に仕上げたベーコンです。

【販売情報】

販売期間：通 年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換、銀行振込

参考価格：

特選ボンレスハム（72g） 432円

特選ロースハム（63g） 540円

特選ベーコン（63g） 432円

（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)農業法人京都特産ぽーく

☎ 075-693-7786

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花9

<http://www.kyoto-pork.co.jp/>

定休日：水曜・日曜



酒粕ウインナー



ごまらあウインナー



ゆずウインナー



ねぎ味噌ウインナー

【製造者】

(有)農業法人京都特産ぽーく

【商品名】

あらびきウインナー
チーズ入りウインナー
ハーブ入りウインナー
ガーリック&バジルウインナー
京の七味ウインナー

【主要原材料】

豚肉（京都ぽーく）

【その他】

アレルギー表示：豚肉
一部に乳成分
一部にごま
保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

「京都ぽーく」を熟成させ さらに旨みを引き出す

「京都ぽーく」を熟成させることでより旨みを引き出し、香辛料等を入れることで様々な味の「京都ぽーく」ウインナーに仕上げています。「京都ぽーく」をもとに作られるソーセージ類は、素材の質と安全性に徹底してこだわっています。十分吟味した極上の豚肉を熟成させ、京都にふさわしい独特のあっさりした味と風味に仕上げています。

特におすすめ！

「ねぎ味噌ウインナー」

京都産にこだわった西京味噌と九条葱使用のウインナー！

甘味とまろやかさが自慢の一品です。



【販売情報】

販売期間：通 年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換、銀行振込

参考価格：各90g入り 432円

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)農業法人京都特産ぽーく

☎ 075-693-7786

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花9

<http://www.kyoto-pork.co.jp/>

定休日：水曜、日曜



【製造者】

(株) 丹後王国ブルワリー

【主要原材料】

京丹波高原豚、琴引の塩

【その他】

アレルギー表示：豚肉

保存方法：冷蔵（10℃以下）

冷凍（-18℃以下）

ここがこだわり

京都府内産の豚肉、
地元日本海の塩を使用

原料肉は府内ブランド豚「京丹波高原豚」のみを使用し、養豚業者から直接仕入れているほか、丹後の澄んだ海水から作ったまろやかな天然の塩を使用しています。保存料や発色剤は使用せず、豚肉本来の旨みをお楽しみいただけるソーセージです。

「製品の向こうにお客様」を
モットーに

衛生面に配慮し、絶えず製品の向こう側にはお客様がいらっしゃることを心掛け、1つ1つの作業にも手間暇を惜しみなく注いで作業に当たっています。

また製品作りにあたっては、オリジナルのレシピで、熟練スタッフの技が生きています。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：インターネット通信販売

公式通販サイト

「丹後王国こだわり市場」

<http://tango-kingdom-onlineshop.com/>

電話・FAXでのご注文も承ります。

販売方法：クール便での発送

支払方法：代金引換、クレジット

現金振込確認後発送

参考価格：180g

648円（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

丹後王国「食のみやこ」

☎ 0772-65-4193

FAX 0772-65-4194

〒627-0133

京丹後市弥栄町鳥取123

<https://tango-kingdom.com/>

火曜定休

（ただし、春・夏休み期間、GWなどは
無休で営業）



【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】 生乳

【その他】
アレルギー表示：乳

ここがこだわり

京都の自然に育まれた おいしさ

京都農協牛乳は京都の自然の中で育てられた牛の生乳のみを使用しています。良質でコクのある牛乳のおいしさを保つため、成分無調整にて製品化しており、酪農家が搾ったままの風味を生かしています。

京都の工場で製造しています

製造も地元でこだわり京都の工場で生産しています。生産地と工場が近いので、搾乳された生乳は新鮮なうちにパック詰めされます。だから、牛乳本来の風味を損なうことなく、鮮度を最大限に保ったまま店頭へ。そのおいしさは格別です。

【販売情報】

販売期間：通年

【販売店】 たわわ朝霧、
エコープ各店舗

詳しくは直接お問い合わせください。

■たわわ朝霧

☎ 0771-23-8318

〒621-0822

亀岡市篠町野条上又30番地

<http://www.jakyoto.com/tawawa/>

■JA京都 畜産酪農センター

☎ 0771-42-2079

FAX 0771-42-5800

〒629-0114

南丹市八木町北広瀬松ノ木2-2

<http://www.jakyoto.com/>



【製造者】（農）クローバー牧場

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

クローバー牧場生産牛乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

賞味期限：製造日から6日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

特別牛乳とは？

「特別牛乳」とは、乳製品の容器に明記されている「牛乳」「加工乳」などの種類別の名前です。

「特別牛乳」の製造許可を受けているのは、国内でわずか4カ所です。

「特別牛乳」は、衛生的レベルが非常に高い施設で搾乳された生乳を処理したものです。

生乳は搾取後1時間以内に65℃30分間の低温殺菌、さらにノンホモ（均一処理していない）製法で処理するため、上部にクリームラインができます。牛乳が苦手な方もおいしく飲んでいただけます。

牛にやさしく

牛一頭ごとの体調や栄養バランスを考えて栄養計算をし、餌の量を決めます。

厳しい製造管理

（農）クローバー牧場では、搾乳施設（牧場）と牛乳処理施設が同一場所にあり、搾乳から処理まで一貫して行える施設で、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

宅配

（地域は要問い合わせ）

クール便にて発送

最小単位：1本から

支払方法：代金引換、郵便振込

参考価格： 500ml入り 520円

900ml入り 810円

詳しくは直接お問い合わせください。

（農）クローバー牧場

☎ 0774-76-7717

FAX 0774-76-7595

〒619-1143

木津川市加茂町観音寺今辻38

<http://www.cloverfarm.or.jp/>

年中無休



【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】
南丹市美山町産生乳100%

【その他】
アレルギー表示：乳
消費期限：900ml 製造日から6日
200ml 製造日から8日
保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

美山産生乳を100%使用

地元、南丹市美山町内産の牛乳だけで作っています。新鮮なうちに加工し、お届けしています。

こだわりのパスチャライズ製法

85℃15分のパスチャライズ〔注〕で殺菌。牛乳本来の風味にこだわり加工しています。

そのため、消費期限は通常の牛乳より短かめです。

【注】パスチャライズ

パスチャライザーという特殊な釜を用いての伝統的な殺菌方法で、自然乳酸菌類・カゼイン・イオン化カルシウムなどの牛乳の本来持つ特性を限りなく損なわない処理のこと。



美山牛乳を使った「美山みるく珈琲」（生乳60%使用）もあります。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売
クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休



【製造者】 平林乳業（株）

【品 種】 ジャージー種

【主要原材料】

京丹後市久美浜町産
ジャージー生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳
消費期限：製造日含めて5日
保存方法：冷蔵（10℃以下）
成 分：無脂乳固形分8.5%以上
乳脂肪分4.0%以上

【参考：ジャージー種とは】

英仏海峡の英領ジャージー島が原産地で、島名が名前の由来だと言われています。ホルスタイン（白黒の乳牛）よりひと周り小型の茶色の乳牛で、過去数百年間にわたり改良を重ねられ、人間に対する従順性、草をお乳に変える能力等において優れた特性を有しています。栄養価の高い、濃厚な牛乳を生産する乳用種として評価されています。



ここがこだわり

しぼりたてをその日のうちに

ジャージー牛乳は、丹後ジャージー牧場で丹精込めて育てられたジャージー牛からしぼり、しぼりたての生乳をその日のうちに工場へ運び、生産しています。牛乳本来の素材の良さ、おいしさをお届けします。

1本1本手作業で

生乳そのものの風味を損なわないように、85℃15分の一般より低い温度で長い時間をかけて殺菌処理し、1本1本手作業でビンに詰めています。牛乳本来の素材の良さ、おいしさを伝えるために生産しています。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX

販売方法：直接販売
クール便にて発送

支払方法：代金引換、郵便振替

参考価格：900ml容器 900円
(税込 972円)

詳しくは直接お問い合わせください。

平林乳業（株）

☎ 0772-83-0368

FAX 0772-83-1456

〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 9～17時、日曜休業



【製造者】（農）クローバー牧場

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

クローバー牧場生産牛乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

賞味期限：製造日から14日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

特別牛乳100%使用

特別牛乳100%で作った本当のヨーグルトを味わっていただきたく生産しました。

ヨーグルトの白く浮いている部分はクリーム、にじみ出た若草色の液はホエーと言い、どちらも乳酸菌が活躍している証拠です。また、凝固にかかわるカンテンやゼラチン、酸化防止剤、香料等の添加物は一切加えていません。

牛にやさしく

牛一頭ごとの体調や栄養バランスを考えて栄養計算をし、餌の量を決めます。

厳しい製造管理

（農）クローバー牧場では、搾乳施設（牧場）と牛乳処理施設が同一場所にあり、搾乳から処理まで一貫して行える施設で、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

宅配

（地域は要問い合わせ）

クール便にて発送

最小単位：2個から

支払方法：代金引換、郵便振込

参考価格：350円（300g入り容器）

詳しくは直接お問い合わせください。

（農）クローバー牧場

☎ 0774-76-7717

FAX 0774-76-7595

〒619-1143

木津川市加茂町観音寺今辻38

<http://www.cloverfarm.or.jp/>

年中無休



【生産者】(有)るり溪やぎ農園

【主要原材料】生山羊乳・砂糖

【アレルギー表示】表記なし

【賞味期限】製造日含む15日

【保存方法】冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

当農園産の山羊乳生まれ

当農園で飼育している山羊から搾乳した、新鮮なミルクを乳酸発酵させました。ミルクの味を生かし、甘さを控えたドリンクタイプのヨーグルトです。

無添加で安心

ノンホモ低温殺菌（65℃30分）のミルクだけを使い、安定剤や乳化剤、脱脂粉乳などの添加物は一切使っていません。

甘くて、あっさり、 飲みやすい

当農園の山羊乳は甘くてクセが少ないため、それを生かして初心者にも飲みやすいヨーグルトに仕上げています。

【販売情報】

販売期間：3月～12月

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、クール便発送

最小単位：1本から

代金支払方法：代引、郵便振込

参考価格：1,404円(税込)/900ml

972円(税込)/500ml

324円(税込)/150ml

供給可能量：900ml 10本/日

500ml 20本/日

150ml 60本/日

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)るり溪やぎ農園

☎ 0771-65-9010

FAX 0771-65-9010

〒622-0065

南丹市園部町大河内小米阪1-3

<http://www.ruri-yagi.com/>



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】

府立農芸高校産牛乳(ホシノ種)

【アレルギー表示】乳

【賞味期限】製造日より2週間

【保存方法】要冷蔵

ここがこだわり

本校生徒が製造

本校食品科学科食品加工コースの生徒が製造しています。

府立農芸高校産の生乳、
100%使用！

その日の絞った牛乳を使用し、その日のうちに製造しています。

乳酸菌はデンマーク製

乳酸菌はデンマーククリスチャンハンセン社製の乳酸菌を使用しています。

【販売情報】

販売方法：直接販売

原則毎月第3金曜日の放課後に、校内にて販売実習を行っています。

代金支払方法：直接販売

参考価格：80円(90g)/1個

供給可能量：800個/日

詳しくは直接お問い合わせください。

京都府立須知高等学校
食品科学科

☎ 0771-82-1171

〒622-0231

船井郡京丹波町豊田下川原166-1

<http://www.kyoto-be.ne.jp/syuuchi-hs/mt/>



【製造者】 平林乳業（株）

【品 種】 ジャージー種

【主要原材料】

- ・京丹後市久美浜町産
ジャージー生乳100%
- ・砂糖

【その他】

アレルギー表示：乳
賞味期限：製造日含めて14日
保存方法：冷蔵（10℃以下）
成 分：無脂乳固形分9.0%
乳脂肪分4.0%

ここがこだわり

プロバイオティクスヨーグルト

ジャージーヨーグルトは、丹後ジャージー牧場で搾られたジャージー牛乳100%で作られた、プロバイオティクスヨーグルト（生きたまま腸に届く乳酸菌を使ったヨーグルト）です。

クリーミーなあじわい

牛乳本来の新鮮な風味豊かでクリーミーなヨーグルトです。ほんのり甘い、微糖なので、食べやすく、毎日の朝食に続けられるおいしさです。安定剤や香料等は使っておりません。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換、郵便振替

参考価格：100gカップ 160円
(税込 173円)

詳しくは直接お問い合わせください。

平林乳業（株）

☎ 0772-83-0368

FAX 0772-83-1456

〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 9～17時、日曜休業



【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

賞味期限：

モッツアレラ(100g) : 製造日から14日

ストリング(80g) : 製造日から21日

カチョカヴァロ(130g) : 製造日から21日

スモーク(60g) : 製造日から60日

ゴーダ(80g) : 製造日から60日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

美山産生乳を使用

京都 美山の澄んだ空気と水とで育った乳牛のミルクからできた、生乳100%の手づくりチーズです。

『モッツアレラ』

新鮮なうちに作っています。味や香りにくせがなく、そのまま食べても、パスタやピザなどの料理にもOK! トマトスライスと合わせて前菜にも!

『ストリング』

手でさいて、そのままおつまみや、サラダにませてもよし。

『カチョカヴァロ』

3週間熟成しています。厚めのスライスにして、フライパンで焼いて食べるのが主流。オリーブオイルで焼くもよし、オイルなしでもOK!

溶けやすいので、さっと焼くのがコツです!

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休



【生産者】

(株)ミルクファームすぎやま

【主要原材料】生乳、食塩

【賞味期限】10日

【保存方法】要冷蔵



ここがこだわり

自動搾乳システム

弊社では自動搾乳システムを導入し、牛一頭一頭のエサを管理し、自動で搾乳を行うことで牛の健康維持と生産性を高めています。

牛が自らお乳を搾ってもらいに行くことでストレスを与えず良質なお乳を出してくれます。

モッツアレラチーズ

チーズを作る際は、ミルクを傷めないよう毎回乳缶で搬入しています。

モッツアレラチーズはフレッシュタイプ（熟成させないチーズ）で、作りたては一番ミルクの風味が強く、しっかりした繊維を感じるのが特徴です。

カプレーゼは手で割くようにちぎって、お好みでオリーブオイル、塩、ペッパーなどで召し上がるのがおすすめです。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX

販売方法：直接販売、発送

最小単位：1個から

代金支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)ミルクファームすぎやま

☎ 0771-83-0282

FAX 0771-83-0896

〒622-0201

船井郡京丹波町下山中野51-2



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】

府立農芸高校産牛乳(ホタケ種)

【アレルギー表示】 乳

【賞味期限】 製造日より3週間

【保存方法】 要冷蔵

ここがこだわり

本校生徒が製造

本校食品科学科食品加工コースの生徒が製造しています。

府立農芸高校産の生乳、
100%使用！

その日の絞りたて牛乳を使用し、その日のうちに製造しています。

プレーンとスモークの2種類

スモークはワイン樽チップを使用しています。

【販売情報】

販売方法：直接販売

原則毎月第3金曜日の放課後に、校内にて販売実習を行っています。

代金支払方法：直接販売

参考価格：プレーン 250円/1袋

スモーク 300円/1袋

供給可能量：30袋/日

詳しくは直接お問い合わせください。

京都府立須知高等学校
食品科学科

☎ 0771-82-1171

〒622-0231

船井郡京丹波町豊田下川原166-1

<http://www.kyoto-be.ne.jp/syuuchi-hs/mt/>

40

フロマージュ・フレ

ここがこだわり



【生産者】(有)るり溪やぎ農園
 【主要原材料】生山羊乳
 【賞味期限】製造日含む15日
 【保存方法】冷蔵(5℃以下)
 【参考価格】864円(税込)/100g
 【供給可能量】10個/日

クリームのような、なめらかさ

真っ白でなめらかな、クリーム状のフレッシュチーズ。淡泊な味で、さわやかな酸味とほのかな山羊乳の香りがあります。クラッカーやパンに添えるほか、ジャムや蜂蜜などを混ぜて、デザート感覚でお召し上がりいただいても。お菓子作りの材料にも適しています。

無添加で安心

ノンホモ低温殺菌(65℃30分)のミルクだけを使用。添加物は一切使っていません。

甘くて、あっさり、食べやすい

当農園の山羊乳は甘くてクセが少ないため、それを生かして、初めてお召し上がりいただく方にも食べやすいフレッシュチーズに仕上がっています。

41

フェルミエ

ここがこだわり



【生産者】(有)るり溪やぎ農園
 【主要原材料】生山羊乳、食塩
 【賞味期限】製造日含む15日
 【保存方法】冷蔵(5℃以下)

食べ方、いろいろ

そのままでも、オリーブオイルと黒胡椒をかけても美味。飲み物なら白ワイン、サラダなら葉物野菜やトマトとの相性が抜群です。

無添加で安心

添加物は一切使わず、ノンホモ低温殺菌(65℃30分)のミルクだけを使っています。

甘くて、クセの少ない味わい

当農園の山羊乳は、甘くてクセが少ないため、初心者にも食べやすいチーズに仕上がっています。

【参考価格】1,404円(税込)/100g
 【供給可能量】6個/日

(有)るり溪やぎ農園

☎ 0771-65-9010

FAX0771-65-9010

〒622-0065 南丹市園部町大河内小米阪1-3

<http://www.ruri-yagi.com/>

【販売情報】

販売期間：3月～12月

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、クール便にて発送

最小単位：1個から

代金支払方法：代引、郵便振込

※ 詳しくは直接お問い合わせください。



【生産者】(有)るり溪やぎ農園

【主要原材料】

生山羊乳、クリーム、砂糖、卵黄、
山羊チーズ

【アレルギー表示】乳、卵

【保存方法】冷凍（-18℃以下）

ここがこだわり

後味、さわやか

山羊乳の味と香りを生かしたアイスクリーム。甘さひかえめで、あっさりとした味わいです。

無添加で安心

安定剤や乳化剤、脱脂粉乳などの添加物は一切使わず、ノンホモ低温殺菌（65℃ 30分）のミルクだけを使用しています。

こだわりの素材選び

たまごは当農園で平飼いしている新鮮な赤たまごを使用。素材の味を生かし、新鮮でシンプルな材料だけで作っています。

隠し味には自社製の山羊チーズもしのばせた、これまでとは違う贅沢な味わいのアイスクリームです。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

最小単位：1個から

代金支払方法：代引、郵便振込

参考価格：324 円(税込)/100ml

供給可能量：20個/日

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)るり溪やぎ農園

☎ 0771-65-9010

FAX 0771-65-9010

〒622-0065

南丹市園部町大河内小米阪1-3

<http://www.ruri-yagi.com/>

43

美山牛乳ソフトクリーム



「美山牛乳」の風味を そのままに

美山牛乳の生乳を原材料にしたソフトクリームは、風味を損なうことなくサッパリと仕上げています。



※「美山牛乳」は南丹市美山町産の生乳を85℃15分のパステライズで殺菌。牛乳本来の風味にこだわり加工しています。

【製造者】美山ふるさと(株)

【品 種】ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産牛乳100%

【その他】アレルギー表示：乳

ここがこだわり

44

美山牛乳ジェラート



「地元産」や「旬」に こだわって

美山牛乳の生乳を原材料にしたジェラートは、風味を損なうことなくサッパリと仕上げています。

種類はホワイトだけでなくブルーベリーなど「地元産」「旬」にこだわったものがありますのでぜひ味わってください。

【製造者】美山ふるさと(株) 【品 種】ホルスタイン

【主要原材料】南丹市美山町産牛乳100%

【その他】アレルギー表示：乳、保存方法：冷凍（-15℃以下）

ここがこだわり

美山ふるさと(株)

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722 南丹市美山町安掛下25

[http://www.miyama-milk-](http://www.miyama-milk-studio.com/index.html)

studio.com/index.html 年中無休

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、クール便(ジェラートのみ)

支払方法：ジェラートのクール便は代金引換

※ 詳しくは直接お問い合わせください。



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】

府立農芸高校産牛乳(ホストイ種)
京丹波町産黒大豆きな粉

【アレルギー表示】乳、卵、大豆

【保存方法】冷凍

ここがこだわり

本校生徒が製造

本校食品科学科食品加工コースの生徒が製造しています。

府立農芸高校産の生乳、
100%使用！

その日の絞りたて牛乳を使用し、その日のうちに製造しています。

地元丹波産の黒豆きな粉を使用

黒豆きな粉は、地元丹波産の黒大豆（黒豆）をきな粉にして入れています。

【販売情報】

販売方法：直接販売

原則毎月第3金曜日の放課後に、
校内にて販売実習を行っています。

代金支払方法：直接販売

参考価格：150円(90ml)/1個

供給可能量：500個/日

詳しくは直接お問い合わせください。

京都府立須知高等学校
食品科学科

☎ 0771-82-1171

〒622-0231

船井郡京丹波町豊田下川原166-1

<http://www.kyoto-be.ne.jp/syuuchi-hs/mt/>



【製造者】 丹後ジャージー牧場
ミルク工房そら

【主要原材料】 ジャージー牛乳

【その他】

アレルギー表示：乳

賞味期限：約半年

保存方法：冷凍（-18℃以下）

成分：無脂乳固形分12.3%、乳脂肪分7.7%



ここがこだわり

しぼりたてジャージー牛乳 100%使用

工房ヨコの牛舎から朝搾りたてのジャージー生乳を殺菌処理して使用しています。また、生クリームもジャージー生乳から取っていますので、コクがあるのに後味がさっぱりしていて、食べやすいアイスクリームです。

地元・丹後の食材を生かす

素材は地元・丹後の食材を使っています。ここ丹後には、豊富な食材があります。季節ごとに旬の素材を使うことで、丹後の良さを伝えることが出来たらうれしいです。

美味しくて、安心安全

美味しくて、安心・安全です！ソフトクリームはもちろん、ジェラート、チーズもすべて、余計な添加物は一切使用しておりません。また、ジェラートは卵も使っていないので、アレルギーをお持ちの方も安心して食べていただけます。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換、郵便振替

銀行振込、カード決済

参考価格：100mlカップ

420円（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

丹後ジャージー牧場
ミルク工房そら

☎ 0772-83-1617

FAX 0772-83-1677

〒629-3441

京丹後市久美浜町神崎411

営業時間：10～17時 木曜定休

<http://www.tango-jersey.co.jp/>



【製造者】 (有) 酪ママ工房

【主要原材料】 生乳、ハチミツ

【その他】

アレルギー表示：乳

保存方法：冷凍（-18℃以下）

ここがこだわり

京都・丹後産限定スペシャル巣蜜ソフトクリーム

おいしく食べて美しくなりましょう！！

京都・丹後産自家養蜂場より、巣ごとそのまのハチミツを地元の朝しぼり生乳ソフトクリームにトッピングしました。

とろ〜り濃厚なハチミツとさっぱりとしたミルクソフトは絶妙です！

巣の中に閉じ込められた自然の風味豊かな味わいをご賞味ください。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

参考価格：

120ml入りスペシャル巣蜜ソフトクリーム
680円（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

ショップ Royal Merry

☎ 0772-74-1911

FAX 0772-74-1911

〒629-3245

京丹後市網野町浜詰46

営業時間：10～17時、不定休

<http://www.rakumamakobo.com/>



【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】

府立農芸高校産牛乳(ホースタイプ種)
京丹波町産栗パウダー

【アレルギー表示】 乳、卵

【保存方法】 冷凍

ここがこだわり

本校生徒が製造

本校食品科学科食品加工コースの生徒が製造しています。

府立農芸高校産の生乳、
100%使用！

その日の絞りたて牛乳を使用し、その日のうちに製造しています。

地元丹波産の丹波栗パウダーを使用

地元丹波産の栗をパウダーにして入れています。

【販売情報】

販売方法：直接販売

原則毎月第3金曜日の放課後に、
校内にて販売実習を行っています。

代金支払方法：直接販売

参考価格：150円(90ml)/1個

供給可能量：500個/日

詳しくは直接お問い合わせください。

京都府立須知高等学校
食品科学科

☎ 0771-82-1171

〒622-0231

船井郡京丹波町豊田下川原166-1

<http://www.kyoto-be.ne.jp/syuuchi-hs/mt/>



【販売者】（農）クローバー牧場

【製造者】大阪府（委託）

【主要原材料】
クローバー牧場生産牛乳80%

【その他】
アレルギー表示：乳 その他
保存方法：冷凍（-18℃以下）

ここがこだわり

特別牛乳80%配合

特別牛乳を80%配合したこだわりの贅沢ミルクアイスです。クリーミーなのに後味さらり、口の中でとろけるなめらかさを感じてください。

定番の「ミルク」、濃厚ビターチョコを使用した「チョコ」、さらに期間限定でフレッシュ生イチゴ入り「いちご」、マンゴーピューレがふんだん入った「マンゴー」渋皮付き栗甘露煮を贅沢に使用した「マロン」、シチリア産高級ピスタチオの風味そのまま「ピスタチオ」をご用意しています。

牛にやさしく

牛一頭ごとの体調や栄養バランスを考えて栄養計算をし、餌の量を決めます。

厳しい製造管理

（農）クローバー牧場では、搾乳施設（牧場）と牛乳処理施設が同一場所にあり、搾乳から処理まで一貫して行える施設で、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。



【販売情報】

販売期間：通年
注文方法：電話、FAX、インターネット
販売方法：直接販売
宅配
（地域は要問い合わせ）
クール便にて発送

最小単位：2個から
支払方法：代金引換、郵便振込
参考価格：130ml 容器 税込み
ミルク 350円
チョコ
いちご（春夏限定）
マンゴー（夏限定）
マロン（秋冬限定）
各450円
ピスタチオ 600円

詳しくは直接お問い合わせください。

（農）クローバー牧場

☎ 0774-76-7717

FAX 0774-76-7595

〒619-1143

木津川市加茂町観音寺今辻38

<http://www.cloverfarm.or.jp/>
年中無休

50

Acacia Farm ジェラート



【製造者】

(株) 丹後野村牧場
(アケイシア・ファーム)

【主要原材料】

野村牧場生産牛乳100%
(ホルスタイン種)

【その他】

アレルギー表示：乳
保存方法：冷凍（-18℃以下）

ここがこだわり

○牧場の搾りたてのミルク使用

牧場搾りたての生乳と地元食材で作るジェラート。
店頭では16種のジェラートをお召し上がりいただけます。
ミルクの味そのものが味わえる商品です。

○昭和25年創業

昭和25年、4頭の牛で開場した野村牧場。現在では常時150頭前後の牛を5名で飼育しています。

隣接店舗、MISS ALBIONで洋菓子を販売しています。



【販売情報】

販売期間：通年
注文方法：電話・HP
販売方法：直接販売
参考価格：260円から

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 丹後野村牧場
Acacia Farm(アケイシアファーム)
☎ 0772-72-5588
FAX 0772-72-5529

〒629-3113
京丹後市網野町小浜24-1
水曜・木曜休
<https://www.acaciashop.jp/>



<生産履歴情報がすぐわかる卵>

51

トレーサビリティたまご



ここがこだわり

QRコードで生産履歴を確認！

パッケージのQRコードをスマートフォン等で読み取ると、たまごの生産履歴を確認できます。



【生産農場】

協議会会員である養鶏場

【問い合わせ先】

京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会

☎ 075-314-5786

土日祝定休

詳しくは直接お問い合わせください。



QRコード

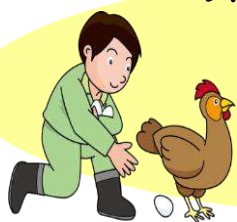


（参考）京都方式の鶏卵トレーサビリティシステム

「食品のトレーサビリティ」とは、食品の移動を把握できることです。

京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会では、生産者と流通業者が一体となり、府内で生産される鶏卵の安全性を確保し、消費者に安心してお届けできるよう、トレーサビリティシステムに取り組んでいます。

卵のトレーサビリティ



養鶏場（京都）



卵パック詰め（京都）



小売店（京都）

お店で生産情報がわかるのね！



注：たまごの問い合わせ先電話番号は、原則として販売者の電話番号を記載しています。

<飼料用米を給与した鶏の卵>

52

京たまご 穀産

ここがこだわり



ここにしかない完全国産化に成功した
真っ白になるおどろきのたまご！

鶏は純国産鶏のゴトウもみじ鶏
エサは、100%国産化、飼料米<もみ米>、国産
魚粉（琵琶湖の外来魚）、広島県産カキガラ、生
米ぬか、ゴマなど。色素分（とうもろこし、パプ
リカなどが入っていないので卵黄は昔ながらのレ
モン色、焼くと真っ白になる特徴があります。

お誕生日・結婚などのお祝いのシーンで純白の
ケーキやプリン、お正月には白いダシ巻きなどが
おすすめです。

【生産者】（農）京都養鶏生産組合（城陽市寺田）

【販売者】（農）京都養鶏生産組合

【販売方法】直売所・オンラインショップ

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

53

産直さくらこめたまご



ここがこだわり



京都府内産の飼料米を与えて飼育

国産鶏「さくら」に、京都府内産の飼料米を約
10%配合した飼料を与えて生産された卵です。

【生産者】（有）みずほファーム（京丹波町）

（有）中丹ファーム（綾部市）

【販売者】京都生活協同組合

（京都生協店舗、宅配）

☎ 075-681-1100（代）

詳しくは直接お問い合わせください。

54

まんがたまご

ここがこだわり

万願寺甘とうの赤くなったものと、
飼料米（30％）を与えています。

【生産者】 霜尾政幸 （舞鶴市西方寺）

【販売者】 霜尾政幸

☎ 0773-83-0695

JAにのくに本店直売所他で販売。
詳しくは直接お問い合わせください。

55

めでたまご

ここがこだわり

万願寺甘とうの赤くなったものと、
飼料米を与えています。

【生産者】 霜尾共造、泉 陽一
（舞鶴市西方寺平）

【販売者】 霜尾共造、泉 陽一

☎ 0773-83-0234／0235

JAにのくに直売所他で販売。
詳しくは直接お問い合わせください。

なぜ家畜にお米を与えるの？

お米は、私たち日本人の主食ですが、最近は、家畜の飼料向けの稲が府内でも年々増産されており、牛、豚、鶏の飼料として利用されています。

これは、我々がだんだんお米を食べなくなっているために、お米のかわりに他の作物を作る「転作」が必要なことを利用して、飼料用米を作っているもので、農家の所得向上や農村景観の維持、環境保全に役立っています。

また、輸入飼料の値上がりに悩む畜産農家が地元産の飼料用米を使うことで、より安心・安全な畜産物の生産・供給を可能にし、飼料自給率の向上にもつながります。



<飼育方法にこだわった鶏の卵>

56

しずたま

ここがこだわり



愛情こめて育てています！

ストレスの少ない平飼い鶏舎内で育てた鶏たちは、いつも元気に走り回っています。

飼料に玄米や海藻、香草など配合し、コクのある美味しい卵に仕上げました。

「里の駅大原・旬菜市場」で購入できます。

【生産者】 七彩の風（京都市左京区静原）

【販売者】 七彩の風

☎ 075-705-6123

詳しくは直接お問い合わせください。

57

野たまご

ここがこだわり



えさと飼育方法にこだわり

自家配合飼料ときれいな水を与え、ストレスを与えない環境の平飼い鶏舎で飼育しています。

【生産者】 京都大原山田農園（京都市左京区大原）

【販売者】 京都大原山田農園

【販売方法】 直売所「たまご工房」にて販売
（左京区修学院犬塚町11）

☎ 075-777-2040

詳しくは直接お問い合わせください。

58

平飼い鶏卵（佐藤養鶏場）

ここがこだわり



鶏を平飼いで育てています

【生産者】佐藤 久勝（京都市西京区大原野）

【販売者】佐藤 久勝

☎ 075-331-0087

木曜定休、盆休み有り

詳しくは直接お問い合わせください。

59

山元さん家の卵

ここがこだわり

えさと水にこだわったたまご！

指定配合飼料ときれいな水を与えると
もに、ストレスを与えない環境で飼育して
います。



【生産者】

- （有）三和鶏園三和農場（福知山市）
- （有）三和鶏園丹波農場（京丹波町）
- （有）三和鶏園千代川農場（亀岡市千代川町）
- （有）三和鶏園亀岡農場（亀岡市西別院町）
- （有）三和鶏園大波農場（舞鶴市）
- （有）中丹ファーム（綾部市）

【販売者】

山元産業（株）（舞鶴市長浜725）
府内スーパーで販売

☎ 0773-62-1104

詳しくは直接お問い合わせください。

60

百井地飼鶏の玉子

ここがこだわり

豊かな自然の中で地飼い

大原からさらに山あい位置する百井。
豊かな自然の中で地飼いされた鶏の玉子です。

【生産販売者】 林 忠夫
(京都市左京区大原百井)

☎ 075-744-2252

「里の駅大原・旬彩市場」でも販売しています。
詳しくは直接お問い合わせください。

61

平飼い玉子(吉岡鶏園)

ここがこだわり

平飼いしている鶏の玉子です！

鶏舎内で放して飼育している鶏の玉子です。
宇治市大久保で直売しています。

【生産販売者】 吉岡鶏園 (宇治市金井戸)

☎ 0774-23-6387

詳しくは直接お問い合わせください。

62

平飼い卵 (湯浅養鶏場)

ここがこだわり



平飼い鶏舎で育成した鶏の卵です

自家配合飼料を与え、太陽光がたっぷり入り、運動が出来る広さの平飼い鶏舎で育成した鶏が生む卵です。

【生産者】 湯浅 洋次 (南丹市園部町)

【販売者】 (株)安全農産供給センター

☎ 0774-22-4634

湯浅 洋次

☎ 0771-65-0636

詳しくは直接お問い合わせください。

63

平飼い卵 (外田養鶏場)

ここがこだわり

平飼い、飼料米で飼育しています

品種は「ゴトウもみじ」で、平飼いで飼育しています。
飼料には、飼料米を与えています。

【生産者】 外田養鶏場 (南丹市美山町内久保)

【販売者】 外田養鶏場

【販売方法】 美山町内の道の駅、小売店で販売

【供給可能量】 3,000個/日

☎ 0771-77-0075

詳しくは直接お問い合わせください。

64

平飼い卵「美卵 みらん」 (戸川養鶏場)

ここがこだわり

「かやぶきの里」美山の自然の中、自由に動き回れる平飼い鶏舎で元気にのびのびと育った鶏の卵です!

【生産者】戸川養鶏場 (南丹市美山町北大島)

【販売者】戸川養鶏場

【販売方法】道の駅ふらと美山・たわわ朝霧、
美卵オンラインショップなどで販売
<http://美卵.jp/>

65

平飼い卵(えびさか養鶏場)

ここがこだわり

鶏舎の中で放し飼いにしています

遺伝子組み換えでないトウモロコシや、豆乳粕をベースに自家産の飼料用米などを与え、安全で、美味しさにこだわった玉子作るため、大規模ではありませんが、丹精込めて育てています。

【生産者】えびさか養鶏場 (南丹市美山町板橋)

【販売者】えびさか養鶏場

☎ 0771-75-5012

詳しくは直接お問い合わせください。

66

平飼い卵 (るり溪やぎ農園)

ここがこだわり

ホエーを飲んでいる鶏のたまごです

山羊チーズを作る時に出るホエー(乳清)や、農園の飼料米や野菜くずなどを食べ、平飼いで育てている鶏たちの卵です。穀物などの飼料も遺伝子組み換えでないものを使用。

【生産者】るり溪やぎ農園 (南丹市園部町大河内)

【販売者】るり溪やぎ農園

【供給可能量】50個/日

☎ 0771-65-9010

詳しくは直接お問い合わせください。



< 鶏のエサにこだわった卵 >

67

宇治の赤たまご

ここがこだわり



こだわりの飼料を与えています

宇治茶・焙煎大豆・ハーブを加えた飼料で飼育しています。

【生産者】エッグファームイシカワ
(宇治市金井戸)

【販売者】エッグファームイシカワ

【販売方法】宇治市菟道に直売所あり

☎ 0774-23-0191

詳しくは直接お問い合わせください。

68

宇治の地玉子

ここがこだわり



こだわりの飼料を与えています

焙煎圧ペン大豆、ハーブを加えた飼料で飼育しています。

【生産者】エッグファームイシカワ
(宇治市金井戸)

【販売者】エッグファームイシカワ

【販売方法】宇治市菟道に直売所あり

☎ 0774-23-0191

詳しくは直接お問い合わせください。

69

京たまご茶乃月

ここがこだわり

**卵かけごはん専用たまご！！
味はエサで決まる！！**



エサは遺伝子組換えをしていないトウモロコシ、大豆を中心にたまごの旨みに欠かせない魚粉、米ぬかをふんだんに入れ、広島県産カキガラやにんにくを加え、宇治茶、ハーブ、ゴマ、海藻などを入れているので、旨みのあるおいしい味になります。

産みたてを洗卵、選別、包装まで一括して行うため、新鮮なままお渡しすることができます。生や半熟で、ぜひお召し上がりください。味の違いがわかります。

【生産者】(農)京都養鶏生産組合(城陽市寺田)

【販売者】(農)京都養鶏生産組合

【販売方法】直売所・オンラインショップ

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

70

京地玉

ここがこだわり



新鮮・安心・安全な京都のたまご！！

鶏は日本の風土に合った国産鶏「もみじ」「さくら」を飼養しています。飼料は、遺伝子組換えでないトウモロコシ、ダイズを中心に魚粉をしっかり配合。その他厳選した素材を四季に合わせて配合しています。

2重のサルモネラ対策を取っていますので生食推奨、卵かけご飯がおすすめです！

西田養鶏場の隣の本店直売所、阪急洛西口駅から東へ約5分、JR桂川駅から西へ約5分の桂川直売所で24時間販売しています。

【生産者】西田養鶏場(京都市南区)

【販売者】西田養鶏場

【販売方法】直売所・オンラインショップ 他

☎ 075-933-2120

詳しくは直接お問い合わせください。



Website



Instagram

71

ドナリエラの京地玉

ここがこだわり

微細藻類ドナリエラ・バーダウィル配合
ドナリエラ・バーダウィルは死海に生息する緑藻でβカロテンを大量に含んでいます。

京地玉の飼料をベースにドナリエラ粉末を加えた特製飼料を鶏に与えることで味はそのまま総カロテン量が7倍の卵ができました。おいしくて体にも良い卵です。

飼料用ドナリエラ粉末の販売も可能です。

【生産者】西田養鶏場（京都市南区久世）

【販売者】西田養鶏場

☎ 075-933-2120

詳しくは研究開発部までお問い合わせください。

72

丹波の赤

ここがこだわり

木酢、ヨモギ、海草粉末を給与した赤卵

【生産者】（有）三和鶏園
丹波農場（京丹波町）
千代川農場（亀岡市）

【供給可能量】500パック／日

【販売者】（有）三和鶏園

☎ 0773-62-1104

詳しくは直接お問い合わせください。

73

地養卵

ここがこだわり

こだわりの飼料で、甘くてコクのある美味しさを実現しました



【生産者】

（有）三和鶏園千代川農場（亀岡市）

（有）三和鶏園丹波農場（京丹波町）

（有）三和鶏園大波農場（舞鶴市）

【供給可能量】500パック／日

【販売者】（有）三和鶏園

☎ 0773-62-1104

詳しくは直接お問い合わせください。



ここがこだわり



たまごかけご飯にもぴったりです！

ニワトリの飼料に魚粉を多く入れ、昔ながらの味に仕上がりました。

【生産者】（有）グリーンファームソーゴ
（福知山市大江町）

【販売者】（有）グリーンファームソーゴ

☎ 0773-56-1910

<https://gfsogo.co.jp/>

詳しくは直接お問い合わせください。

※（有）グリーンファームソーゴは、平成30年3月に「農場HACCP認証農場」に認証されました。また「対香港輸出卵等取扱施設」にも登録されています。

京都のこだわりたまご

毎日の食卓に欠かせない「卵」。和食、洋食、中華とあらゆる料理に利用されています。

京都には、生産者が「エサ」や「育て方」にこだわった「卵」がたくさんあります。

例えば、「飼料用米」や「宇治茶」を鶏に与えたり、「平飼い（広々とした運動場で飼育する方式）」で鶏のストレスを減らしたり。

これらのこだわり卵は、府内のスーパーや直売所で購入することができます。

新鮮な卵は、黄身も白身もプルプルです。

ぜひ、地元京都産の卵をお試しください。



75

卵 ど す え

ここがこだわり



「こく」のある卵です！

パプリカ抽出物を飼料に添加しました。
黄身の色は赤味が強く、こくのある卵に仕上げました。

【生産者】（有）グリーンファームソーゴ
（福知山市大江町）

【販売者】（有）グリーンファームソーゴ

☎ 0773-56-1910

<https://gfsogo.co.jp/>

詳しくは直接お問い合わせください。

※（有）グリーンファームソーゴは、平成30年3月に「農場HACCP認証農場」に認証されました。また「対香港輸出卵等取扱施設」にも登録されています。

76

黄 味 自 慢

ここがこだわり



加熱調理で黄味が映える！

マリーゴールドの花弁粉末を飼料に添加。
加熱調理での黄色が映えています。

【生産者】（有）グリーンファームソーゴ
（福知山市大江町）

【販売者】（有）グリーンファームソーゴ

☎ 0773-56-1910

<https://gfsogo.co.jp/>

詳しくは直接お問い合わせください。

※（有）グリーンファームソーゴは、平成30年3月に「農場HACCP認証農場」に認証されました。また「対香港輸出卵等取扱施設」にも登録されています。

77

やどりぎ プレーン



ここがこだわり

**平飼でのびのび飼育、non-GMO飼料を使用！**

飼料の60%をしめるトウモロコシ・大豆粕などの穀物類を非遺伝子組換え(non-GMO)のもので特定しています。匂いの元となる動物性たんぱく質を完全に取り除いた、植物性100%飼料のたまごです。あっさりとしたナチュラルな風味が味わえます。健康と安心を求める方へお勧めです。

【生産/販売者】株式会社WABISUKE（宇治市）
インターネットから購入できます。
ひらがいたまごWABISUKEで検索
(<https://www.eggwabisuke.com>)

☎ 0774-24-2507

詳しくは直接お問い合わせください。

78

やどりぎ 濃厚絡み王



ここがこだわり

**飼料にこだわった鮮やかな赤の黄身たまご！！**

アスタキサンチン成分を多く含む、オキアミを配合することにより、卵黄の赤みとコクが増しました。

鶏に優しい平飼いで育てています。食材に絡めると、卵黄がすべて絡みつくほど濃厚な味わいです。

【生産/販売者】株式会社WABISUKE（宇治市）
インターネットから購入できます。
ひらがいたまごWABISUKEで検索
(<https://www.eggwabisuke.com>)

☎ 0774-24-2507

詳しくは直接お問い合わせください。

<その他のこだわり卵>

79 産直さくらたまご

ここがこだわり



国産鶏の卵！

国産鶏さくらが産んだ卵です。

【生産者】(有)みずほファーム（京丹波町）

(有)中丹ファーム（綾部市）

【販売者】京都生活協同組合
（京都生協店舗、宅配）

☎ 075-681-1100(代)

詳しくは直接お問い合わせください。

80 鶏卵（鴨川鳥友養鶏場）

ここがこだわり



60年以上続く老舗

新鮮な鶏卵を販売しています。
（鶏肉は事前注文）

【生産販売者】弘田 良子（京都市伏見区）

☎ 075-921-2452

詳しくは直接お問い合わせください。

81 鶏卵（森山養鶏場）

ここがこだわり

「宇治茶の郷」にて販売中！

JAやましろ田原店「宇治茶の郷」で販売しています。

【生産販売者】森山 繁（綴喜郡宇治田原町）

☎ 0774-88-2519

詳しくは直接お問い合わせください。

82 葉酸たまご （(有)みずほファーム）

ここがこだわり



女性におすすめの葉酸入りです

ビタミンB群の仲間である葉酸は、特に妊娠時に必要な栄養素として知られています。この葉酸たまごは、オキアミやマリーゴールドなどを配合し、濃厚でコクのある味わいを作っています。

【生産者】(有)みずほファーム
（船井郡京丹波町井脇別所段）

【販売者】(有)みずほファーム

【供給可能量】100kg/日

☎ 0771-86-0322

詳しくは直接お問い合わせください。

京地どりソーセージなど



京地どりソーセージ



京地どりのスモークチキン

【京地どり生産者】

外田養鶏場

【製造者】

美山おもしろ農民倶楽部

【商品名】

京地どりソーセージ
 京地どりスモークチキン
 その他京都産鶏肉を使った加工品

【主要原材料】

- 京地どりソーセージ
 京地どり(美山産)・京都産豚肉・
 美山産又は国産玉ねぎ・粗塩(天草の塩・沖
 縄の塩シママース)、北海道産甜菜糖・北
 海道産でん粉(片栗粉)香辛料・羊腸・粗精糖
- 京地どりのスモークチキン
 京地どり(美山産)、粗塩(沖縄の塩シマ
 マース・天草の塩)、香辛料

【その他】

- ・添加物:なし
- ・アレルギー主要7品目:なし
- ・配送方法:冷凍
- ・賞味期限:解冷後10日間・冷凍6ヶ月

ここがこだわり

『京地どりソーセージ』

美山の自然の中で、のびのび育てた「京地どり」のソーセージ地鶏の歯ごたえと旨味が贅沢に味わえます。

鶏肉を粗めに挽いて、スパイスを控え目にして地鶏の旨味が際立ち、美味しい仕上がりとなっています。

『京地どりスモークチキン』

京地どりの旨みを生かすため天然塩「沖縄の塩シママース」「天草の塩」と、オリジナルの配合の香辛料で仕上げました。

美山の木炭で桜のチップを燻した香り豊かな風味です。

鶏自体に味がのっているのです、旨みと歯ごたえが十分にあります。

【販売情報】

販売期間: 通 年

注文方法: 電話、FAX、インターネット

販売方法: 直接販売

クール便にて発送

支払方法: 代金引換、銀行振込

<http://nominclub.cart.fc2.com/ca1/88/>

詳しくは直接お問い合わせください。

美山おもしろ農民倶楽部

☎ 0771-77-0884

FAX 0771-77-0890

〒601-0724

南丹市美山町内久保池ノ谷33-1

定休日: 火曜日

<http://www.miyamahamu.com/>

京地玉カステラ

ここがこだわり



京地玉のカステラです！

京都のカステラ職人さんに京地玉を材料にしてふっくら、しっとり焼き上げてもらいました。「卵の味がする」「色味が良い」とご好評です。

和三盆とザラメ砂糖の上品な甘味！

砂糖には和三盆を使用することで上品な風味に。また製造日からザラメ砂糖が徐々に溶け出していくためコク、甘味、舌触りが変わっていきます。

【製造者】 (株)三源庵

【アレルギー表示】 卵・小麦

【販売期間】 冬季限定

詳しくは直接お問い合わせください。

西田養鶏場

☎ 075-933-2120



85

おしろいプリン

ここがこだわり



白いたまごの真っ白プリン！

京都府などの協力のもと6次産業化事業で、地元パティシエさんとタッグを組んで製作した、“おしろいぷりん”は京都養鶏の“京たまご穀産”をふんだんに使用した、たまごの風味のある濃厚なプリンです。

友人、知人などへのおみやげに…
夕食後のデザートとしても人気の商品です。

【製造者】 委託（京都府）

【アレルギー表示】 卵、牛乳

【販売者】（農）京都養鶏生産組合

【販売方法】 直売所・オンラインショップ

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

86

京たまご 濃厚プリン

ここがこだわり



京たまごのこだわりプリン！

京都府などの協力のもと6次産業化事業で、地元パティシエさんとタッグを組んで製作した、“京たまご濃厚プリン”は京都養鶏の“京たまご茶乃月”をふんだんに使用した、たまごの風味のある濃厚なプリンです。

友人、知人などへのおみやげに…
夕食後のデザートとしても人気の商品です。

【製造者】 委託（京都府）

【アレルギー表示】 卵、牛乳

【販売者】（農）京都養鶏生産組合

【販売方法】 直売所・オンラインショップ

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

87

佐藤さんのプリン



ここがこだわり

濃厚な味わい、甘さ控えめ

佐藤養鶏場のたまごをたっぷり使った濃厚なプリンです。甘さをおさえ、たまごの風味を味わっていただける一品です！

お子様にも安心！

香料以外の添加物は使用していませんので、お子様にも安心して召し上がっていただけます。

【製造者】 佐藤養鶏場
【アレルギー表示】 卵、牛乳

詳しくは直接お問い合わせください。

佐藤養鶏場

☎ 075-331-0087

木曜定休、盆休み有り

88

野たまごプリン



ここがこだわり



黄身1個分を贅沢に使用

プリン1個に、京都大原山田農園の「野たまご」の黄身1個を使ったぜいたくな一品。

卵の味にこだわり！

えさや飼育方法にこだわって作られた京都大原山田農園の「野たまご」。そのおいしさを味わっていただけます。

【製造者】 たまご工房
【販売期間】 通年（予約も受け付けます）

詳しくは直接お問い合わせください。

たまご工房（火・水定休）

☎ 075-777-2040

89

いい卵があったのでぷりん作りました



【製造者】七彩の風
【アレルギー表示】卵、乳

詳しくは直接お問い合わせください。

ここがこだわり



平飼い鶏の卵をふんだんに
使った濃厚卵プリンです

自家養鶏場で平飼いしている自慢の鶏。その卵で作ったプリンです。

里の駅大原（月曜定休）で購入できます。

七彩の風

☎ 075-705-6123

土日祝定休

<http://www.nanaironokaze.jp>

90

濃厚カステラ



【製造者】七彩の風
【アレルギー表示】卵、小麦粉

詳しくは直接お問い合わせください。

ここがこだわり



左京区静原産の
カステラできました

自家養鶏場で採れた卵で作ったカステラ。
静原の美味しい空気を包んで焼き上げました。
お祝いごとにもいかがでしょうか。

里の駅大原（月曜定休）で購入できます。

七彩の風

☎ 075-705-6123

土日祝定休

<http://www.nanaironokaze.jp>

91

たまごプリン・美山牛乳プリン

ここがこだわり



【製造者】美山ふるさと（株）

【アレルギー表示】卵、乳

詳しくは直接お問い合わせください。

生乳も卵も美山産！

「たまごプリン」は、生乳は当然のこと、卵も美山の平飼卵で作りました。美山いっぱいのプリンです。

姉妹品「美山牛乳プリン」！

姉妹品「美山牛乳プリン」は、美山牛乳をそのままプリンにしました。サッパリと仕上げています。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html> 年中無休

92

美山牛乳シュークリーム

ここがこだわり



【製造者】美山ふるさと（株）

【アレルギー表示】卵、乳

詳しくは直接お問い合わせください。

生乳も卵も美山産！

「美山牛乳シュークリーム」は美山牛乳と、美山の平飼卵を使ったこだわりの美味しさがいっぱい詰まったシュークリームです。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>
年中無休

京都の畜産物小話

牛 肉

京都の牛の歴史は古く、鎌倉末期に描かれた日本最古の牛に関する書物「国牛十図」では、「丹波牛」として紹介されています。

京都の豊かな自然の中、洗練された技術で育てられた京都府産和牛は、平成29年に開催された和牛の全国品評会である「第11回全国和牛能力共進会」の肉牛の部にて第2位を獲得したり、名だたるブランド牛が競い合う品評会においても、最優秀賞を獲得するなど、高い評価を得ています。



豚 肉

京都府内の養豚農家は、全国的に見ても決して多くはありませんが、京都府産豚肉は、「京都ぽーく」をはじめとして、エサや飼育環境にこだわった少数精鋭であり、豚肉の品評会で農林水産大臣賞を連続して受賞しています。

また、中には、ソーセージなど加工品も手がけている生産者もいます。



鶏 肉

京都には、古くから「かしわ料理」の伝統があり、あの坂本龍馬も京都で水炊きを味わっていたとか。

現在でも、京都の鶏肉の購入金額は全国トップクラスで、鶏肉の食味・歯ごたえ・風味にこだわる土地柄であり、「京地どり」をはじめ京都で生産されている鶏肉は、そのような食の伝統に支えられたおいしさが特徴です。



京都の畜産物小話

牛乳・乳製品

京都は酪農の歴史も古く、平安時代には、乳を搾り、朝廷へ献上する「乳牛院」が置かれており、明治初期には、全国に先駆けて官営牧場が創設されました。

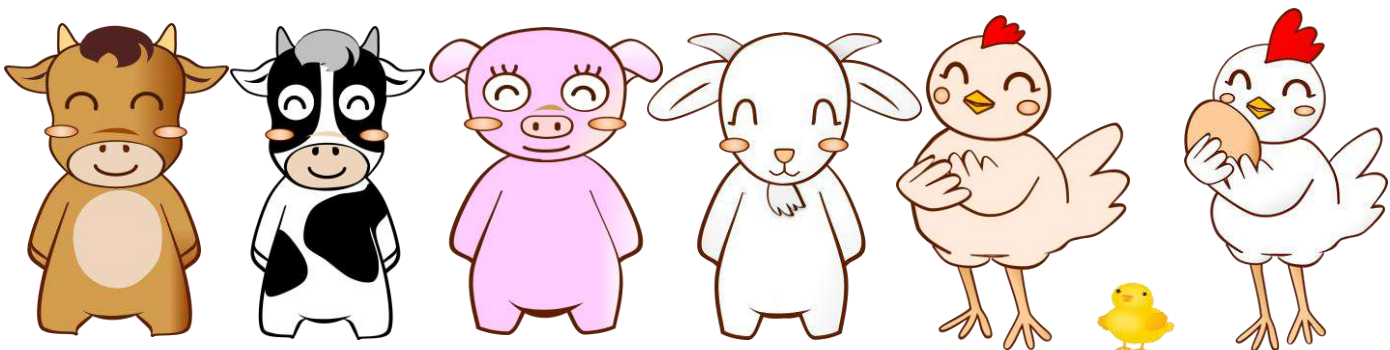
現在でも、牛の品種や生乳の処理方法にこだわった牛乳が生産されており、新鮮な生乳を使ったヨーグルトやアイスクリームなどを作っている農家もあります。

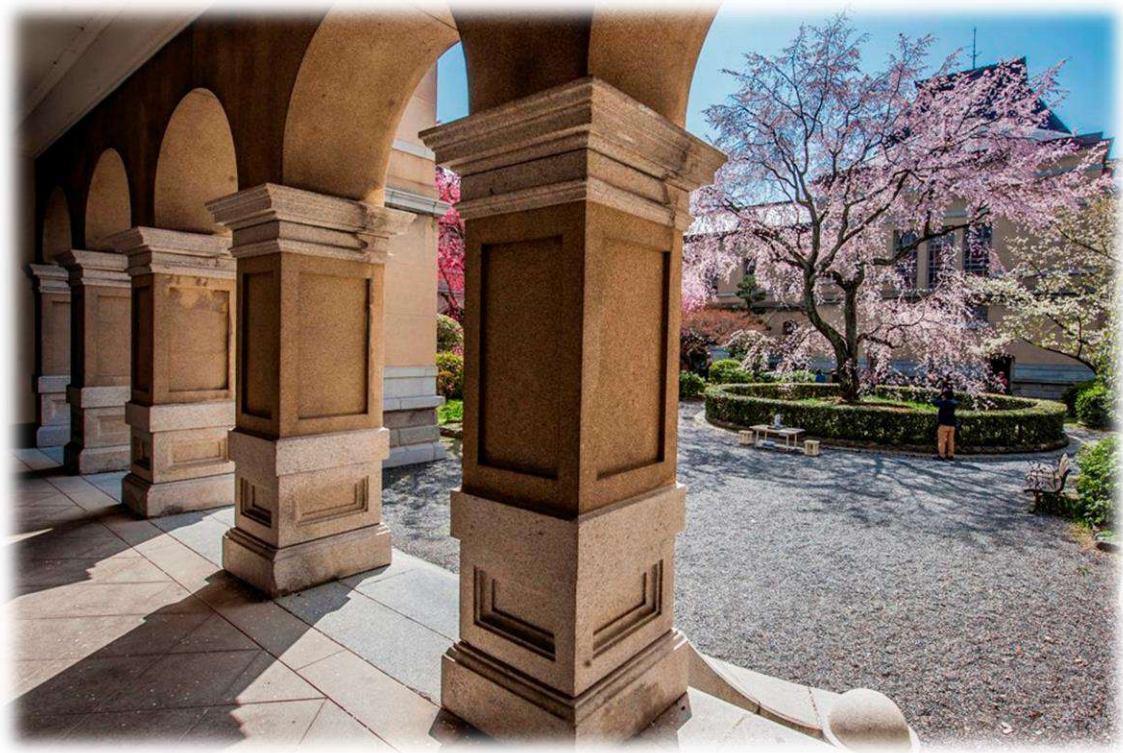


卵

鎌倉時代の軍記物語「源平盛衰記」には、「京都の七条修理太夫信孝が白鶏を1000羽飼育し、後に4500羽に増えて…」との記述があり、平安時代に京都で鶏が多数飼われていました。

また、京都には、古くから「すき焼き」の文化があったり、お正月に欠かせない「だし巻き卵」の専門店がいくつもあったりと、京都の人と卵とのつながりは深く、それゆえ、エサや飼い方にこだわった卵がたくさんあります。





京都府庁旧本館のしだれ桜

【写真撮影等協力】

ももやま写真工房

<http://redbeetle.cocolog-nifty.com/blog/>





この冊子に関するお問い合わせは、京都府庁(畜産課)
電話075-414-4981にお願いします。
E-mail chikusan@pref.kyoto.lg.jp