

1

# 亀岡牛



## 「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。牛の成育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。

### 【生産者】

亀岡牛肥育農家  
会員農家（亀岡市）

### 【品種】

黒毛和牛

## 【販売情報】

### 販売方法：

直接販売、クール便にて発送

### 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）

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

〒621-0814

亀岡市三宅町

亀岡市食肉センター内

2

# 丹波牛



丹波牛・京都市



## 「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、旧丹波地方（南丹市、亀岡市、京丹波町）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もののうち、京都市中央卸売市場第二市場において食肉加工された枝肉で、日本食肉格付協会による枝肉格付が「A2、B2」以上のものです。

### 【生産者】

(株)いづつ屋自社牧場及び南丹市、  
亀岡市、京丹波町の肉用牛肥育農家

### 【品 種】

黒毛和牛

### 【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、銀行振込

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)いづつ屋

☎ 0771-82-0035

〒622-0214

船井郡京丹波町須知岡畑16

休業日：水曜日



伝統と文化の味



### 「京都肉」とは？！

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。

【生産者】 京都府内肉用牛肥育農家

【品 種】 黒毛和種

#### 【販売情報】

販売期間：通年

京都市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：9時～17時 水曜・日曜定休

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

4

# 京の肉



## 「京の肉」とは？！

### 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。

【生産者】 京都府内の肥育牛生産者  
(全域)

【品 種】 黒毛和種

### 【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。

(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

5

# 京丹波高原豚



## 【生産者】

(有) 日吉ファーム

## 【品 種】

WLDの三元交雑豚

(アイリス系WL♀

× ユメサクラD♂)



直営の食肉販売所

## 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により、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

品種に関しても、自家更新することにより、繁殖性・肉質のよいものを残してその豚を元として常によいものを生産できるように管理しています。

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。

## 【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。

(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 0771-74-0307

〒629-0312

南丹市日吉町上胡麻榎木谷11

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

6

# 京丹波ぽーく



商標登録証 登録第5569215号

## 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。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。

- 【生産者】 岸本畜産
- 【品 種】 デュロック系統豚（純粋種）
- 【その他】 保存方法：冷蔵、冷凍

## 【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

サンダイコー（丹波マークス店、みずほ店、京北店、下山店）、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。

### ■岸本畜産

☎/FAX 0771-82-2004

E-Mail [kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp](mailto:kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp)

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

### ■サンダイコー

☎ 0771-82-2301

〒622-0213

船井郡京丹波町須知色紙田23-1

# 美 山 豚



【生産者】  
流胤(りゅういん)  
【主要原材料】  
豚肉  
【保存方法】  
冷凍

## 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、しっかりと味ののった豚肉。料理に使用すれば、グッと美味しくなる。そんな豚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

指定農家から40kg程度まで育った豚を購入し、通常の農場の倍以上、豚がのびのび動き回れる程のスペースで飼育しています。

### ②飼料の追求

飼料設計を自らが行き、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300g/パック。  
部位によって様々です。

支払方法：

小売り：代金引換または直接取引

飲食店向け：銀行振り込み等

供給可能量：基本全量予約制

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

〒601-0724

南丹市美山町内久保池ノ谷36-3

E-Mail nougyou@ryuin.com

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

# 京都ぽーく



## 【生産者】

京都府養豚協議会 会員農家

## 【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

## 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。

### ■岸本畜産(生産・販売)

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214 船井郡京丹波町蒲生野286

### ■(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

### ■青田畜産株式会社(販売)

☎ 075-691-1868

〒601-8353 京都市南区吉祥院暹登中町29

### ■(有)農業法人京都特産ぽーく(販売)

☎ 075-693-7786

FAX 075-693-7787

〒601-8141 京都市南区上鳥羽卯ノ花9番地

# 京地どり



## 【生産者】

流胤（りゅういん）

## 【品種】

名古屋種と横斑プリマスロック種の一代雑種に軍鶏を掛け合わせた品種

## 【保存方法】

冷蔵、冷凍

## 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

名古屋種・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「京地どり」。

### ②飼育の追求

1㎡8羽以下の飼育密度で、120日以上飼育。飼料設計を自らが行き、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

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

〒601-0724

南丹市美山町内久保池ノ谷36-3

E-Mail nougyou@ryuin.com

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

10

# 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

## 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、自然ゆた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

火曜定休

11

# 鴨ぶらん



【生産者】京丹波かも王国  
【品 種】フランス・グリモウ種

## 美食の国、フランス生まれの品種です。

グリモウ種は美食の国フランスで生まれた品種。通常販売されている合鴨(チェリバレー種やパルバリー種)と比べ全体的に小ぶりではありますが、味は格別です。

## 「ぶらん」＝「白(フランス語)」

鴨ぶらんの「ぶらん」はフランス語で「白」を意味します。その名の通り、羽根は純白で皮面や脂身も真っ白で美しい肉です。

## 自然豊かな京丹波町育ち

京丹波町のきれいな空気、丹波山系からの湧水を使用し、敷料には地元の廃菌床並びに木くずを分けていただき、ストレスの少ない環境を実現しています。

## オカラ入りの手作り飼料を使用

地元の豆腐店から提供いただいた国産大豆使用のオカラで作った発酵飼料に、コーンや糠などを自家配合した、手作りの飼料を与えています。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、インターネット、メール

発送方法：クール便にて発送

支払方法：代引き、銀行振込

生産数：100～200羽/月

詳しくは直接お問い合わせください。

## 京丹波かも王国

<代表：麻田 耕次>

☎ 050-3360-7722

FAX 075-320-1616

〒629-1143

船井郡京丹波町出野加シ路31

E-mail：farm@kamo059.kyoto.jp

12

# 地鶏 丹波黒どり



【生産者】(株)ヤマモト  
【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

## 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。

## 循環型農業を实践

京都産資料用米を与えており、地域に根ざした縦貫型農業に奇与しています。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、メール

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](mailto:tanbakurodori@yamamoto-corp.jp)

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

〒621-0005

京都府亀岡市保津町上火無66-2

### 13 平飼い卵 (湯浅養鶏場)

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。

### 14 平飼い卵 (外田養鶏場)

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。

### 15 平飼い卵 (中野養鶏場)

国産鶏「もみじ」を  
鶏舎内で放して飼育しています

【生産者】中野養鶏場 (南丹市美山町北大島)

【販売者】中野養鶏場

【販売方法】JA京都・たわわ朝霧で販売、  
全国発送

☎ 0771-77-0820

詳しくは直接お問い合わせください。

### 16 平飼い卵 (えびさか養鶏場)

鶏舎の中で放し飼いにしています

美味しさにこだわり、安全で健康な卵を作るため、大規模ではありませんが丹精込めて一生懸命励んでいます。

【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。

## 17 平飼い卵 (るり溪やぎ農園)

ホエーを飲んでいる鶏の卵です

山羊チーズを作る時に出るホエー（乳清）や、農園の野菜くすなどを食べて、のびのび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。卵の持つ力を活かす無洗卵です。

【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。

## 18 美山の子守唄

自社配合飼料、平飼いで飼育です

餌は素材と配合にこだわり、季節や鶏の状態を見ながら自社配合。卵は有精卵です。平飼いでストレスを与えない環境で飼育しています。

【生産者】 こと京都(株)（南丹市美山町下吉田）  
【販売者】 こと京都(株)  
【販売方法】 ゼスト御池（自社販売）  
近畿の大丸各店、伊勢丹

☎ 0771-75-5050

詳しくは直接お問い合わせください。

## 19 地養卵

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  
（亀岡市千代川町）  
【販売者】 (有)三和鶏園  
【供給可能量】 500パック/日

☎ 0773-62-1104

詳しくは直接お問い合わせください。

## 20 丹波の赤(山元さんちのたまご)

木酢、ヨモギ、海草粉末を給与した赤卵です

【生産者】  
（有）三和鶏園 YM農場（船井郡京丹波町）  
千代川農場（亀岡市千代川町）  
【販売者】 (有)三和鶏園  
【供給可能量】 500パック/日

☎ 0773-62-1104

詳しくは直接お問い合わせください。

## 21 葉酸たまご ((有)みずほファーム)



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】800kg/日

☎ 0771-82-0322

詳しくは直接お問い合わせください。

## 22

## 産直さくらこめたまご



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。

# 美山牛乳



【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：製造日から6日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

## こだわりポイント！

### 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、消費期限は製造日含めて6日間と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。

## 【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/>

年中無休

# やぎヨーグルト



【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)

## こだわりポイント!

### 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～1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本から  
 代金支払方法：代引、郵便振込  
 供給可能量：900ml 10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田坂4

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

# 須知高校・ヨーグルティー



## 【製造者】

府立須知高等学校 食品科学科

【主要原材料】美山牛乳

【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

## こだわりポイント！

### 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。

### 美山牛乳を100%使用

原料には、美山牛乳と砂糖、乳製品のみを使用。素朴で自然な味わいに仕上がっています。

### 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

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/syuchi-hs/>

# 手づくり美山チーズ



カチョカヴァロ



ストリング



モッツアレラ

- 【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：  
   モッツアレラ　：製造日から14日  
   ストリング　　：製造日から21日  
   カチョカヴァロ：製造日から21日  
 保存方法：冷蔵（10℃以下）

## こだわりポイント！

### 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、サラダにまぜてもよし。

### 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/>  
 年中無休

# モッツァレラチーズ



## 【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

## こだわりポイント！

### 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。

### モッツァレラチーズ

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。

モッツァ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

# フロマー・ジュ・フレ



【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)

## こだわりポイント!

### 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クリームチーズに仕上げています。

## 【販売情報】

販売期間：3月～1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本から  
 代金支払方法：代引、郵便振込  
 供給可能量：10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田阪4

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



【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)

## こだわりポイント!

### 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。

## 【販売情報】

販売期間：3月～1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  
 供給可能量：6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田坂4

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

# やぎミルクアイス



【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)

## こだわりポイント！

### 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国産品種「も  
みじ」の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：3月～1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

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田坂4

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

# 美山牛乳ジェラート



**【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）

## こだわりポイント！

### 「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。

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



## 【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/>

年中無休

32

# 美山牛乳ソフトクリーム



## 【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

## こだわりポイント！

### 「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分のパスチャライズで殺菌。牛乳本来の風味にこだわり加工しています。



## 【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

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/>

年中無休

33

## 美山プリン・美山牛乳プリン



【製造者】美山ふるさと（株）  
【アレルギー表示】卵、生乳

詳しくは直接お問い合わせください。

こだわりポイント！

生乳も卵も美山産！

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

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/>  
年中無休

34

## 美山牛乳シュークリーム



【製造者】美山ふるさと（株）  
【アレルギー表示】卵、生乳

詳しくは直接お問い合わせください。

こだわりポイント！

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/>  
年中無休

# 須知高校・黒豆きな粉アイス



## 【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1種）

京丹波町産黒大豆きな粉

【アレルギー表示】乳、卵

【保存方法】冷凍

## こだわりポイント！

### 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、アイスクリームに入れています。

## 【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

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/syuchi-hs/>

36

## 鴨ねぎバーガー



【生産者】京丹波かも王国

【主要原材料】パン、鴨肉(京都産)、玉葱、パン粉、長葱、レタス、にんにく、玉子、マヨネーズ、米酢、わさび、粒マスタード、塩、こしょう、ナツメグ、きび糖、タカノツメ、昆布、醤油、味醂、赤ワイン、バター、はちみつ

【その他】

アレルギー表示：小麦、卵

保存方法：冷蔵

賞味期限：3日間

### 「京丹波食の祭典2012」にて グランプリを獲得！

そして現在「京丹波のご当地バーガー」として  
売り出し中です。

### 高級食材の「鴨肉」を使用

一般には馴染みの薄い高級食材の鴨肉を、広く  
食べていただきたい、との思いで考案されたハン  
バーガーです。

### 食べ飽きない美味しさ

保存料や化学調味料を使わないため、すっきり  
とした後味で、食べ飽きない美味しさに仕上がっ  
ています。

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売場所：京丹波町内道の駅

詳しくは直接お問い合わせください。

### 京丹波かも王国

<代表：麻田 耕次>

☎ 050-3360-7722

FAX 075-320-1616

〒629-1143

船井郡京丹波町出野加シ路31

E-mail：farm@kamo059.kyoto.jp