

うまーい!

# 京都丹波

データーブック



京都府南丹広域振興局農林商工部

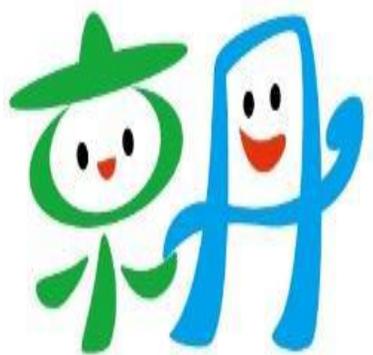
平成27年3月版



京都丹波には豊かな自然と環境で育まれた農林畜水産物やこれらの素材を生かした加工品がたくさんあります。

この冊子は京都丹波地域ならではの、「うま〜い」食材を紹介しています。

味だけでなく見た目や生産者のこだわりなど京都丹波地域で生産、加工された食材は、お求めの方々に満足いただけると確信しておりますので、是非ご利用いただきますよう、よろしくお願ひします。



京都丹波

って…？

この地域(亀岡市・南丹市・京丹波町)はかつて“丹波”の入口として、口丹波と呼ばれました。丹波国の国府や国分寺がおかれ、政治・文化の中心として丹波国を支え、かつ、川や街道のネットワークによる交流・連携を通じて、「京の都」や「大阪」、「丹後」に伝える役割を果たす交通の要衝でもありました。

このような歴史と京都市から近い地理的要件を踏まえ京都丹波という名を使っています。

## うま～い「京都丹波」データブックのご利用にあたって

◇この冊子(平成27年3月版)は、平成27年2月時点の生産者・販売者が作成した原稿及び生産者・販売者が管理している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、それぞれの生産者・販売者・取扱業者にご確認いただきますようお願いいたします。

◇京都府は、利用者がこの冊子に掲載の情報を利用し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。また、利用者がこの冊子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。

## うま～い「京都丹波」データブックの掲載内容について

農産物は、  
**京都丹波地域**の「ブランド京野菜」及び「南丹地域特産物育成協議会」で生産奨励しているもの。

林産物は、  
**京都丹波地域**で生産されている特用林産物で「京のブランド産品」のほか、主なもの。

畜産物は、  
**京都丹波地域**の生産者が生産した畜産物で、この地域において流通・販売されているもの。なお、畜産物加工品は、この地域で製造・加工されているもの。

水産物は、  
**京都丹波地域**の漁業協同組合で取り扱われているもの。

その他は、  
**京都丹波地域**で生産された農林水産物などを用いて、「きょうと農商工連携応援ファンド支援事業」を活用した事業者によって商品化、販売等されているもの。

※掲載内容については、定期的に見直しを行います

# もくじ

農産物

畜産物

林産物

水産物

加工品

1	京みず菜	P.1
2	京壬生菜	P.2
3	九条ねぎ	P.2
4	賀茂なす	P.3
5	伏見とうがらし	P.3
6	鹿ヶ谷かぼちゃ	P.4
7	えびいも	P.4
8	聖護院かぶ	P.5
9	聖護院だいこん	P.5
10	京 夏ずきん	P.6
11	紫ずきん	P.6
12	やまのいも	P.7
13	京かんざし	P.7
14	小松菜	P.8
15	春菊	P.8
16	ほうれんそう	P.9
17	トマト	P.9
18	大納言小豆	P.10
19	丹波黒大豆	P.10

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

---

1 丹波くり P.11

---

2 ホンシメジ・ハタケシメジ P.12

---

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

## 牛 肉

- |   |     |      |
|---|-----|------|
| 1 | 亀岡牛 | P.13 |
| 2 | 丹波牛 | P.14 |
| 3 | 京都肉 | P.15 |
| 4 | 京の肉 | P.16 |

## 豚 肉

- |   |        |      |
|---|--------|------|
| 5 | 京丹波高原豚 | P.17 |
| 6 | 京丹波ぼーく | P.18 |
| 7 | 美山豚    | P.19 |
| 8 | 京都ぼーく  | P.20 |

## 鶏 肉 等

- |    |          |      |
|----|----------|------|
| 9  | 京地どり     | P.21 |
| 10 | ハーモニーチキン | P.22 |
| 11 | 鴨ぶらん     | P.23 |
| 12 | 地鶏 丹波黒どり | P.24 |

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

## 鶏 卵

13	平飼い卵(湯浅養鶏場)	P.25
14	平飼い卵(外田養鶏場)	P.25
15	平飼い卵(中野養鶏場)	P.25
16	平飼い卵(えびさか養鶏場)	P.25
17	平飼い卵(るり溪やぎ農園)	P.26
18	美山の子守唄	P.26
19	地養卵	P.26
20	丹波の赤(山元さんちのたまご)	P.26
21	葉酸たまご	P.27
22	産直さくらこめたまご	P.27

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

## 牛乳・乳製品

23	美山牛乳	P.28
24	やぎヨーグルト	P.29
25	須知高校・ヨーグルティー	P.30
26	手づくり美山チーズ	P.31
27	モッツアレラチーズ	P.32
28	フロマージュ・フレ	P.33
29	フェルミエ	P.34
30	やぎミルクアイス	P.35
31	美山牛乳ジェラート	P.36
32	美山牛乳ソフトクリーム	P.37
33	美山プリン・美山牛乳プリン	P.38
34	美山牛乳シュークリーム	P.38
35	須知高校・黒豆きな粉アイス	P.39

## その他鶏肉加工品

36	鴨ねぎバーガー	P.40
----	---------	------

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

---

1	ホンモロコ佃煮	P.41
---	---------	------

---

2	あまご甘露煮	P.41
---	--------	------

---

3	鮎甘露煮	P.42
---	------	------

---

4	ホンモロコ鮮魚	P.42
---	---------	------

---

# もくじ

農産物

林産物

畜産物

水産物

加工品

- |    |                 |      |
|----|-----------------|------|
| 1  | 紫芋「パープルスイートロード」 | P.43 |
| 2  | 保津川柚子サイダー       | P.44 |
| 3  | 柚子ジンジャーシロップ     | P.45 |
| 4  | 柚子飴             | P.46 |
| 5  | たけのこロールケーキ      | P.47 |
| 6  | ほおずきロールケーキ      | P.48 |
| 7  | 京野菜ジャム          | P.49 |
| 8  | 笑ひ餅             | P.50 |
| 9  | ゆずふりかけ          | P.51 |
| 10 | ゆず寒天            | P.52 |
| 11 | 黒豆ぽん酢           | P.53 |
| 12 | 小松菜きむち          | P.54 |
| 13 | チヨロギ酒           | P.55 |
| 14 | 京ハラペーニョ ピクルス    | P.56 |
| 15 | 美山ゆばろおる         | P.57 |

府内で  
1ばん

## 京都丹波の農産物

- ☆京壬生菜 フランド産品シェア 85%
- ☆賀茂なす 京のブランド産品シェア 65%
- ☆伏見とうがらし フランド産品シェア 41%
- ☆京夏ずきん・紫ずきん フランド産品シェア 50%
- ☆丹波黒大豆 フランド産品シェア 40%
- ☆春菊 府内シェア 50%

(南丹農業改良普及センターだより 平成26年2月第16号より)

「ブランド京野菜等」としての産地指定を受けている品目及び京都丹波地域で重点的に推進している品目を掲載しています。

なお、「ブランド京野菜等」は、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり農法」で生産され、品質が特に優れたものを、公益社団法人 京のふるさと産品協会が認証します。

「ブランド京野菜等」認証に関することは、京のふるさと産品協会（TEL075-681-4289 京都市南区東九条西山王町1番地 京都JA会館内）へ直接お問い合わせください。

1

## 京みず菜



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

葉に深い切れ込みがあるのが特長。シャキシャキとした、くせのない味わい。ビタミンEが豊富です。油揚げとの煮もの、サラダ、からし和え、浅漬けなど毎日の食卓に欠かせない存在です。肉の臭みをとる働きがあります。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

2

## 京壬生菜



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

みず菜の自然交雑でできたもので葉がへらの形をしています。特有のピリッとした辛味と香りが特長です。ビタミンCや食物繊維が豊富です。さっぱりとした風味で、和え物、炒め物、一夜漬けなどに使われます。

主産地は南丹市日吉町

3

## 九条ねぎ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：周年

美しい緑の葉がまっすぐに伸びています。葉がやわらかく、甘味があるのが特徴です。緑の葉にカロチンやビタミンBを含みます。たいへん香りが良く、薬味のほか、煮物、鍋物、ぬたなどに適します。

主産地は南丹市八木町

4

## 賀茂なす



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：5月上旬～10月下旬

1個250～300gほどもある大型の丸なすです。肉質が緻密で、煮炊きしても型くずれしません。ビタミンCが豊富です。丸形をいかした田楽が親しまれています。歯ごたえが良く、揚げ物に適しています。

主産地は亀岡市

5

## 伏見とうがらし



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：5月上旬～10月下旬

古くは伏見を中心に、今では京都府内全域に栽培が広がっています。もっとも細長い品種のとうがらしで、辛くありません。カルシウム、食物繊維が豊富です。網でかるく焼いたり、煮物、てんぷらなどに適します。

主産地は南丹市、京丹波町

6

## 鹿ヶ谷かぼちゃ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：7月中旬～8月上旬

肉質が緻密・粘質で、煮炊きしても型くずれしません。ビタミンCが豊富です。ひょうたん形の外観をいかし、中にひき肉を詰めるなどの料理法もあります。形のおもしろさから、観賞用としても利用されます。

主産地は南丹市園部町

7

## えびいも



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

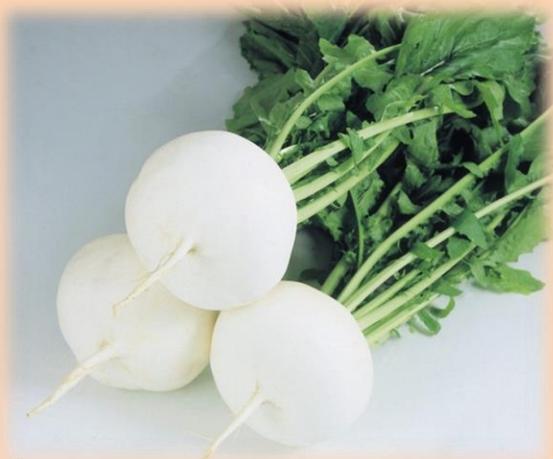
出荷期間：10月下旬～2月下旬

さといもの一種で、表面に縞模様があり、形がえびに似ています。肉質が緻密で煮込んでも型くずれせず、中までじっくり味がしみ込みます。ビタミンC、Eが豊富です。棒鱈とともにゆっくり煮付けた炊き合わせが有名です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

8

## 聖護院かぶ



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

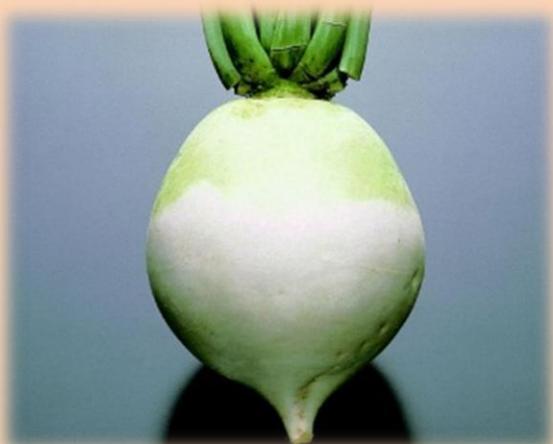
出荷期間：11月中旬～2月下旬

約280年前、聖護院の農家が近江かぶから作りだしました。球形でどっしりとした大かぶです。きめ細かで緻密な肉質、歯切れのよい食感が特長です。ビタミンCが豊富です。京漬物「干枚漬」に使用されます。かぶら蒸しをはじめ、サラダでの生食など幅広く使用することができます。

主産地は亀岡市

9

## 聖護院だいこん



写真(公) 益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：11月中旬～2月下旬

約180年前、聖護院の農家が尾張の長大根から作りだしました。苦みがなく、ほんのりとした甘味があります。長時間炊いても煮くずれせず、とろっと仕上がります。ビタミンCが豊富です。ふろふきだいこんやおでんで楽しめます。

主産地は亀岡市

10

## 京夏ずきん



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：8月中旬～8月下旬

丹波黒大豆から生まれた夏限定のえだ豆です。粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷり、もちもちした食感が楽しめます。十分に甘さののった大粒のものだけを厳選しています。ゆでた京夏ずきんは、豆ごはんやサラダ、かき揚げなどでも楽しめます。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

11

## 紫ずきん



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：9月中旬～10月下旬

丹波黒大豆から生まれた秋のえだ豆です。粒が大きくコクがあり、甘味がたっぷりです。豆の薄皮が薄紫色で、頭巾のような形をしていることからこの名が付けられました。たんぱく質はもちろんビタミンCやカルシウムが豊富です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

12

## やまのいも



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：11月上旬～2月下旬

一般に「つくねいも」とも呼ばれる丸いもの一種です。肉質がしまり、水分が少なく、たいへん粘りが強いのが特長です。ビタミンCが豊富です。すりおろしてとろろ汁にするほか、菓子原料としても使われます。

主産地は亀岡市、南丹市八木町

13

## 京かんざし



出荷期間：8月～1月

「京かんざし」は、早どりした金時にんじんのことで、根も葉も食べるのできる新しい京野菜です。根には金時にんじんの甘みが、葉にはほどよい香りがあり、一品で紅と緑の2つの彩りと味を楽しむことができます。

主産地は南丹市、京丹波町

14

## 小松菜



出荷期間：周年

東京都江戸川区が発祥で、亀岡市では昭和の時代に栽培が始まりました。近年は、パイプハウスでの栽培も増え、新鮮でおいしい安心安全な小松菜が生産されています。栄養に富み、おひたしや炒めものなどさまざまな料理に使いやすい野菜として人気です。

主産地は亀岡市

15

## 春菊



出荷期間：周年

南丹市園部町では、平成2年から冬場の裏作として栽培が始まり、現在はハウス栽培主体で周年出荷されています。また、町内でも標高が高く気温の低い「るり溪」近くのほ場で夏場に作付されたものは「高原春菊」の名で出荷され、高い評価を得ています。

主産地は南丹市園部町

16

## ほうれんそう



**出荷期間：**周年

京丹波町瑞穂地域で栽培が始まったのは昭和60年代の初め頃。全国の有名産地に比べて生産量は少ないものの、高原特有の気候風土を生かして品質の良いものが作られています。トレーサビリティやGAP(適正農業規範)に取り組み、安心・安全に拘ったほうれんそうが作られています。

主産地は京丹波町瑞穂

17

## トマト



**出荷期間：**5月～10月

京都丹波地域では昭和50年頃からトマトの栽培が始まり、亀岡市では聖護院かぶの前作、南丹市園部町では春菊の前作として栽培されています。糖度を高めるためのかん水の制限や、土壌病害対策としての樽栽培などの取り組みにより、高品質のトマトが作られています。

主産地は亀岡市、南丹市

18

## 大納言小豆



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：12月～2月

粒が大きくて色つやがよく、独特の香りがあります。粒が揃い、煮炊きしても型くずれしにくいので、つぶあんの原料として最適です。京菓子など一粒一粒を大切にする高級菓子作りにはなくてはならない存在です。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

19

## 丹波黒大豆



写真(公)益社団法人 京のふるさと産品協会

出荷期間：12月下旬～2月

大粒でしわがなく、煮炊きしても型くずれしません。カルシウムやビタミンBが豊富です。見た目に美しく、おせち料理には欠かせない存在です。和菓子などの加工品や豆ご飯などにも使われます。

主産地は亀岡市、南丹市、京丹波町

1

# 丹波くり



## ここがポイント！

収穫期間：9月～10月中旬

丹波くりは、京の伝統野菜以上の歴史をもち京都丹波の秋を代表する味覚です。亀岡市、南丹市、京丹波町、綾部市や福知山市と兵庫県及び大阪府の一部を丹波地方と言いますが、京都丹波を始めとする栗は江戸時代には諸大名が将軍家に献上し「時献上」となりました。

一方では年貢米の替わりとして献上品や物税とされてきました。それは、容量単位であったため、なるべく豊産性で、しかも大粒のくり作りに努めた接木の技術が丹波くりの形態と考えられています。

それゆえに、時代時代に品種の選定や栽培技術の改良がなされてきました。丹波くりは特定の品種を指すのではなく、いわゆる丹波地方の風土・気象条件が生み出した京の逸品です。

2

## ホンシメジ・ハタケシメジ



京丹波大黒本しめじ



京丹波はたけしめじ

### 「香り松茸、味しめじ」の“しめじ”食べたことありますか？

#### 京丹波大黒本しめじ

「香り松茸、味しめじ」と言われるときの「しめじ」とは、このキノコのことです。軸の下部が徳利状に膨れており、別名「大黒しめじ」とも呼ばれお祝い事に珍重されてきました。本しめじは、生きたマツ等の根に共生するキノコの仲間ですが人工栽培が極めて難しかったことから一般に出回ることが少なく、ほとんど食べることのできない幻のキノコでした。

しかし、栽培方法の研究と優良菌株の選抜の結果、人工栽培が可能となり、平成25年から京都府内で大規模な生産が始まり、一年を通し安定して「大黒本しめじ」の名前で全国に出荷されています。

大型で見栄えが良く、歯ごたえがいいだけでなく旨味成分が他のキノコに比べて極めて多く、調理方法を選ばず幅広い料理に使えます。

#### 京丹波はたけしめじ

林地や道端、畑地にも秋ごろ株状に発生するキノコです。近年人工栽培が可能になり「ハタケシメジ」「大粒丹波しめじ」として生産出荷されています。旨味成分が多く、また苦味成分がないので大変おいしく食べられます。

また、大ぶりでシャキシャキした食感が好評です。ハタケシメジは、府内産の杉間伐材で製造されたオガコと精米時のコメヌカを使った原材料で栽培されています。

#### 【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。

#### 瑞穂農林株式会社

☎ 0771-86-1500

FAX 0771- 86-1681

〒622-0313

船井郡京丹波町保井谷三ツ枝38番地

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



いづつ屋

## 「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。料理に使えば、グッと美味くなる。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料管理ルール

- 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仮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あります。

## 【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

1

## ホンモロコ佃煮



ここがこだわり！

美山町産  
保存料、着色料等の添加物なし

### 【販売情報】

販売期間：ほぼ年中  
支払方法：現品受取後、郵便振替  
注文方法：電話で注文

詳しくは直接お問い合わせください。

美山漁業協同組合  
☎ 0771-75-0210  
〒 601-0722  
南丹市美山町安掛寺ノ下31-1

2

## あまご甘露煮



ここがこだわり！

美山町産  
保存料、着色料等の添加物なし

### 【販売情報】

販売期間：ほぼ年中  
支払方法：現品受取後、郵便振替  
注文方法：電話で注文

詳しくは直接お問い合わせください。

美山漁業協同組合  
☎ 0771-75-0210  
〒 601-0722  
南丹市美山町安掛寺ノ下31-1

3

## 鮎甘露煮



ここがこだわり！

美山町産  
保存料、着色料等の添加物なし

### 【販売情報】

販売期間：ほぼ年中  
支払方法：現品受取後、郵便振替  
注文方法：電話で注文

詳しくは直接お問い合わせください。

美山漁業協同組合  
☎ 0771-75-0210  
〒 601-0722  
南丹市美山町安掛寺ノ下31-1

4

## ホンモロコ鮮魚



ここがこだわり！

美山町の田んぼで育てた  
活け締めして販売

### 【販売情報】

販売期間：11月～3月  
(無くなり次第終売)  
支払方法：現品受取後、郵便振替  
注文方法：電話で注文

詳しくは直接お問い合わせください。

美山漁業協同組合  
☎ 0771-75-0210  
〒 601-0722  
南丹市美山町安掛寺ノ下31-1

1

# 紫芋「パープルスイートロード」



## ここがこだわり！

自社農園で栽培した京都産紫芋を通年出荷可能。原種に比べて甘味が強く柔らかいのが特徴、調理し易い。自然の甘味を活かしたペーストにすると離乳食から介護食まで幅広くお使いいただけます。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

販売方法：店頭販売・宅配

支払方法：月末締め

現金振込

規格（内容量）：

20kg入り（10kg×2）

10kg入り（10kg×1）

500gパック入り（15袋入り）

発注単位数：10kg/1ケース以上

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）三煌アグリブレーションシステム

☎ 0771-29-6133

FAX 0771-29-5133

〒 621-0856

亀岡市上矢田町溝ノ向9

2

## 保津川柚子サイダー



### ここがこだわり！

京都産のユズを使用。ひとつひとつ丁寧に手搾りすることで香りが高く、ワタのエグ味のない爽やかな果汁がとれます。

甘さ控えめ、キレのある炭酸が特徴の大人のサイダーです。

香料・着色料を使わず、手搾り果汁を使ったほんまもの味をお楽しみいただけます。

### 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

支払方法：相談

規格（内容量）：250ml

発注単位数：

2ケース（48本）

1ケース（24本）の場合、送料別途

詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒 616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

<http://kyoto-yorozu.arrow.jp/>

3

## 柚子ジンジャーシロップ



### ここがこだわり！

カクテル用に開発されたジンジャーシロップ。  
京都産生姜使用、香料・着色料・保存料不使用。

### <楽しみ方いろいろ>

お湯割りでホットジンジャー、水割りで冷やし  
あめ、炭酸割りでジンジャーエール、ヨーグルト  
やアイスクリームやパンにかけるなど用途は様々。

紅茶用のシロップとしてお使い頂くと、上品な  
フレーバーティにもなります。

### 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

支払方法：相談

規格（内容量）：240g

発注単位数：24本

詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒 616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

<http://kyoto-yorozu.arrow.jp/>

4

## 柚子飴



### ここがこだわり！

京都産柚子皮入り、柚子の香りたっぷりのシュワシュワ柚子ソーダ飴

### 【販売情報】

販売期間：通年  
注文方法：FAX  
支払方法：相談  
規格（内容量）：50g  
発注単位数：相談の上  
詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

<http://kyoto-yorozu.arrow.jp/>

5

## たけのこロールケーキ

春 限定



### ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使った京野菜スイーツ。

旬のたけのこに少し木の芽を加えてほんのりと  
柚子の香りが深い絶妙な美味しさです。

### 【販売情報】

販売期間：4～6月

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：1本

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

豆屋黒兵衛（株） グロウティ）

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

<http://www.mamekuro.jp/>

6

## ほおずきロールケーキ



### ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使ったスイーツ。

京都亀岡で栽培しました「食用ほおずき」の実を、丁寧に生クリームで包み込んだ新食感の逸品です。

### 【販売情報】

販売期間：4～6月

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：1本

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

豆屋黒兵衛（株） グロウティ）

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

<http://www.mamekuro.jp/>

# 京野菜ジャム



## ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使った京野菜ジャム。  
食材本来の風味・色合いを最大限に残し、着色料  
無添加で糖分も控えめでヘルシー。

パンはもちろん、料理のソースやスナック等の  
ディップソースとしても幅広くお使いいただけます。  
料理をのせたお皿にスプーン一杯ずつ盛り付ける  
ことで彩りも鮮やかに、箸休め、栄養価UPといった  
効果もあります。

季節により取り扱い商品が異なります。

## 京の野菜ジャム（冬・春）

堀川牛蒡、金時にんじん、聖護院大根、聖護院か  
ぶら、海老いも、丹波ぶどう豆、とうもろこし、  
うすいえんどう、たけのこ、柚

## 京の野菜ジャム（夏・秋）

加茂とまと、賀茂なす、鹿ヶ谷南瓜、万願寺唐辛  
子（緑・赤）、冬瓜、京甘藷（紫）、生姜、枝豆、  
にんじん、丹波栗

## 京の和風ジャム

さくらクリーム、抹茶クリーム、青梅、林檎、蜜  
柑

## 【販売情報】

販売期間：通年

（季節により商品は変わります）

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：50g入り

発注単位数：1個

詳しくは直接お問い合わせください。



豆屋黒兵衛（株） グロウティ

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

<http://www.mamekuro.jp/>

8

## 笑ひ餅



現在生産中止

### ここがこだわり！

丹波産黒豆・小豆を練り込んだ手作りのわらび餅です。

### 【販売情報】

販売期間：春～秋

販売方法：注文後宅配便にて発送  
(別途送料必要)

注文方法：TEL・FAX

支払方法：振込

規格(内容量)：100g

発注単位数：1個～

詳しくは直接お問い合わせください。

京丹波もえぎ

☎ 0771-86-1325

FAX 0771-86-1325

〒 622-0324

船井郡京丹波町八田市ノ山18番地

<http://www.greenlandmizuho.co.jp/>

9

## ゆずふりかけ



### ここがこだわり！

地元の柚子をたっぷり使ったゆずふりかけ

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：カタログ、ネット販売、店頭

注文方法：TEL、FAX

支払方法：月末締め翌月払

規格（内容量）：70g

発注単位数：14本×2ケース

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

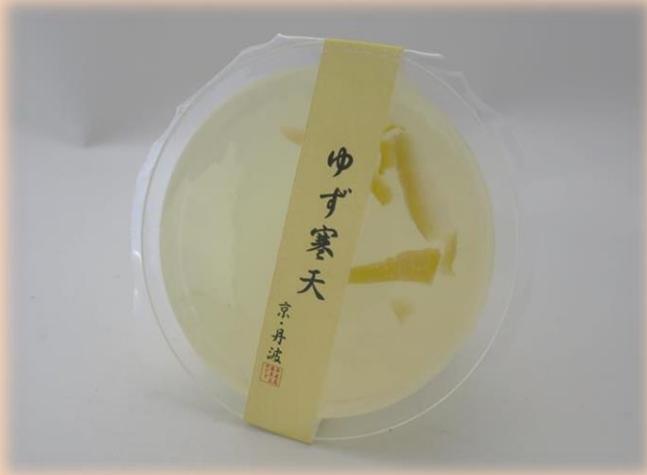
〒 629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

<http://www.kuromamenosato.jp/>

10

## ゆず寒天



### ここがこだわり！

食物繊維豊富な寒天を使用した、柚子皮入りのさっぱりゆず寒天です。

### 【販売情報】

販売期間：夏季限定（6月～10月）  
販売方法：カタログ、ネット販売、店頭  
注文方法：TEL、FAX  
支払方法：月末締め翌月払  
規格（内容量）：110g  
発注単位数：30個入×3c/s

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

〒 629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

<http://www.kuromamenosato.jp/>

11

## 黒豆ぽん酢



360ml



150ml

### ここがこだわり！

モーツァルトを聞かせた黒豆醤油に日吉産ゆずと徳島産すだちをブレンドした無添加ポン酢です。

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：カタログ、ネット販売、店頭

注文方法：TEL、FAX

支払方法：月末締め翌月払

規格（内容量）：150ml、360ml

発注単位数：

150ml 20本×3ケース

360ml 20本×2ケース

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

〒 629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

<http://www.kuromamenosato.jp/>

12

## 小松菜きむち



### ここがこだわり！

旬の京野菜を韓国製の甕<sup>かめ</sup>で仕込み、乳酸発酵させて製造した本物キムチ。

小松菜を使ったキムチは、漬ければ漬かるほどに味わいが出てくるキムチです。日を追うごとに食感や色に変化し、魚醤の風味がよりいっそうコクと深みを引き出します。自然発酵の味をお楽しみください。

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：クール便

注文方法：インターネット（HP）

支払方法：代金引換

規格（内容量）：120g

発注単位数：要相談

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)新世

☎ 0771-25-2678

FAX 0771-25-2619

〒 621-0016

亀岡市大井町南金岐重見61

<http://www.kyoto-shinse.com>

13

# チョコロギ酒



## ここがこだわり！

厳選したチョコロギを使い、独自の製法でチョコロギの成分を最大限活かせるように溶け込ましたお酒です。

「なんか最近物忘れが多いなあ...」と思ったらお早めに「チョコロギ酒」いかがですか。

## 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：宅配、店頭販売

注文方法：電話、FAX

インターネット（HP）

支払方法：代金引換、郵便振替

規格（内容量）：720ml

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

大石酒造(株)

☎ 0771-22-0632

FAX 0771-23-2188

〒 621-0033

亀岡市蕨田野町佐伯垣内亦13

<http://www.okinazuru.co.jp/>

# 京ハラペーニョ ピクルス



## ここがこだわり！

ハラペーニョはメキシコ生まれの唐辛子で現地ではポピュラーな食材です。  
自然豊かな京都・京丹波町和知で生産されたハラペーニョだけを使って加工しております。

メキシコ料理だけでなく、ハンバーガーやサンドウィッチ、イタリアン、フレンチ、中華、和食などにもよく合いますのでお手軽にお使いください。



## 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：インターネット、  
カタログ、店頭

注文方法：FAX

支払方法：要相談

規格（内容量）：1瓶 215g  
（固形量 95g）

発注単位数：12本

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)篠ファーム

☎ 0771-26-0811

FAX 0771-26-0822

〒 621-0242

亀岡市宮前町神前上長野2

<http://www.shinofarm.jp>

15

## 美山ゆばろおる

写真準備中

### ここがこだわり！

ふんわりしっとり京都美山の味のご当地ロールケーキ『美山ゆばろおる』。ゆばロールには美山産大豆の豆乳をクリームにも生地にもたっぷり使用、クリームと生地の間には、平ゆばをくるりと巻いております。黒いゆばロールは、なんと京都府産丹波黒の黒豆のゆばと豆乳を使用しております。

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：冷凍

注文方法：TEL・FAX・  
インターネット

支払方法：銀行振込、代金引換

規格（内容量）：1本ずつ

約6cm×約25cm

発注単位数：1箱

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)京・美山ゆば ゆう豆

☎ 0771-75-0019

FAX 0771-75-0019

〒601-0731

南丹市美山町又林新道下16

<http://yuuzu.com/>

**参考**（京都丹波地域産の食材を生かした料理やスイーツなどもあります）

## ◇こだわり!京都丹波のごちそう

京都丹波で郷土ゆかりの歴史、伝統、文化、風習、伝承等をひもときながら、京都丹波の食材を用いたメニュー

<http://www.pref.kyoto.jp/nantan/kankou/gochisou.html>

問い合わせ:

京都府南丹広域振興局農林商工部商工労働観光室(0771-23-4438)

## ◇京都丹波「七彩駅弁」

ブランド京野菜や黒豆、丹波栗、丹波松茸、畜産物など「食材の宝庫」の京都丹波の特色を生かし、京都丹波地域の7つの道の駅が開発した「京都丹波・道の駅『駅弁』」

<http://www.pref.kyoto.jp/koho/dayori/201401/nantan.html>

問い合わせ:

京都府南丹広域振興局企画総務部企画振興室(0771-24-8430)

## ◇京都丹波「七彩スイーツ」

南丹広域振興局と京都丹波地域の7つの道の駅でつくる京都丹波・道の駅プロジェクトで開発した、丹波くり、丹波黒大豆、大納言小豆、地卵など、上質の食材を活かした、個性豊かなスイーツ

<http://www.pref.kyoto.jp/nantan/news/nanairosuitu.html>

問い合わせ:

京都府南丹広域振興局企画総務部企画振興室(0771-24-8430)

## ◇ぬくもり京都丹波

京都丹波地域の障害福祉事業所において、独自性・地域性・市場競争力があり、品質が高い「ほっとはあと製品」を選定してお届けする京都丹波発のオリジナルブランド

<http://www.pref.kyoto.jp/nantan/ho-kikaku/1355470516798.html>

問い合わせ:

京都府南丹保健所福祉室(0771-62-0361)

この冊子に関するお問い合わせは

京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室

電話 0771-22-0371

E-mail [nanshin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nanshin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp)  
にお願いします。



京都府南丹広域振興局農林商工部

