



ビーフ 001号

(有) 京都丹波牧場 (南丹市)



南丹市



「ストレスフリーな肥育環境」や「30～36カ月の長期肥育」にこだわり、じっくり時間をかけて行う細やかな健康観察など匠の技術で「平井牛」を育てています。



高い肥育技術

5年に1度の和牛のオリンピック「第11回全国和牛能力共進会」で銀メダルの全国第2位を獲得！
また、「第71回近畿東海北陸連合会肉牛共進会」で農林水産大臣賞1位を獲得!!



快適な飼養環境

ストレスを感じさせないよう、敷料はおがくずを敷き、こまめに取り換えて清潔な状態を保っています。



独自の肥育技術

牛の成長に合わせて給与する飼料を変更し、内から健康で立派な体を作っています。



ここで買えます！

- ・亀岡市又は南丹市の「ふるさと納税」で！
- ・銀閣寺大西 他

ネット販売も行っています！→



平井牛HP



「平井牛」



ビーフ 002号

(株) いちがお畜産 (京丹後市)



京丹後市

和牛子牛を育て、
せり市に出荷する傍ら、
「地域で生産した肉を
地域の方に食べて欲しい」
という思いから、肥育・
販売もしています。



放牧の取組

丹後の水、丹後の草で、
すくすくと和牛を育てて
います。
放牧を行うことで、
足腰が丈夫な牛になります。



全国和牛能力共進会への出場

5年に1度の和牛のオリンピック
「全国和牛能力共進会」に3年連続（第10
～12回）で京都府代表として出場。
第12回には、若雌の区で「優等賞」を
獲得しました！



牛肉の販売

牛肉として販売する頭数は、
年間3～5頭で、購買者は延べ
約300名ですが、購買者からは
「肉の味が濃い」「脂がしつこく
なくて良い」と好評です。

ここで買えます！

毎年、ゴールデンウィーク前、お盆前、年末の3回、注文を取りまとめ、
地域の方をはじめ口コミで広がった方に販売しています。
（販売量に限りがあるため、在庫を超える注文には対応できかねる場合が
ありますのでご容赦ください。）

★お問い合わせ先

☎0772-75-1535 E-mail : itigao@mx.e.nkansai.ne.jp



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッ
ク

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



杉本牧場 (綾部市)

ビーフ 003号



綾部市



牛が快適に過ごせるよう、放牧に取り組んでいます。
また、水田を活用した自給飼料（稲WCS）を生産し、地域貢献しています。



ゆったり放牧

春から秋にかけて牛舎前に整備した放牧場でゆったりと放牧をしています。
夏は、暑熱を考慮して夜間に放牧しています。



自給飼料の給与

稲WCS（稲の出穂後に実と茎葉を一体的に収穫し、乳酸発酵させた保存可能な飼料）を生産し、牛に給与しています。



快適な飼養環境

敷料は、地元産と自作のもみ殻を使っています。
毎日交換して、清潔でストレスの少ない飼養環境の維持に努めています。



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、「京都肉」をはじめとした優良な京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられるお店を紹介しています！

伝統と文化の味



京都肉



京都府立農芸高等学校 (南丹市)

ビーフ 004号



南丹市

学生が主体となって
取り組み、高校生初の
農場HACCP認証を取得。
HACCPシステムに
基づきしっかり記録し、
日々より良いものになる
よう改善を続け、安心・
安全な牛肉の生産を
目指しています。



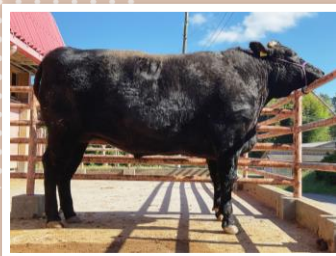
飼料の給与

毎日欠かさず早朝や放課後などに
牛たちの世話をしています。



人馴れ抜群！

常に牛体を保つためや、人に馴らす
ために毎日学生がブラッシングを
して、綺麗でおとなしい牛に育てて
います。



自慢の肥育牛

飼養している去勢肥育牛。
名前は「幸紀夫」です。
育てた肥育牛は「農芸産牛肉」
としても販売しています。



ここで買えます！

農芸祭や各種販売会で販売！
※詳しくは学校HPで確認してください。
京都府南丹市園部町南大谷
☎0771-65-0013



「農芸産牛肉」

ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



ビーフ 005号

(農) 和知町升谷畜産振興組合 (京丹波町)



京丹波町



子牛生産から牛肉販売
までの、一貫システム
の肥育牧場として
「京都生まれ京都育ち」
の牛肉生産をしています。



快適な飼養環境

天井が高く通気性のよい牛舎です。
牛の月齢に合わせてエサの配合を
変えています。



自然豊かな土地

京丹波町升谷の山と川に囲ま
れた自然豊かで静かな環境で
ていねいに育てています。



農場周辺の緑化

敷地内に植樹された桜の木は、
春になると満開の花を咲かせ
ます。



ここで買えます！

★Quality Food Market
本店、京都食肉市場前店、SUINA室町店
ネット販売も行っています！

ここで食べられます！

★モリタ屋
四条猪熊本店、木屋町店等





ビーフ 006号

志賀共同牛舎 本田文夫

(綾部市)



綾部市



畦草を牛に給与し、
堆肥を水田や牧草地に散布
することにより、化学肥料
を極力控えることで環境に
優しい自然循環型農業経営を
目指しています。



自給飼料の活用

水田には飼料用稲を作付けし、
栄養豊富な稲VCS（稲の出穂
後に実と茎葉を一体的に収穫し、
乳酸発酵させた保存可能な飼料）
を生産・給与しています。



広い放牧地

1haの放牧地で放牧も
行っており、ストレスの
少ない飼養環境づくりを
しています。



快適な飼養環境

1つの牛房とパドックを
合わせた飼育床面積は設
計基準の9倍以上とゆっ
たりとした環境で飼育管
理を行っています。



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

伝統と文化の味



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



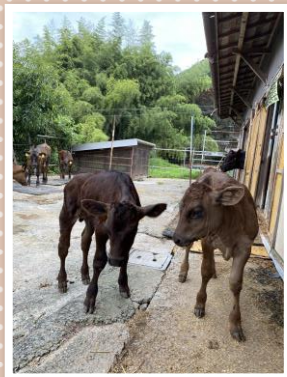
辻牧場 (京丹波町)

ビーフ 007号



京丹波町

自給飼料生産や水田の畔草を餌として利用するなど、地域の資源を循環させた持続可能な畜産を実施しており、近隣の農家の方からも喜ばれています。



ゆったり

1頭あたりの飼養面積を広くとり、ゆったり育てています。運動場にも自由に行き来できます！



自給飼料の生産

水田へ牛糞堆肥を散布して育てた飼料用稲をラップで包み発酵させた飼料（稲WCS）を生産しています。母牛の粗飼料は100%自家産です！



資源の活用

もみ殻や稲わらなどの水田資源をフルに活用、堆肥は水田に還元し、オリジナルブランドの「ももー米」としてお米を販売しています。



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、「京都肉」をはじめとした優良な京都府産牛肉として、府内で販売されています。



年に数回、経産牛のお肉の販売を実施しています。購入は公式LINEよりお願いします。

伝統と文化の味





ビーフ 008号

森畜産（株） （南丹市）



南丹市

断熱・保湿・湿度調節に
優れた「木造牛舎」で
牛にストレスを与えない環境
を整え大切に育てています。
また、牛の成長段階に併せた
給餌など、きめ細やかな管理を
行っています。



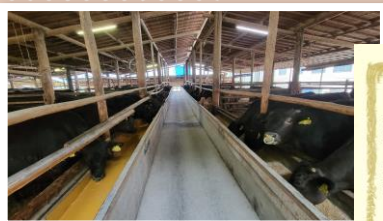
ゆったり

ストレス軽減のため、
飼育スペースは充分に
ゆとりをもたせた環境を
整えています。



給与の工夫

牛が食べやすいように、
乾草は丁寧にほぐしな
がら与えています。



飼養衛生管理

農場HACCP認証農場に登録
され、衛生対策を徹底して
います。



ここで買えます！

- ・「京の肉」として府内中心に販売
- ・道の駅京都新光悦村
- ・南丹市のふるさと納税

ここで買えます、食べられます！

★ひら山 亀岡店
亀岡市千代川町高野林西田6-1
☎0771-29-0029



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



ビーフ 009号

明田牧場 (京丹波町)



京丹波町



京都府内の子牛セリ市
のみで子牛を購入し、
「100%京都生まれ
京都育ち！」の
和牛を生産しています。
出荷した牛肉は国内だけで
はなく海外への輸出も
されています。



細やかな管理

導入後、3～4か月間はエサを
1日8回に分けて給与しています。
エサの回数を多くすることで、
丈夫な胃が作られ、牛が大きく育ちます。



快適な飼養環境

健康な牛を育てるため、
暑熱対策、敷料管理、飼養密度
に配慮し、ストレスを与える
ことなく管理しています。



100%京都生まれ、 京都育ち！

京都で生まれ、和牛繁殖
農家さんが大事に育てた
子牛が集まる子牛セリ市。
明田牧場ではすべての子牛
をここで購入します。



ここで買えます！

「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

伝統と文化の味

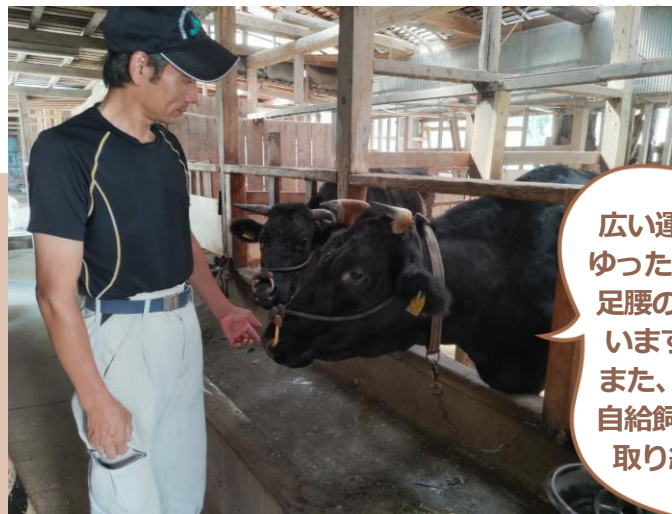


「KYOTO BEEF」雅



田邊牧場 (京丹後市)

ビーフ 010号



京丹後市



広い運動場を併設し、
ゆったりとした飼養環境で、
足腰の強い子牛を育てて
います。
また、牧場の堆肥を利用した
自給飼料（牧草）の生産にも
取り組んでいます。

分娩房の
間仕切り棒

熟睡中の子牛

牛への配慮

親子が一緒に過ごす分娩房は、子牛が寝ている間に誤って
親に踏まれないよう、棒を中央に通し（間仕切り棒）、
子牛がのびのびと寝られるよう工夫しています。

広い運動場

牛舎には、広い運動場が
併設されています。
ここで十分な運動をさせ、
足腰の強い子牛を育てて
います。



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

伝統と文化の味



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ク

エ
ッグ

チ
キン

ダ
ック



吉岡牧場 (福知山市)

ビーフ 011号



福知山市

肥育農家さんが喜び
元気で発育の良い子牛を
生産することを心掛けて
います。

また、地域産稲わらを積極的
に利用し、地域に貢献をして
います。



快適な飼養環境

牛舎は寒冷紗や
畜舎用換気扇で
暑熱対策もばっちり！



ゆったり

牛舎で利用している稲わらは
地域の農家から調達しています。
ふわふわの稲わらで子牛も
リラックスしています♪



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

伝統と文化の味



畜舎の周辺は、花を植えて
美化・緑化を図っています



和泉牧場 (福知山市)

ビーフ012号



福知山市



自給飼料中心の飼養に
こだわっています。
放牧を行い、夏は蚊取り
線香と扇風機を設置し、
冬はビニールシートで
牛舎を覆うなど、牛に
ストレスを与えない飼いを
心掛けています。



定期的な手入れ

天気の良い日は牛舎管理作業の
1つとして、日光浴を兼ねて
運動場で牛のブラッシングをします。
牛を清潔に保つとともに、スキンシ
ップすることで、牛が人に慣れます。



快適な飼養環境

牛舎周辺は、清掃、除草等
を行い、周辺環境の美化を図っ
ています。
牛舎には扇風機を設置し夏季
の暑熱対策もばっちりです。



地域貢献

作物が作られなくなった
耕作地の管理を積極的に
引き受け、食用稲や飼料
用稲を作付けています。

ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！



広い放牧場

ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



ビーフ 013号

(株) 丹波清光ファーム (京丹波町)



京丹波町

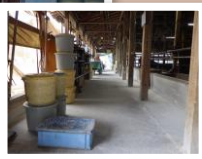


牛を家族のように大切に
育て、毎日、一頭一頭の
様子を観察し、工夫しながら
きめ細かな管理を行って
います。また繁殖にも挑戦し、
自家産肥育にも力を入れて
取り組んでいます。



高い肥育技術

「農場HACCP認証農場生産枝肉研修会」で
自家産の牛を初出荷したところ、
京都食肉市場特選牛に認定されました！
丹波清光ファームでは、京都府の肉用生産者
で初の農場HACCP認証を取得しています。



快適な飼養環境

牛舎には防虫ネットを
設置し病原体が外部から
持ち込まれないように
しています。
牛舎は1日2回清掃して
いるため、いつも綺麗
です！



ゆったり

牛床のおが粉は
月に1度入れ替えています。
親子でゆったり♪



ここで買えます！

★いづつ屋

丹波本店、丹波マークス店、八百一本館
ネット販売も行っています！

ここで食べられます！

★いづつ屋 先斗町店

☎075-708-6144

京都市中京区先斗町通三条下ル若松町140-4



「丹波牛」



ビーフ014号

(有) あつまるふあーむ (与謝野町)

ミル
ク

ビー
フ

ポー
ク

エッグ

チキン

ダック



与謝野町

自然のリズムの中で、
地域とともに歩む農場を
目指しています。
足腰の強い子牛を育て
るために、牛舎に隣接し
た放牧場（約3000㎡）で
十分な運動をさせて
います。

食育活動

畜産現場への理解を深めてもらう
大切な食育の場となるよう、
中学校の職場体験の受け入れや、
毎年11月の会社イベントでの
親子牛の展示などにも取り組ん
でいます。



親子でのびのび

親子牛を同居させ、自然のリズムを
大切にして育て、発育の良い子牛が
出荷できるよう心がけています。



牛舎内も快適

もみ殻を豊富に敷き詰めた
牛舎は快適♪

ここで買えます！

地元の活性化のためりんご祭りを開催、また、
「よさのまちグルメ」に協賛し、牛肉等を提供する
など、消費者との交流をはかってます。



あつまるふあーむHP





ビーフ 015号

(有) 亀岡牛人見畜産 (亀岡市)



亀岡市



自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
また、定期的開催される
枝肉共進会等へ出品し、肥育
技術の研鑽に努めています。



高い肥育技術

第66回、第68回

「近畿東海北陸連合肉牛共進会」で
最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞！



快適な飼養環境

牛舎は非常に風通しと日当たりが
よい場所に位置しており、
暑熱対策としてスプリンクラーや
ミストを設置するなど、
牛が快適な環境を整備しています。



牛にも音楽を♪

牛がリラックスできるように
牛舎に音楽を流すなどして
ゆったりと育てています。



ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、
道の駅などで販売されています。

- ・木曾精肉店
- ・物産市場アトリオ
- ・スーパーマツモト





ビーフ 016号

(農) 南桑宮農組合
(亀岡市)



龜岡市



自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
換気扇の設置やカーテンの
高さ調整により、換気に注意
を払い、暑熱対策として植栽
により西日を遮ったり、スプリ
ンクラーを設置したりと快適
な環境を整備しています。



高い肥育技術

第70回

「近畿東海北陸連合肉牛共進会」で
最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞！



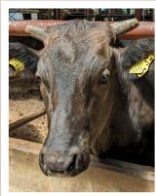
快適な飼養環境

美しい水と空気にめぐまれた
のどかな地域にある牛舎。



ゆったり

衛生面や餌にこだわり、
ストレスをかけないよう、
ふかふかのおがくずの上で
ゆったり育てています。



ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、道の駅などで販売されています。

- ・木曽精肉店
- ・物産市場アトリオ
- ・スーパーマツモト



ミルク

ビーフ

ボ
ー
ク

エ
ッ
グ

チキン

ダ
ッ
ク



ビーフ 017号

(有) 八木畜産 (亀岡市)



亀岡市



自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
肉質は「等級」だけでは
なく「味」にもこだわり、
一頭一頭の状態を見ながら
餌の配合や管理を調整して
います。



高い肥育技術

第56回「近畿東海北陸連
合肉牛共進会」で最優秀賞
(農林水産大臣賞)を受賞！



フカフカで
寝心地が
いいな～

快適な飼養環境

牛床の様子を毎日確認し、
牛が快適に過ごすことができるように
順次敷料を交換しています。



清潔な牛舎

牛舎は1日2回清掃して、
通路にこぼれた飼料など
を取り除き、清潔に保って
います。飼槽もいつも
綺麗です



ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、
道の駅などで販売されています。

- ・木曾精肉店
- ・物産市場アトリオ
- ・スーパーマツモト





ビーフ 018号

(有) 原田牧場

(亀岡市)



亀岡市

自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
また、暑熱対策など、
牛にとって快適な環境作りを
心掛けています。



高い肥育技術

第63回「近畿東海北陸
連合肉牛共進会」で最優
秀賞（農林水産大臣賞）
を受賞！

牛体はツヤツヤ

牛がゆったりくつろげるよう、
牛床の様子を毎日確認・順次
敷料交換をし、乾燥した清潔な
牛床づくりに努めています。



快適な飼養環境

牛舎がある亀岡市西別院
町は標高が高く、夏でも
比較的涼しいため、牛に
とって過ごしやすい環境
です。



ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、
道の駅などで販売されています。

- ・木曾精肉店
- ・物産市場アトリオ
- ・スーパーマツモト



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



ビーフ 019号

(農) 和知町升谷畜産振興組合 鴨谷分場 (京丹後市)



京丹後市



子牛の生産から牛肉販売
まで「京都生まれ京都育ち」
の和牛を生産しています。

良質な乾草をたくさん食べて
育った子牛は、生後約7か月
から「(農) 和知町 升谷畜産
振興組合 (ビーフ005号)」で
大きく育てられます。



分娩監視システム

地域への貢献

農場で生産された良質堆肥は、
国営開発農地など、地域の耕種農家
で活用されています。



24時間の見守り体制

日々のこまめな牛の観察に加え、分娩監視システムなど
先進的な設備も導入することで、牛の健康や安全を確保
しつつ、効率的な子牛生産をしています。



ここで買えます！

★Quality Food Market

本店、京都食肉市場前店、SUINA室町店
ネット販売も行っています！

ここで食べられます！

★モリタ屋

四条猪熊本店、木屋町店等





ビーフ 020号

神戸畜産（株）日本海牧場 （京丹後市）



京丹後市

地域と連携して生産する、
稲発酵粗飼料（飼料稲）と
飼料用米をふんだんに与え、
ゆったりとした環境で、
京都府産にこだわった
健康な牛づくりをしています。

粉碎した飼料用米



京都府産の粗飼料へのこだわり

安心・安全をモットーに、飼料稲と飼料用米は地域と連携して生産し、粗飼料の80%以上を府内産にしています。また、飼料用米は、牛が消化しやすいよう、粉碎して使用しています。

飼育環境への配慮

ゆったりとした環境で、消毒した清潔な水を与えています。



飲水消毒装置

ここで食べられます！

★山と海 with 日本海牧場
（丹後王国「食のみやこ」内）
京都府京丹後市弥栄町鳥取123
☎0772-65-8018



ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック





数井牧場 (亀岡市)

ビーフ 022号



亀岡市

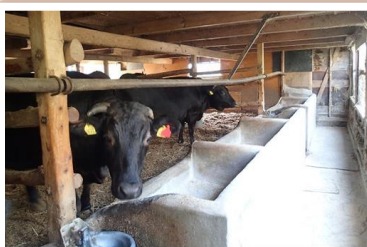


自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
また、堆肥を農地に還元し、
循環型農業を実施しています。



高い肥育技術

令和5年度「亀岡牛枝肉共励会」で
最優秀賞（亀岡市長賞）を受賞！



環境の美化

牛舎内、飼料置き場を毎日
清掃し、整理整頓を心掛けて
います。
見た目もすっきりしていて、
作業効率も良いです。



自給飼料の利用

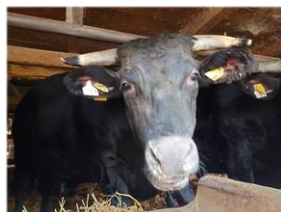
エサとなる稲わらはすべて
安心・安全な自家産。
収穫した稲わらを牛舎の
屋根裏で保管し、年間を
通して給与しています。



ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、
道の駅などで販売されています。

- ・木曽精肉店
- ・物産市場アトリア
- ・スーパーマツモト





ビーフ 023号

田中牧場 (亀岡市)



亀岡市



自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
また、牛の体調に合わせて
給餌量を調整するなど、
毎日の観察で牛の状態を
把握しています。



高い肥育技術

第69回

「近畿東海北陸連合肉牛共進会」で
優秀賞を受賞！



飲用水の給与

牛に与える水は水道水を利用して
おり、飲水からの病気の侵入を
防いでいます。



快適な飼養環境

牛舎は非常に風通しと日当たりが
よい場所に位置しており、
暑熱対策として換気扇や扇風機を
動かして、牛が快適に過ごせる
環境を整備しています。

ここで買えます！

「亀岡牛」は亀岡市内のスーパーや精肉店、
道の駅などで販売されています。

- ・木曽精肉店
- ・物産市場アトリオ
- ・スーパーマツモト



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ク

エ
ッグ

チ
キン

ダ
ック



土井牧場 (福知山市)

ビーフ 024号



福知山市



地域の環境を保全し、
発育の良い和牛子牛を
生産しています。
子牛の健康維持には特に
気を掛けており、
ストレスを感じさせない
よう飼養することを
心掛けています。



細やかな管理

普段から愛情を持って接しているため、牛から
撫でてもらいに寄ってくるくらい、人馴れしています。



撫でて～♪

地域貢献

耕作が困難になった、地域の田畑を
引き受け、飼料稲や牧草を栽培し、
景観や農地の保全に貢献しています。

ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。

伝統と文化の味



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！





ビーフ 025号

grace garden (舞鶴市)



舞鶴市

山の上の美味しい山水と
空気の中で、牛を育てて
います。
母牛はゆったりとした
環境で、元気な子牛を
産んでくれます。



牛はともだち

とっても仲良しです♪



親子でゆったり

親子でのんびりゆったりと
育っています。



牛体の手入れ

ブラッシングを毎日実施しています。
牛達も慣れているので、ロープを掛け
なくてもおとなしくしてくれます♪



ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

伝統と文化の味



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク

ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



甘栗畜産センター (福知山市)

ビーフ 028号



福知山市



3人の肉用牛繁殖農家が個人経営
でありながら施設や機械のシェア
など、各々が連携・協力した経営
を実現しています。
自由な時間を確保しやすいので、
いつでも万全の体調で牛の世話
をすることができます。

ゆったり

快適な飼養環境のもと、
ストレスなくすくすくと
育っています。
人馴れしているため、
近づいても座ったまま
ゆったりしています♪



地域貢献

地域の耕作放棄地での牧草
栽培など、農地の有効利用
や水田の利活用に貢献して
います。

ここで買えます！

子牛は肥育農家に育てられ、
「京都肉」をはじめとした優良な
京都府産牛肉として、府内で販売されています。

伝統と文化の味



「京都肉」が買える・食べられる
お店を紹介しています！

