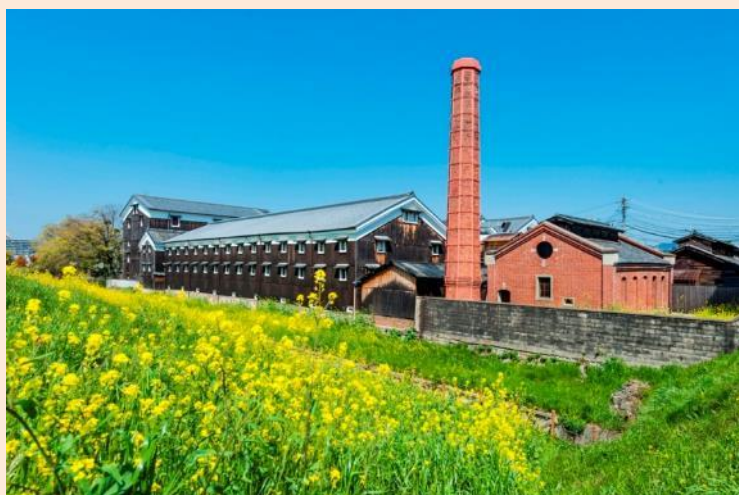


京都産畜産物データブック

～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・食品も数多く生産されています。

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ことが記載されていたりします。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。

販売情報を掲載しているものもありますので、是非ご賞味いただきますよう、よろしくお願いいたします。

(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生産されている加工品」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生産される加工品（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8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 7	全 域	—
8	京のもち豚	P 8	全 域	—
9	京のもち豚 プレミアム レッド	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	都地どり、ハーモニーチキン	P 20	南 丹 南 丹 市	
21	京美白どり	P 21	南 丹 南 丹 市	
22	丹波あじわいどり	P 22	中 丹 福 知 山 市	
23	地鶏 丹波黒どり	P 23	南 丹 京 丹 波 町	

※ 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

24	京鴨	P	24	南丹	京丹波町
----	----	---	----	----	------

豚肉加工品

25	京都ぽーくのハム・ベーコン	P	25	京都市	京都市
26	京都ぽーくのソーセージ	P	26	京都市	京都市
27	王様ソーセージ(ジャーマンヴルスト)	P	27	丹後	京丹後市

牛乳

28	京都農協牛乳	P	28	全域	—
29	くろーばーみるく	P	29	山城	木津川市
30	美山牛乳	P	30	南丹	南丹市
31	ヒラヤミルク ジャージー牛乳	P	31	丹後	京丹後市
32	ヒラヤミルク 低温殺菌牛乳	P	32	丹後	京丹後市

乳製品

33	くろーばーよーぐると	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 みるくあいず	P	47	山城	木津川市
50	Acacia Farm ジェラート	P	48	丹後	京丹後市

※ 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

1 生産履歴情報がすぐわかる卵

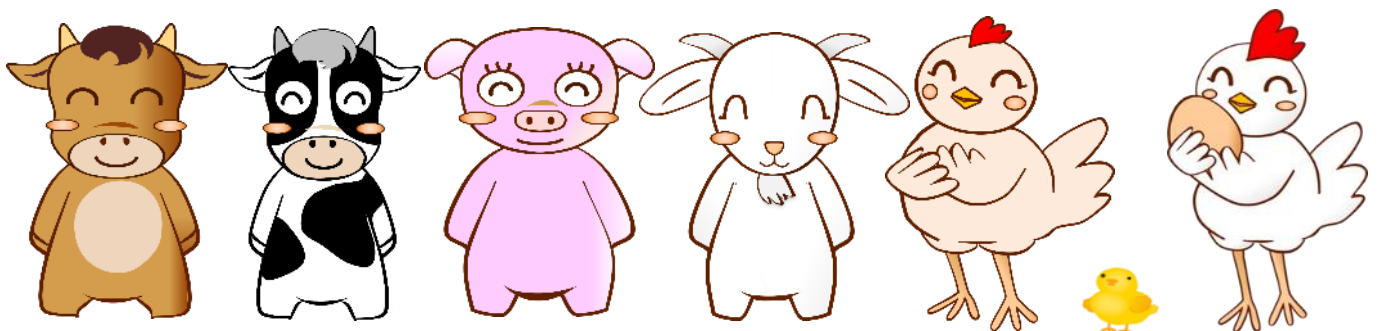
51	トレーサビリティたまご	P	49	全	域	—
----	-------------	---	----	---	---	---

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	まんがんたまご	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	きょうのたまご	P	55	京	都	市	京	都	市
67	平飼い大福たまご	P	56	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

68	宇治の赤たまご	P	57	山	城	宇	治	市	
69	宇治の地玉子	P	57	山	城	宇	治	市	
70	京たまご茶乃月	P	58	山	城	城	陽	市	
71	京地玉	P	58	京	都	市	京	都	市
72	丹波の赤	P	59	全	域	—			
73	地養卵	P	59	全	域	—			
74	どんたま	P	60	中	丹	福	知	山	市
75	卵どすえ	P	61	中	丹	福	知	山	市
76	黄味自慢	P	61	中	丹	福	知	山	市
77	やどりぎ プレーン	P	62	山	城	宇	治	市	
78	やどりぎ 濃厚絡み玉	P	62	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	63	全	域	—				
80	鶏卵(鴨川鳥友養鶏場)	P	63	京	都	市	京	都	市	
81	鶏卵(森山養鶏場)	P	63	山	城	宇	治	田	原	町
82	葉酸たまご((有)みずほファーム)	P	63	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	64	南	丹	南	丹	市
----	-------------	---	----	---	---	---	---	---

ス イ ー ツ

84	おしろいプリン	P	65	山	城	城	陽	市	
85	京たまご 濃厚プリン	P	65	山	城	城	陽	市	
86	佐藤さんのプリン	P	66	京	都	市	京	都	市
87	野たまごプリン	P	66	京	都	市	京	都	市
88	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
89	たまごプリン・美山牛乳プリン	P	68	南	丹	南	丹	市	
90	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、

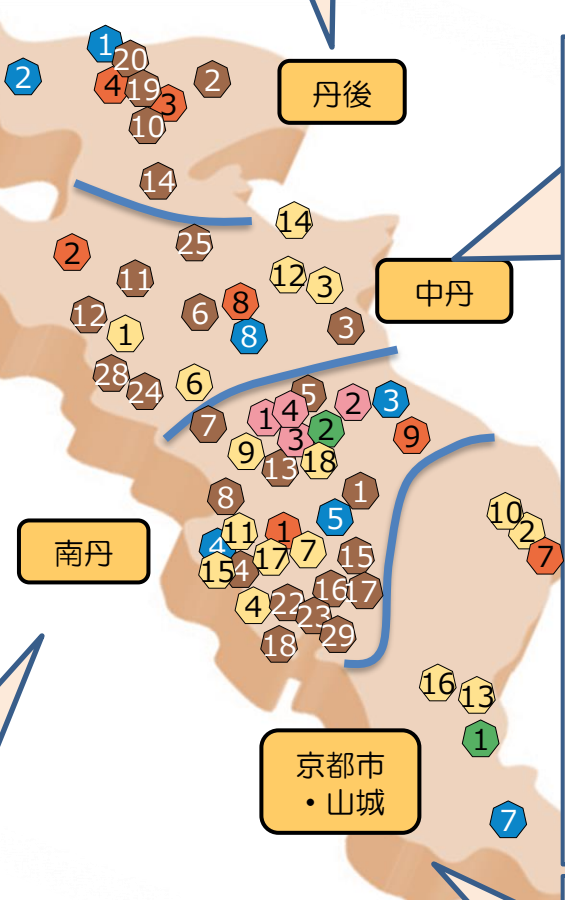
令和8年3月末現在、61農場が登録されています。

※ミルク7農場、ビーフ25農場、ポーク4農場、エッグ16農場、チキン7農場、ダック2農場

ミルク	ビーフ
① アケイシア・ファーム(株)丹後野村牧場 (京丹後市)	② (株)いちがお畜産 (京丹後市)
② (有)丹後ジャージー牧場 (京丹後市)	⑩ 田邊牧場 (京丹後市)
チキン	⑭ (有)あつふるふぁーむ (与謝野町)
③ 宇野養鶏場 (京丹後市)	⑲ (農)和知町升谷畜産振興組合鴨谷分場 (京丹後市)
④ 吉岡養鶏場 (京丹後市)	⑳ (株)山と海 日本海牧場 (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)
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)南桑堂農組合 (亀岡市)
⑰ (有)八木畜産 (亀岡市)
⑱ (有)原田牧場 (亀岡市)
⑳ 数井牧場 (亀岡市)
㉑ 田中牧場 (亀岡市)
㉒ MATANOファーム (亀岡市)



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)
⑳ 土井牧場 (福知山市)
㉕ grace garden (舞鶴市) *休止中
㉘ 甘栗畜産センター (福知山市)
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)
⑧ 蓮ヶ峯農場 (綾部市)

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)
④ (有)日吉ファーム質美第二分場 (京丹波町)



エッグ
④ (有)三和鶏園亀岡農場 (亀岡市)
⑦ (有)三和鶏園千代川農場 (亀岡市)
⑨ (有)みずぼファーム (京丹波町)
⑪ 湯浅農園 (南丹市)
⑮ 京都府立農芸高校 (南丹市)
⑰ (有)栄光食鳥 (南丹市)
⑱ (有)中丹ファーム京丹波農場 (京丹波町)
チキン
① (有)栄光食鳥 (南丹市)
⑨ 外田養鶏場 (南丹市)



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)
⑯ 西田養鶏場 (京都市南区)
チキン
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)

ダック
② 山城農産(株)丹波肥育農場 (京丹波町)

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
 たくさんあります。ぜひ一度、ご賞味ください！

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 丹波清光ファーム 亀岡牛人見畜産 南桑堂農組合 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	京都ぼーく	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		京丹波ぼーくPREMIUM	岸本畜産	P 11
12		京丹波ぼーくBASIC		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
16		美山の京地どり	外田養鶏場	P 16
20		都地どり、ハーモニーチキン	栄光食鳥	P 20
24	その他肉	京鴨	山城農産	P 24
25	豚肉加工品	京都ぼーくのハム・ベーコン	日吉ファーム	P 25
26		京都ぼーくのソーセージ		P 26
27		王様ソーセージ(ジャーマンヴルスト)		P 27
29	牛乳	くろーばーみるく	クローバー牧場	P 29
31		ヒラヤミルク ジャージー牛乳	丹後ジャージー牧場	P 31
33	乳製品	くろーばーよーぐると	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 みるくあいす	クローバー牧場	P 47
50		Acacia Farm ジェラート	丹後野村牧場	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
67		平飼い大福たまご	栄光食鳥	P 56
71		京地玉	西田養鶏場	P 58
72		丹波の赤	三和鶏園千代川農場	P 59
73		地養卵	三和鶏園千代川農場 三和鶏園大波農場	P 59
74		どんたま	グリーンファームソーゴ	P 60
75		卵どすえ		P 61
76		黄味自慢		P 61
77		やどりぎ プレーン	WABISUKE	P 62
78		やどりぎ 濃厚絡み玉		P 62
79		産直さくらたまご	みずほファーム 中丹ファーム	P 63
82		葉酸たまご	みずほファーム	P 63
87	スイーツ	野たまごプリン	京都大原山田農園	P 66
88		いい卵があったのでプリンづくりしました	七彩の風	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/noujyousyoukai.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、B5及びA4、B4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。



丹波牛・京都肉

【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、
）光二、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しております。

【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：

- 亀岡牛専門店 (有)木曾精肉店
亀岡市篠町馬堀駅前2丁目3-1
メディアス亀岡5番館1F
☎ 0771-22-5654
- 物産市場アトリオガレリア店
(道の駅ガレリアかめおか)
亀岡市余部町宝久保1-1
☎ 0771-24-8888
- JA京都ファーマーズマーケット
たわわ朝霧店内（アトリオ篠店）
亀岡市篠町野条上又30
☎ 0771-23-4129
- スーパーマツモト各店舗

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

5

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、京都と北海道で約1,500頭の黒毛和牛を肥育。一部繁殖も行っている一貫経営の牧場です。

明治初期から5代続く京都の中で最も歴史のある牧場です。5年に一度の和牛オリンピックでは全国2位と5位に輝いたこともあります。

2021年度は京都肉枝肉共進会で京都府知事賞10連覇を果たしました。

2024年度は近畿東海北陸連合肉牛共進会でのグランドチャンピオンなど、その他も数々の功績を残しています。

平井牛の出荷月齢は長いもので46カ月と超長期肥育。モネンシンなどの成長促進剤を一切使用せず、生きながらにして熟成した身体に良い和牛作りに努めています。

【販売情報】

販売期間：通年

購入方法：
オンライン販売



通販サイト

その他亀岡市、南丹市のふるさと納税でもご購入いただけます。

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

☎ 0771-42-4748

FAX 0771-42-4756

HP <https://hiraigyu.com>



Instagram

北海道牧場

北海道川上郡弟子屈町奥春別原野

☎ 01548-2-5801

FAX 01548-2-5803

6

京たんくろ和牛



農商工連携認定

京都産銘柄牛
京たんくろ
和牛



【生産者】

(株) 山と海 日本海牧場

【品 種】

和牛間交雑種
(黒毛和種×日本短角種)



ここがこだわり

母は短角牛、父は黒毛和牛

「京たんくろ和牛」は、短角牛（日本短角種）を母に、黒毛和牛（黒毛和種）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。

生産量は限られていますが、道の駅 丹後王国「食のみやこ」内のレストラン「山と海 with

日本海牧場」では、飲食での提供や精肉の販売を行っています。



日本短角種
(京たんくろ和牛の母牛)

えさのこだわり

地元産の飼料稲（稲発酵粗飼料）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】

販売期間：通年

注文方法：店頭、電話

詳しくは直接お問い合わせください。

山と海 with 日本海牧場

(道の駅 丹後王国「食のみやこ」内)

☎ 0772-65-8018

〒627-0133

京丹後市弥栄町鳥取123

営業時間：火曜定休

平日 11～17時

(予約のみ 17～21時)

土日祝 11～15時

(予約のみ 17～21時)

ホームページ：丹後王国「食のみやこ」

<https://tangooukoku.com/>



【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

京都市南区上烏羽卵ノ花9番地

■(株)岸本畜産(生産・販売)

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286

京丹波ファーマーズストアビグレッツ

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野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



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、京都府産の豚を「京のもち豚」と言います。

甘みとねばりのある脂身

子豚育成期（80日）から出荷（生後180日以上）までの間、基本飼料（パン粉等40%以上配合）を給与することにより、美味しさの基本となる脂身に甘みとねばりのある良質な豚肉に仕上げています。

自然の発育で育てる

肉質・脂身を良くするため、基本飼料（パン粉等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育て、安全で美味しい豚肉に仕上げています。

【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180日以上肥育された、京都府産の豚を「京のもち豚」と言います。

甘みとねばりのある脂身

子豚育成期（80日）から出荷（生後180日以上）までの間、基本飼料（パン粉等40%以上配合）を給与することにより、美味しさの基本となる脂身に甘みとねばりのある良質な豚肉に仕上げられています。

自然の発育で育てる

肉質・脂身を良くするため、基本飼料（パン粉等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育て、安全で美味しい豚肉に仕上げられています。

【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

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、全日本豚枝肉コンクールで最高位（農林水産大臣賞）を5回受賞しています。



「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
主な販売店：

■京丹波ファーマーズストア
ピグレッツ

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286

☎ 0771-82-2120

■道の駅京丹波味夢の里

船井郡京丹波町曾根深シノ65番地1

☎ 0771-89-2310

■サンダイコー丹波マーケス店

船井郡京丹波町須知色紙田23-1

☎ 0771-82-2301

詳しくは直接お問い合わせください。

(株) 岸本畜産

☎ 0771-82-2120

FAX 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286

E-Mail : dmat_606@yahoo.co.jp





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
主な販売店：

■京丹波ファーマーズストア
ピグレッツ

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286

☎ 0771-82-2120

■道の駅京丹波味夢の里

船井郡京丹波町曾根深シノ65番地1

☎ 0771-89-2310

■サンダイコー丹波マーケス店

船井郡京丹波町須知色紙田23-1

☎ 0771-82-2301

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2120

FAX 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生蒲生野286

E-Mail : dmat_606@yahoo.co.jp





【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】
（株）ささ鳥

【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：公式LINE、ホームページ

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)

※販売店、お店情報は
HPをチェック！



（株）ささ鳥

＜責任者：篠山 直也＞

☎ 0771-75-0554

E-Mail info@sasatori.jp

URL http://www.sasatori.jp

〒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♂×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使い、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

17

百井（ももい）地飼鶏



【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

【その他】
保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

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の高級料理の一つです。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 6,000円
一羽 約 12,000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、広島県産カキガラ、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、広島県産カキガラ、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



【生産者】（有）栄光食鳥

【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

都地どりとハーモニーチキンは、もちもちした食感で味わいゆたかです。歯ごたえがあり、噛めば噛むほど地どりの風味を味わえます。

自然環境に恵まれた鶏舎で ストレスフリー

園部町の山あいにある平飼い鶏舎では、朝になるとクラシック音楽が流れ、鶏は自由に動き回り、健康的に育っています。

こだわりのオーダーメイド 飼料を使用

地元の規格外野菜や米ぬかを配合した飼料、地下から汲み上げた新鮮な地下水を与えています。

【販売情報】

販売期間：通年

主な販売先：

- 道の駅京都新光悦村
南丹市園部町曾我谷縄手15-3
☎ 0771-68-1100
- 南丹市ふるさと納税

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



【生産者】
(株) ささ鳥

【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：公式LINE、ホームページ

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)

※販売店、お店情報は
HPをチェック！



(株) ささ鳥

<責任者：篠山 直也>

☎ 0771-75-0554

E-Mail info@sasatori.jp

URL http://www.sasatori.jp

〒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。しゃきっとした歯ざわり、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(京丹波町)・兵庫県

【品 種】

ロードアイランドレッド×

ロードアイランドレッド

【保存方法】

冷蔵、冷凍

ここがこだわり

選び抜かれた血統！

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！

丹波地方を中心に自然の中で“じっくり丹念に”ゆっくりと約90日前後育てます。

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



特選ローズハム



ペッパーハム



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
 特選ローズハム
 ペッパーハム
 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、大判仕立てで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。

『特選ローズハム』

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

『ペッパーハム』

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きかし、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）498円

特選ローズハム（63g）594円

ペッパーハム（63g）498円

特選ベーコン（63g）498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

☎ 0120-946-166

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花町44番地

<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】

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 等

【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 498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

☎ 0120-946-166

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花町44番地

<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る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、一つ一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」

電話・FAXでのご注文も承ります。



通販サイト

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：150g

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

製造も地元こだわり京都の工場生産しています。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、
エコーブ各店舗

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

くろーばーみるくとは？

甘みが濃く贅沢なミルク感がありながら後味は爽やかでスッキリ。牛一頭一頭に合わせた健康管理を徹底し、牛の健康度を測る「体細胞数の低さ」が全国トップレベル。

そんな健康な牛達から生み出される澄んだ綺麗な味。牛達に対する愛情が生み出すプレミアムな牛乳です。

生乳は搾取後1時間以内に63℃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製造管理しています。

【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 560円

900ml入り 870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



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。

【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）

【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

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

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

原料となる生乳は、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、毎日、牧場から直接工場へ運んでいます。

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：自社HPオンラインショップ、電話、FAX

販売方法：直接販売、クール便にて発送配達（月極契約。配達エリアは要問合せ。）

支払方法：クレジットカード、代金引換、銀行振込等

（※）電話、FAXでの注文の場合は銀行振込のみ

参考価格：900ml 945円（税込）

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

URL：https://www.hiraya-milk.com/
〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 8～17時、日曜定休



【製造者】

(株) 平林乳業

【主要原材料】

生乳(京都府産) 100%

【その他】

アレルギー表示：乳

消費期限：製造日含め5日

保存方法：冷蔵(10℃以下)

成分：無脂乳固形分8.3%

乳脂肪分3.5%以上



ここがこだわり

京都産の生乳を100%使用

自然豊かな地元京都で育った牛から搾乳された生乳を使用しています。

生乳のおいしさを引き出す製法

風味や栄養成分を大切にしたパスチャライズ製法(65℃30分)で低温殺菌処理しています。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：自社HPオンラインショップ、電話、FAX

販売方法：直接販売、クール便にて発送配達(月極契約。配達エリアは要問合せ。)

支払方法：クレジットカード、代金引換、銀行振込等

(※) 電話、FAXでの注文の場合は銀行振込のみ

参考価格：1000ml 378円(税込)

500ml 211円(税込)

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

URL: <https://www.hiraya-milk.com/>
〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 8~17時、日曜定休



【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

くろーばーみるく100%使用

くろーばーみるく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製造管理しています。



【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：400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(ホシタケ種)

【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！

その日の絞りたて牛乳を使用し、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/syuuchihhs/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15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しぼ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：自社HPオンラインショップ、電話、FAX
販売方法：直接販売、クール便にて発送配達（月極契約。配達エリアは要問合せ。）
支払方法：クレジットカード、代金引換、銀行振込等
（※）電話、FAXでの注文の場合は銀行振込のみ
参考価格：100gカップ 205円（税込）

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

URL：https://www.hiraya-milk.com/
〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 8～17時、日曜定休



【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

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

ゴータ(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

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

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、作りたてが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

販売先：

■道の駅京丹波味夢の里

船井郡京丹波町曾根深シノ65番地1

☎ 0771-89-2310

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(ホースタイプ種)

【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！

その日の絞った牛乳を使用し、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/syuuchihhs/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げています。

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。

【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られています。

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

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

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(ホシタケ種)
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】 (有) 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

460円（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

(有) 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/>

47

酪ママ工房アイスクリーム



【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）

【メニュー】
手作りジェラート
クラフトソフトクリーム
コムハニーソフトクリーム

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：ショップ販売

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

営業日：土・日・祝日、ゴールデンウィーク
夏季（7月中旬～8月中旬）

営業時間：10～16時

<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(ホリスタイ種)
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】
くろーばーみるく

【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

くろーばーみるく使用

くろーばーみるくを使用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製造管理しています。



【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
支払方法：直接支払い
参考価格：ミルク 500円
チョコ 650円
いちご(春夏限定)
マンゴー(夏限定)
マロン(秋冬限定)
各550円
ピスタチオ 650円
(税込)

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】

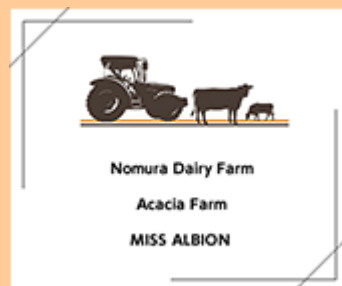
(株) 丹後野村牧場
(Acacia Farm)

【主要原材料】

野村牧場産生乳 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

自社牧場の搾りたてのミルクを使用

自社牧場の搾りたてのミルクと地元丹後の様々な旬のフルーツ等を使ってジェラートを作っています。

また、隣接店舗「MISS ALBION」では洋菓子を販売しています。

牛が食べる牧草も牧場で生産

牛が食べる牧草も、自社牧場で生産しています。

牧草の生産には、牛の堆肥も活用し、循環型の酪農にも取り組んでいます。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：自社HPオンラインショップ
電話

京丹後市ふるさと納税返礼品

販売方法：直接販売

参考価格：300円(税込)～

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

URL: <https://acaciashop.jp/>

〒629-3113

京丹後市網野町小浜24-1

営業時間 10～17時(水曜・木曜定休)

<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



QRコード

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

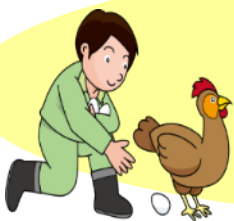
詳しくは直接お問い合わせください。



(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！



※「鶏の品種」、「飼料情報」、「採卵日・パック日」、「パックした場所」などの情報が確認できます。

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、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)

☎ 075-682-8711

詳しくは直接お問い合わせください。

54

まんがんたまご

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、最近では、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より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）

【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】道の駅ふらっと美山・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を作るため、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

きょうのたまご

ここがこだわり



広々とした環境で平飼いしています

エサにもこだわっており、京都の米農家に作ってもらっている飼料米など地域資源を独自に配合した飼料を与えています。

卵をご購入いただくことで京都の農地を守ることができます。

【生産者】okulu株式会社 (京都市右京区)

【販売者】やおやワンドロップ、無印良品京都山科店

✉ info@okulu.kyoto

詳しくは直接お問い合わせください。



ここがこだわり



平飼いで伸び伸び飼育

園部町の山あいにある平飼い鶏舎では、朝になるとクラシック音楽が流れます。鶏は自由に動き回り健康的に育っています。地元の規格外野菜や米ぬかを配合した飼料、地下から汲み上げた新鮮な地下水を与えています。ストレスを軽減し伸び伸び育った「おうはん」から生まれた味わい深い卵です。

【生産者】 (有) 栄光食鳥 (南丹市)

【主な販売先】 ■道の駅京都新光悦村
南丹市園部町曾我谷縄手15-3
☎ 0771-68-1100
■南丹市ふるさと納税



< 鶏のエサにこだわった卵 >

68

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、ハーブを加えた飼料で飼育した、純国産鶏もみじのたまごです。

【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

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

宇治茶、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。

70

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。

71

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、遺伝子組み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済みです。生食推奨、卵かけご飯がおススメです！

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

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
千代川農場 (亀岡市千代川町)
【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 (亀岡市千代川町)
(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！

飼料に魚粉とパプリカ抽出物を多く配合。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抽出成分を飼料に添加。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。

旬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)

☎ 075-682-8711 (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

☎ 0771-86-0322

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



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・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）、沖縄の塩シママース、
 香辛料

【その他】

- ・ 添加物：なし
- ・ アレルゲン主要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」と、オリジナルの配合の香辛料で仕上げました。

日吉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ため、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：インターネット、電話

販売方法：直接販売
 クール便にて発送

<https://nominclub.cart.fc2.com/>

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

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

84

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

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

85

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！

“京たまご濃厚プリン”は京都養鶏の“京たまご”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

☎ 0774-55-2717

詳しくは直接お問い合わせください。

86

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

87

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



【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。

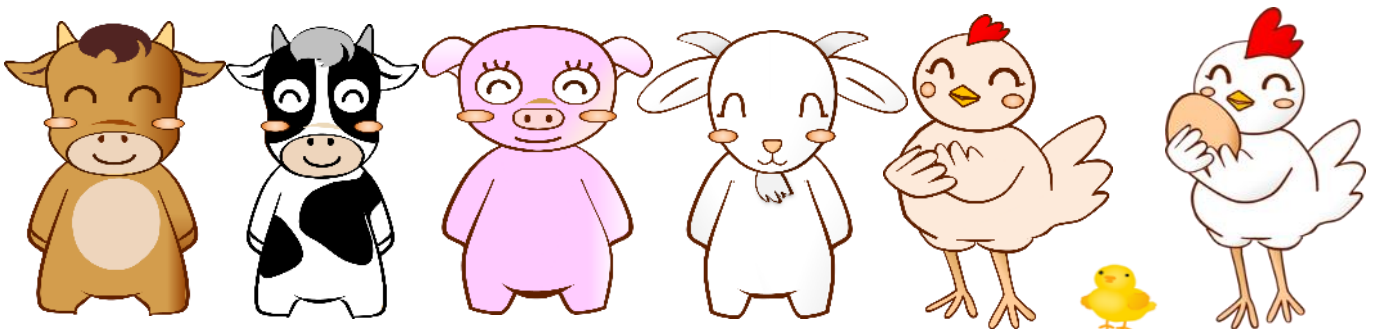
里の駅大原（月曜定休）で購入できます。

七彩の風

☎ 075-705-6123

土日祝定休

<http://www.nanaironokaze.jp>



89

たまごプリン・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、乳

詳しくは直接お問い合わせください。

ここがこだわり

生乳も卵も美山産！

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

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

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

年中無休

90

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、乳

詳しくは直接お問い合わせください。

ここがこだわり

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、美山の平飼い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

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

年中無休

京都の畜産物小話

牛肉

京都の牛の歴史は古く、鎌倉時代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、近畿東海北陸連合肉牛共進会では、令和5、6年度の2年連続で農林水産大臣賞を受賞したりと、名だたるブランド牛が競い合う品評会においても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、「京都ぽーク」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。



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。



京都の畜産物小話

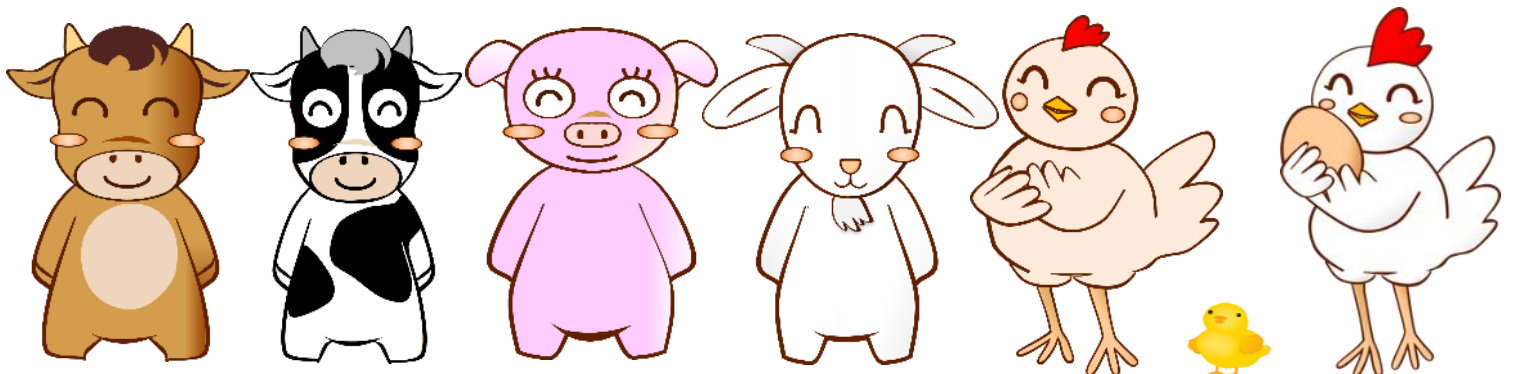
鶏肉・鶏卵

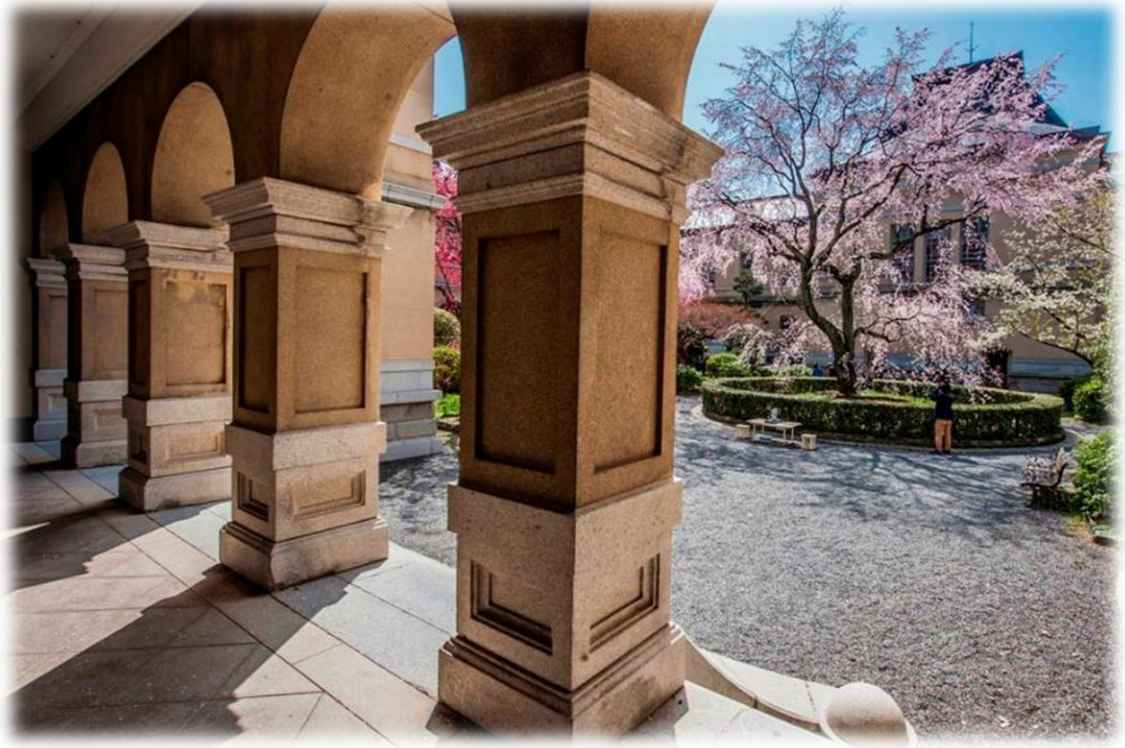
鎌倉時代の軍記物語「源平盛衰記」には、「京都の七条修理太夫信孝が白鶏を1000羽飼育し、後に4500羽に増えて…」との記述があり、平安時代に京都で鶏が多数飼われていました。

京都には、古くから「かしわ料理」の伝統があり、あの坂本龍馬も水炊きで鶏肉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。

また、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