



## 【生産者】

流胤（りゅういん）

## 【品 種】

京地どり（シャモみ×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・電子決済  
飲食店向け:銀行振込等

供給可能量：基本全量予約制(応相談)

詳しくは直接お問い合わせください。

流胤＜責任者：篠山 直也＞

☎ 0771-75-0554

FAX 050-3156-3238

E-Mail nougyou@ryuin.com

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

〒601-0724

南丹市美山町内久保タカセ1-1



【生産者】岡本ファーム  
 【品 種】京地どり（以下のとおり）

シャモ♂      横斑  
                  プリマスロック♀

└──────────┘  
 京地どり

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



ここがこだわり

### 京にこだわりやさしい肉の味

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

### 京にこだわり京地どり専用飼料

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

### 京由良川の支流、牧川の清流

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

### 【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：「産直野菜ふくちマルシェ」、「農匠の郷やくの」他

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

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）岡本ファーム

☎ 0773-37-0664

FAX 0773-37-0664

〒629-1302

福知山市夜久野町今西中710

E-mail okamoto.farm@outlook.jp



【生産者】 外田養鶏場  
 【鶏種】 シャモ♂×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）とを掛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康やかな環境条件で育てられています。

### 【販売情報】

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

詳しくは直接お問い合わせください。

### 外田養鶏場

☎ 0771-77-0075

FAX 0771-77-0890

〒601-0724

南丹市美山町内久保池ノ谷1-1

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×  
名古屋コーチン

【その他】  
保存方法：冷蔵、冷凍

### ここがこだわり

#### 日本古来の在来種！

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

#### 伝統の飼育方法

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

#### 鬼平も食べた！？

池波正太郎の小説である鬼平犯科帳の鬼平は、グルメでも知られており、絶賛した料理の中に「軍鶏鍋」があります。これは鶏肉を使ったスキヤキ、いわゆる「鶏スキ」で、牛肉を食べない当時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 7,000円  
一羽 約 14,000円

詳しくは直接お問い合わせください。

#### 佐藤養鶏場

☎ 075-331-0087

FAX 075-332-0988

〒610-1132

京都市西京区大原野灰方町387

木曜定休、盆休み有り



【生産者】  
（農）京都養鶏生産組合

【品 種】  
純国産品種  
ゴトウ「もみじ種」  
ゴトウ「さくら種」



ここがこだわり

### 純国産種「もみじ」「さくら」

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

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

### 鶏肉の味もこだわりのエサで決まる！

「京たまご茶乃月」（もみじ鶏）のエサは、トウモロコシを中心に大豆粕・魚粉・生米ぬか、広島県産カキガラ、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

ここがこだわり



## 日本初！！ここにしかない鳴初鳥

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

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

詳しくは直接お問い合わせください。

（農）京都養鶏生産組合

☎ 0774-55-2717

FAX 0774-55-7800

〒610-1132 城陽市寺田奥山1-62

<http://tamagomura.net> 火曜定休



21

# ハーモニーチキン



【生産者】 (有) 栄光食鳥

【主要原材料】 鶏肉

【その他】

保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

## もちもちした食感、深い味わい

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

## 自然環境に恵まれた鶏舎

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

鶏舎内ではクラシック音楽を流し、鶏のストレスを軽減しています。

## こだわりの飼料を使用

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

## 【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

(有) 栄光食鳥

☎ 0771-65-0028

FAX 0771-65-0214

〒622-0057

南丹市園部町殿谷庄司田5

不定休





【生産者】  
流胤（りゅういん）

【品 種】  
チャンキー

【保存方法】  
冷蔵、冷凍

### ここがこだわり

#### 料理に向く食材の追求！

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

##### ①飼い方の追求

「匠京地どり」と同じ飼い方で100日前後飼育。

##### ②生産者が安心出来る肉の追求

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

##### ③使いやすさの追求

より良いモノを普段から使える価格で。

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

#### 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAXまたはメール、インターネットの  
販売サイト

最小単位：小売り:500g/パック  
飲食店向け:1羽単位で1kg～

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

供給可能量：基本全量予約制(応相談)

詳しくは直接お問い合わせください。

流胤〈責任者：篠山 直也〉

☎ 0771-75-0554

FAX 050-3156-3238

E-Mail nougyou@ryuin.com

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

〒601-0724

南丹市美山町内久保タカセ1-1



【生産地】  
京都府（福知山市）・兵庫県

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

【品 種】  
ホワイトコーニッシュ♂×  
ホワイトロック♀

【保存方法】  
冷蔵、冷凍

ここがこだわり

### コレステロール控えめ

若鶏用配合飼料に、木酸酢、よもぎ粉末、海藻等を添加した飼料で育てています。特殊な飼料を給与することにより、鶏肉独特の臭いが少なく、その上、脂肪やコレステロールも少ないです。しゃきっとした歯ざわり、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(福知山市)・兵庫県

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

## 【品 種】

ロードアイランドレッド×オーストラロープ

## 【保存方法】

冷蔵、冷凍

ここがこだわり

## 選び抜かれた血統！

黒く艶のある羽毛と鉛色の脚が、選び抜かれた血統の証。

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

## じっくり育てる！

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

## 循環型農業を実践

京都産飼料用米を与えており、地域に根ざした循環型農業に寄与しています。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、E-mail

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)ヤマモト 食品部

☎ 0771-25-1451

FAX 0771-25-1453

E-Mail: tanbakurodori@yamamoto-corp.jp

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

〒621-0005

亀岡市保津町上火無66-2