



【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

特別牛乳100%使用

特別牛乳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、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。



【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：350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(刺身タイプ)

【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！

その日の絞った牛乳を使用し、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/syuuchis/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：製造日含めて14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搾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。安定剤や香料等を使っておりません。



【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
クール便にて発送

支払方法：代金引換、郵便振替

参考価格：100gカップ 160円
(税込 173円)

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

〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 9～17時、日曜休業



【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

ゴーダ(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

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

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

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



【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(ホムタイプ種)

【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！

その日の絞りたて牛乳を使用し、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/syuuchi-hs/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で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分のパステライズで殺菌。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

[http://www.miyama-milk-](http://www.miyama-milk-studio.com/index.html)

studio.com/index.html 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(ホシノ種)
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】 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。季節ごとに旬の食材を使うことで、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

420円（税込）

詳しくは直接お問い合わせください。

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/>



【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)

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：直接販売

クール便にて発送

参考価格：

120ml入りスペシャル巣蜜ソフトクリーム
680円（税込）

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

営業時間：10～17時、不定休

<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(ホリタ1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】
クローバー牧場生産牛乳80%

【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

特別牛乳80%配合

特別牛乳を80%配合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、口の中です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、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。



【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：130ml 容器 税込み
ミルク 350円
チョコ
いちご（春夏限定）
マンゴー（夏限定）
マロン（秋冬限定）
各450円
ピスタチオ 600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



【製造者】

(株) 丹後野村牧場
(アケイシア・ファーム)

【主要原材料】

野村牧場生産牛乳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

○牧場の搾りたてのミルク使用

牧場搾りたての生乳と地元食材で作るジェラート。店頭では16種のジェラートをお召し上がりいただけます。ミルクの味そのものが味わえる商品です。

○昭和25年創業

昭和25年、4頭の牛で開場した野村牧場。現在では常時150頭前後の牛を5名で飼育しています。

隣接店舗、MISS ALBIONで洋菓子を販売しています。



【販売情報】

販売期間：通年
注文方法：電話・HP
販売方法：直接販売
参考価格：260円から

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

〒629-3113
京丹後市網野町小浜24-1
水曜・木曜休

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

