



【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

京都市南区上鳥羽卯ノ花9番地

■(株)岸本畜産 (生産・販売)

☎ 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

Kyotanba farmer's stOrePiglet's

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野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

京のもち豚



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、京都府で生まれた豚を「京のもち豚」と言います。

脂身（白身）の特徴

子豚育成期（80日）から出荷（生後180日以上）パン等の食品製造副産物未利用品・京都府内産飼料米を基本とした飼料により白く仕上げ、もちもちあっさり甘味のある脂身に仕上げました。

自然の発育で育てる

肉質・脂身（白身含む）を良くするため、基本飼料（パン等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安全で美味しい豚肉に仕上げています。

取り組み

養豚場から出た堆肥をさらに発酵させて細菌の繁殖を抑え完熟堆肥にし京都府内の田・畑の土に還元し、その土で作物を作り、循環型社会を作り、よりよい社会に住み続けるため（SDGs）に取り組んでいます。

また、農場HACCP認証取得を目指しています。

【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。

(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195日以上肥育された、京都府で生まれた豚を「京のもち豚」と言います。

脂身（白身）の特徴

子豚育成期（80日）から出荷（生後195日以上）パン等の食品製造副産物未利用品・京都府内産飼料米を基本とした飼料により白く仕上げ、もちもちあっさり甘味のある脂身に仕上げました。

自然の発育で育てる

肉質・脂身（白身含む）を良くするため、基本飼料（パン等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安全で美味しい豚肉に仕上げています。

取り組み

養豚場から出た堆肥をさらに発酵させて細菌の繁殖を抑え完熟堆肥にし京都府内の田・畑の土に還元し、その土で作物を作り、循環型社会を作り、よりよい社会に住み続けるため（SDGs）に取り組んでいます。

また、農場HACCP認証取得を目指しています。

【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。

(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い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。



「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ベキューガーデン「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

- ・京丹波ぽーく直売所
 「kyotanba farmer's store
 Piglet's

サンダイコー(マークス店)、「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。

■(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

E-Mail : kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp

■kyotanba famer's store Piglet's

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286



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



極上の甘みとやわらかい肉質が、
こだわりと情熱の証。

京丹波ぽーくがおいしい理由

京丹波ぽーくがおいしい理由は、新鮮な豚肉
による生産管理と、究極の飼料が育つたため
に生産者同士のこだわりが詰まっています。
また、こだわりの飼料により、肉質が
柔らかく、おいしい肉質が生まれるからに
違いないです。

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

・京丹波ぽーく直売所

「kyotanba farmer's store
Piglet's

サンダイコー(マークス店)、「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。

■(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

E-Mail : kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp

■kyotanba famer's store

Piglet's

☎ 0771-82-2120

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286



【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/