



京のこだわり 畜産物生産農場

農場のご紹介

徹底的な衛生管理と地元産飼料の利用や
家畜が快適に過ごせる環境づくりなど、
「こだわり」の飼い方で健康な家畜を育て、
安心して安全な畜産物を生産する農場を
「京のこだわり畜産物生産農場」
として京都府が登録しています。



京都府のホームページでも
各農場のこだわりや
畜産物を味わうことができる
お店などを紹介しています。





京のこだわり畜産物 生産農場 とは？

京都府では、関係法令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、安心して安全な畜産物を生産する農場を「**京のこだわり畜産物生産農場**」として登録しています。

それぞれの農場が、安心して安全な畜産物を皆様にお届けするために取り組んでいる「こだわりの飼育方法」をぜひ知って下さい。

①
しつかり
(記録)

生産履歴等を記録管理する取組

②
すつきり
(きれい)

地域の環境や景観に配慮する取組

③
ばつちり
(消毒)

病気伝搬を予防する取組

④
ゆつたり
(育む)

平穏で元気な家畜を育む取組

⑤
きつちり
(理解)

消費者への啓発、従業員教育

⑥
とびつきり
(私の信念)

私のこだわり、自慢

【 法 令 遵 守 】

家畜伝染病予防法、家畜排せつ物法、飼料安全法、医薬品医療機器法、牛レサ法



京のこだわり畜産物生産農場登録制度は
ホームページで詳しく説明しています

詳しくは、<http://www.pref.kyoto.jp/chikusan/touroku.html>
または、左のQRコードからホームページをご覧ください

※ミルク7農場、ビーフ27農場、ポーク3農場、エッグ16農場、チキン7農場、ダック2農場

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 和京牧場(福知山市)
⑭ 土井牧場(福知山市)
⑮ grace garden(舞鶴市)
⑳ 甘栗産産センター(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)
⑤ (有)グリーンファームソーゴ(福知山市)
⑥ 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)

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)
⑮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)

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





目 次



こだわりミルク (7農場)

- 001号: アケイシア・ファーム(株)丹後野村牧場 (京丹後市)
- 002号: (有)丹後ジャージー牧場 (京丹後市)
- 003号: 弓立牧場 (南丹市)
- 004号: 京都府立農芸高等学校 (南丹市)
- 005号: (株)谷牧場 (南丹市)
- 007号: (農)クローバー牧場 (木津川市)
- 008号: JA全農京都哺育センター (綾部市)

こだわりビーフ (27農場)

- 001号: (有)京都丹波牧場 (南丹市)
- 002号: (株)いちがお畜産 (京丹後市)
- 003号: 杉本牧場 (綾部市)
- 004号: 京都府立農芸高等学校 (南丹市)
- 005号: (農)和知町升谷畜産振興組合 (京丹波町)
- 006号: 志賀共同牛舎 本田文夫 (綾部市)
- 007号: 辻牧場 (京丹波町)
- 008号: 森畜産(株) (南丹市)
- 009号: 明田牧場 (京丹波町)
- 010号: 田邊牧場 (京丹後市)
- 011号: 吉岡牧場 (福知山市)
- 012号: 和泉牧場 (福知山市)
- 013号: (株)丹波清光ファーム (京丹波町)
- 014号: (有)あつぷるふぁーむ (与謝野町)
- 015号: (有)亀岡牛人見畜産 (亀岡市)
- 016号: (農)南桑宮農組合 (亀岡市)
- 017号: (有)八木畜産 (亀岡市)
- 018号: (有)原田牧場 (亀岡市)
- 019号: (農)和知町升谷畜産振興組合
鴨谷分場 (京丹後市)
- 020号: 神戸畜産(株)日本海牧場 (京丹後市)
- 022号: 数井牧場 (亀岡市)
- 023号: 田中牧場 (亀岡市)
- 024号: 土井牧場 (福知山市)
- 025号: grace garden (舞鶴市)
- 027号: 堀江牧場 (京丹後市) *休止中
- 028号: 甘栗畜産センター (福知山市)
- 029号: MATANOファーム (亀岡市)

こだわりポーク (3農場)

- 001号: (有)日吉ファーム質美分場 (京丹波町)
- 002号: (有)日吉ファーム本場 (南丹市)
- 003号: (株)岸本畜産 (京丹波町)

こだわりエッグ (16農場)

- 001号: (有)三和鶏園三和農場 (福知山市)
- 002号: 京都大原山田農園 (京都市)
- 003号: (有)中丹ファーム (綾部市)
- 004号: (有)三和鶏園亀岡農場 (亀岡市)
- 005号: (有)中丹ファーム京丹波農場 (京丹波町) *休止中
- 006号: (有)グリーンファームソーゴ (福知山市)
- 007号: (有)三和鶏園千代川農場 (亀岡市)
- 009号: (有)みずほファーム (京丹波町)
- 010号: 七彩の風 (京都市)
- 011号: 湯浅農園 (南丹市)
- 012号: 蓮ヶ峯農場 (綾部市)
- 013号: (株)WABISUKE宇治農場 (宇治市)
- 014号: (有)三和鶏園大波農場 (舞鶴市)
- 015号: 京都府立農芸高等学校 (南丹市)
- 016号: 西田養鶏場 (京都市)
- 017号: (有)栄光食鳥 (南丹市)

こだわりチキン (7農場)

- 001号: (有)栄光食鳥 (南丹市)
- 002号: (株)岡本ファーム (福知山市)
- 003号: 宇野養鶏場 (京丹後市)
- 004号: 吉岡養鶏場 (京丹後市)
- 007号: 京都大原山田農園 (京都市)
- 008号: 蓮ヶ峯農場 (綾部市)
- 009号: 外田養鶏場 (南丹市)

こだわりダック (2農場)

- 001号: 山城農産(株)白川種鴨農場 (宇治市)
- 002号: 山城農産(株)丹波肥育農場 (京丹波町)



最新の京のこだわり畜産物生産農場はホームページでご紹介しています
詳しくは

<http://www.pref.kyoto.jp/chikusan/noujyousyokai.html>
または、左のQRコードからホームページをご覧ください！



ミルク 001号

アケイシア・ファーム (株) 丹後野村牧場 (京丹後市)



京丹後市

牧場の堆肥を利用した
自給飼料（牧草）の生産
から、牛の飼育、しぼり
たてのミルクを使った
ジェラートやプリンなどの
製造・販売まで、幅広く
取り組んでいます。



牛の快適性への配慮

牛が休む牛床をソフトで乾いて
いる状態に維持したり、飼料を
食べやすい高さに調整したりす
るなど、牛の快適性に配慮した
牛舎で飼育しています。



自給飼料の生産

牛ふんを堆肥化して地域の
農地に利用し、自給飼料
（牧草）の生産に取り組ん
でいます。



6次化の取組

牧場隣のAcaciaFarmでは、
しぼりたてのミルクを
使ったソフトクリームや
ジェラート、プリンなどの
製造・販売を行っています。

ここで買えます、食べられます！

★Acacia Farm (アケイシア ファーム)

京都府京丹後市網野町小浜24-1

☎0772-72-5588

定休日：水曜日・木曜日



ネット販売も行っています



牧場の新鮮なミルクと地元丹後の旬の
フルーツなどを使った手作りジェラート

ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッ
ク

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



ミルク 002号

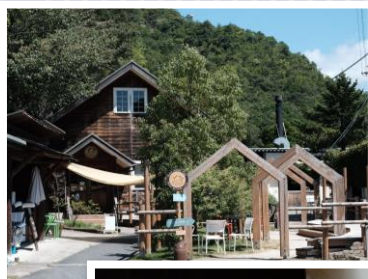
(有) 丹後ジャージー牧場 (京丹後市)



京丹後市



「牛乳のおいしさを皆さんに伝えたい」という思いで、牛の飼育から乳製品の加工・販売まで行っています。牧場でゆっくり過ごしていただけるようカフェを併設し、石窯ピザの提供（土日祝）もしています。



6次化の取組

牧場隣の「ミルク工房そら」では、毎朝しぼりたてのミルクを使い、アイスクリームやチーズ、プリン、バターなどを作っています。商品も豊富に取り揃えており、アイスクリームなどは併設のカフェでも味わえます。



衛生管理もしっかり

安心・安全の取組として、京都府内の酪農家では初の「農場HACCP」認証を取得し、衛生管理を徹底しながらジャージー牛を大切に飼育しています。



ここで買えます、食べられます！

★丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら
京都府京丹後市久美浜町神崎411
☎0772-83-1617



- * 百貨店など各種イベントにも出店しています。
- * ネット販売も行っています。



「ジャージープリン」





弓立牧場
(南丹市)



搾乳器具等の洗浄、牛舎消毒等の日々の飼養に係る衛生や生産管理業務について、生乳生産管理チェックシートにしっかり記録、保管することで安心安全な生乳を生産しています。



自然豊かな環境で生産される
「美山牛乳」

京都・美山町は、西日本屈指の天然林が広がる芦生原生林や、清流・由良川などの豊かな自然に恵まれた地域です。美山町では、2戸の酪農家が飼育する約120頭の乳牛から搾った牛乳を「美山牛乳」として販売しています。



堆肥の生産

牧場堆肥施設で堆肥を生産し、
地元に還元しています。



ゆったり

衛生的で広い牛舎で、牛がリラックスして自由に行動し、休息できる環境で飼養しています。



ここで買えます、食べられます！

- ・「美山のめぐみ 牛乳工房」本店
京都府南丹市美山町安掛下23
☎0771-75-0815
- ・「美山のめぐみ 牛乳工房」イオンモール桂川店
京都府京都市南区久世高田町376-1
☎075-925-8739
- 





ミルク 004号

京都府立農芸高等学校 (南丹市)



南丹市



「365日の徹底した飼養管理」
をテーマに畜産を学んでいる
学生が丹精込めて育てて
います。



コンテスト日本一！

乳牛の美しさを競う、「第42回オール
ニッポン・ホルスタインコンテスト」で
日本一に輝くなど、共進会でも優秀な
成績をおさめています。



搾乳作業

体細胞数が少なく、おいしい
牛乳の生産を目指しています。
※体細胞数：
高いと乳質が悪くなります。
体細胞数に低減には、
適切な搾乳作業が大切です。



すっきり

常に牛体を清潔に保つために、
学生が牛体を水洗いしています。
夏場は暑熱対策にもなっています。



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



「こうとなヨーグルト」
自慢の乳牛から作られた
ヨーグルトです



ミルク 005号

(株) 谷牧場 (南丹市)

ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



南丹市

畜舎環境、農場周辺の美化に努め、また牛が自由に動き回れる放し飼いタイプの牛舎にすることで、牛がゆったり過ごすことができる環境を整えています。



のびのび放し飼い

牛達は自由に動き回り、食べたい時に食べ、寝たいところで寝ることができます。

敷料には、臭気対策の資材とおか粉と戻し堆肥を敷いています。



食育活動

京都府第1号の酪農教育ファームに認証され、子どもたちの酪農体験学習を受け入れたり、牛乳工場と協力して親子体験を行ったりと食や命の教育を実践しています。



衛生的な牛舎

牛舎は毎日清掃を行い、牛にとっても従業員にとっても快適な環境を整えています。また、新設した牛舎には、搾乳ロボットを導入し、作業の効率化を図っています。



ここで買えます！

谷牧場の牛乳は「京都農協牛乳」に使われており、京都生協やスーパーマツモトで買えます。詳しくは以下のホームページをご覧ください。



JA京都HP



牛乳工場から道路1本隔てた向かいに位置する農場



ミルク 007号

(農) クローバー牧場 (木津川市)



木津川市



戦後、まもなく開場した
歴史あるクローバー牧場
では、人を大切に、
牛を大事にし、そして
自然を大切にしながら
「本物」の牛乳づくりに
こだわっています。



農場直結の 直売所と製造所

「くろーばーみるく」を使って
ヨーグルトなどの乳製品も製造
しており、自然と共に皆様の
「おいしい」を追求しています。



自然の風味を大切にしたノンホモ牛乳

牛の飼養管理、搾乳、生乳の処理を一貫して行い、
安心・安全、おいしさにこだわった「くろーばー
みるく」は、脂肪の均質処理をしない「ノンホモ
牛乳」のため、牛乳本来の風味が味わえます。



ここで買えます、食べられます！

★クローバー牧場 直売所
京都府木津川市加茂町観音寺今辻38
☎0774-76-7717



地方への発送も可能です！



「くろーばーみるく」
「くろーばーよーぐると」



JA全農京都哺育センター (綾部市)

ミルク 008号



綾部市

哺育センターでは、
丹後地域から南丹地域
まで、京都府内で生産
された子牛を預かり
1頭1頭大切に育て、
京都府の乳用牛生産を
支えています。



防疫体制もバッチリ！

導入時のワクチン接種と血液検査に加え、
毎月の定期ワクチン接種を実施しています。
また、年2回のクリニック検査も実施して
おり、疾病の発生予防につなげています。



快適な飼養環境

牛舎の周辺もきっちりと清掃
され、換気・送風のための
扇風機を設置しています。



衛生的な飼養環境

飼槽や通路は定期的に掃除
され、いつも綺麗です。



大きくなった子牛は、酪農家に帰って搾乳牛として
活躍し、その生乳は「京都農協牛乳」などとして
府内で販売されています。
詳細はJA全農京都の担当者までお問合せください。

★お問合せ先

全国農業協同組合連合会 京都府本部
農畜産部 畜産酪農課
☎075-681-4387



ミ
ル
ク

ビ
ー
フ

ポ
ー
ク

エ
ッグ

チ
キ
ン

ダ
ッ
ク



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
ーク

エッ
グ

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





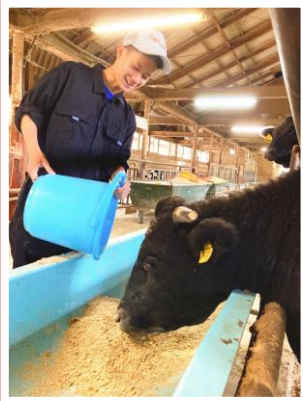
京都府立農芸高等学校 (南丹市)

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。



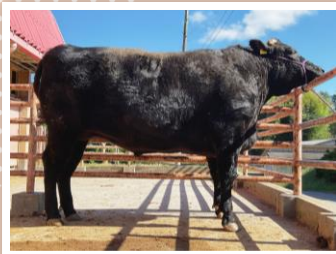
飼料の給与

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WSC（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



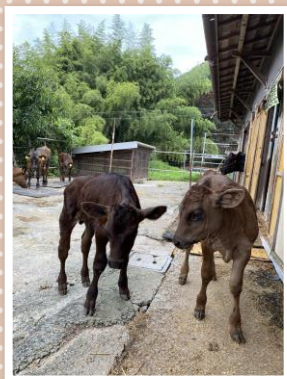
辻牧場 (京丹波町)

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「モーモー米」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





森畜産（株） （南丹市）

ビーフ 008号



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。

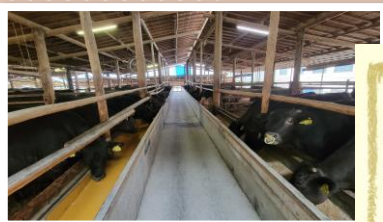


給与の工夫

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。

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。



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

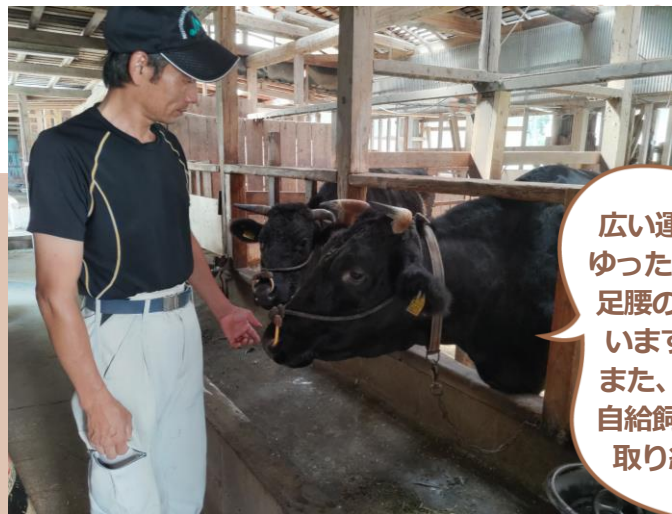


「KYOTO BEEF」雅



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

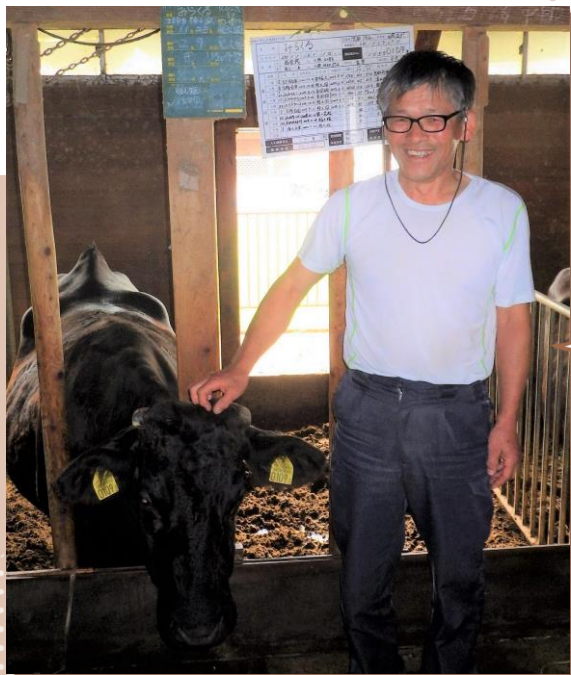
チキン

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
畜舍用換気扇で
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)



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



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ク

エッグ

チキン

ダック



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)



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！



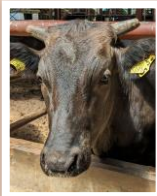
快適な飼養環境

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

ポー
ク

エッグ

チキン

ダック



(有) 八木畜産 (亀岡市)

ビーフ 017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。
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「京都生まれ京都市育ち」
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

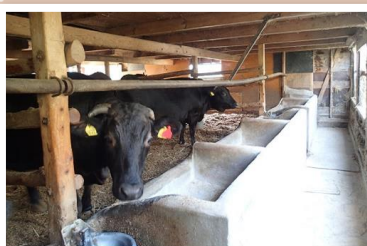


自然豊かな亀岡で
「亀岡牛」を地域ブランド
として大切に育てています。
また、堆肥を農地に還元し、
循環型農業を実施しています。



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

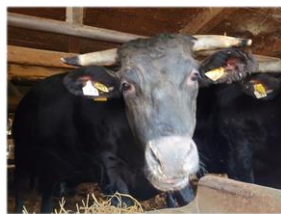
エサとなる稲わらはすべて
安心・安全な自家産。
収穫した稲わらを牛舎の
屋根裏で保管し、年間を
通して給与しています。



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

ミルケ



ビーフ 024号

土井牧場 (福知山市)



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

ポーク

エッグ

チキン

ダック





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！





ビーフ 029号

MATANO ファーム

(亀岡市)



亀岡市



牛のストレスを軽減するため、暑熱対策や飼育密度に配慮した飼養環境を整えています。
また、作った堆肥は、自給飼料に活用するなど、資源循環型農業を実践しています。



快適な飼養環境

広々とした牛舎でのんびり過ごしています。



暑熱対策

ダクトファンを設置することで、牛に直接風が当たるようになります。



資源循環型農業

自家堆肥を用いてイタリアンライグラス・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）・トウモロコシを栽培し、牛に給与しています。



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



ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



ポーク 001号

(有) 日吉ファーム質美分場 (京丹波町)



京丹波町



やわらかい霜降り肉にするため、パン粉や飼料用米、お菓子などを粉にして良質なデンプン質の餌として給与し、高品質の「京都ぼーく」や「京丹波高原豚」を生産しています。



従業員の教育

月に一度、従業員、社長、飼料会社のメンバーで豚の疾病や飼育管理等について研修会を実施し、従業員の飼育管理技術、衛生管理意識の向上に努めています。



快適な飼養環境

京丹波町質美にある質美分場では、35kgの子豚を約120kgになるまで育てています。子豚は寒さに弱いため、寒冷対策としてカーテンを設置しています。



資源の活用

パン粉、菓子類、餃子の皮、麺等のエコフィードを活用し、食品ロスの削減に貢献しています。



ここで買えます！

★直営食肉販売所
☎0771-74-0307
京都府南丹市日吉町上胡麻榎木谷11



ここで食べられます！

・トン'sキッチン（丹後王国「食のみやこ」）
・寅太郎（下京区） 他



定番の「トンカツ定食」



ボーク 002号

(有) 日吉ファーム本場 (南丹市)



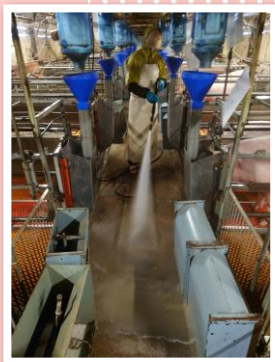
南丹市

やわらかい霜降り肉にするため、パン粉や飼料用米、お菓子などを粉にして良質なデンプン質の餌として給与し、高品質の「京都ぼーく」や「京丹波高原豚」を生産しています。



快適な飼養環境

南丹市日吉町にある本場では、繁殖から肥育・出荷まで一貫して大切に育てています。換気扇によって豚舎内に新鮮な空気が入るようにしています。



徹底的な衛生対策

豚舎は豚の移動や出荷があるごとに、洗浄し、動力噴霧器で床面や空中を丁寧に消毒します。



高い肥育技術

H29、R3年度に「全日本豚枝肉コンクール」で名誉賞・農林水産大臣賞を受賞！

ここで買えます！

★直営食肉販売所

☎0771-74-0307

京都府南丹市日吉町上胡麻榎木谷11



ここで食べられます！

- ・トン'sキッチン（丹後王国「食のみやこ」）
- ・寅太郎（下京区） 他



定番の「トンカツ定食」

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



ポーク 003号

(株) 岸本畜産 (京丹波町)



京丹波町



豚にストレスをかけず、
脂のうま味にこだわった
「京都ぽーく」や
「京丹波ぽーく」を
生産しています。



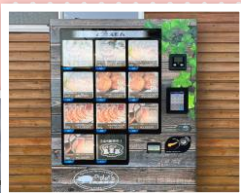
タイヤ遊び

豚にストレスを与えないよう
タイヤ遊びをさせるなどの
工夫をしながらのびのびと
育てています。



直売所「Piglet's」

鮮度抜群の京丹波ぽーくを販売しています。
ソーセージ、ハム、ベーコンなどの加工品も取り扱いしています。
また、店内席やテラス席で焼肉やしゃぶしゃぶ（冬季限定）の
イートインも可能です！



ここで買えます！

- ・道の駅京丹波「味夢の里」
- ・地元のスーパー「サンダイコー」等



ここで買えます、食べられます！

岸本畜産直売所「Piglet's」

営業時間：10:00～19:00

☎0771-82-2120

京都府船井郡京丹波町蒲生蒲生野286



「京丹波ぽーく」
ネットでも販売しています！



エッグ 001号

(有) 三和鶏園三和農場 (福知山市)



福知山市

安全で安心できる新鮮な鶏卵の供給に努めており、農場HACCPやISO22000の認証を取得しています。



暑熱対策

気化熱を利用し冷やした空気を取り入れる「クーリングパッドアンドファン」を、鶏舎全面に設置しています。



農場の美化

鶏舎周辺には余分なものを置かず、整理整頓。すっきりしています。



GPシステム

洗卵選別機は1時間で6万個の卵を処理することができます。



ここで買えます！

- ・京都生活協同組合
- ・スーパーマツモト
- ・三ツ丸ストア、マツヤスーパー
- ・クスリのアオキ
- ・A コープ
- ・業務スーパー(福知山・舞鶴・綾部地域) 等、多くの食料品店で販売しています。



三和鶏園HP



「三和農場」

ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



エッグ 002号

京都大原山田農園 (京都市)



京都市

自然豊かな大原の地にある山田農園では、雄雌の鶏を一緒に飼育し、有精卵をお届けしています。
平飼いとこだわりのエサで育てられた鶏が産んだ卵は、有名ホテルなどでも使われています。



オリジナル飼料

地元産の飼料米等、十数種類の原料を配合したこだわりの自家配合飼料で育てています。

鶏舎周辺の環境美化

鶏舎周辺には様々な樹木を植えていて、緑豊かな環境です。夏場にも鶏舎が日陰となるので、鶏は快適にすごしています。



直売所「たまご工房」

山田農園の卵をふんだんに使ったシュークリームやプリンなどの製品を販売しています。



ここで買えます！

- ★たまご工房
(たまご・プリン・シュークリーム)
京都市左京区修学院犬塚11-1
☎075-777-2040
- ★京都大原山田農園
京都市左京区大原井出町329番地
☎075-744-3840





エッグ 003号

(有) 中丹ファーム (綾部市)



府内産の飼料用米を
食べた鶏が産んだ
「さくらこめたまご」
を生産しています。
鶏舎に断熱材を用いて
快適な温度環境の維持に
努めています。



飼料用米生産を応援！

国産鶏「さくら」が京都産の
「飼料用米」を食べて生んだ卵を
「さくらこめたまご」として販売
しています。



畜舎環境の美化

鶏舎周辺の美化に努めており、
いつも整理整頓と定期的な清掃
ですっきりしています。



ここで買えます！

「さくらこめたまご」は京都生活協同組合
のみ販売しています。

そのほか中丹ファームが生産するこだわり卵は

- ・スーパーマツモト
- ・三ツ丸ストア
- ・マツヤスーパー
- ・A コープ
- ・クスリのアオキ

・業務スーパー(福知山・舞鶴・綾部地域) 等、多くの食料品店で販売しています。



QRコードで生産情報が
分かります

ミル
ク

ビー
フ

ポー
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



エッグ 004号

(有) 三和鶏園亀岡農場 (亀岡市)



亀岡市



静かな郊外で徹底した衛生管理を行い、鶏の快適さに配慮して飼養しています。
また、生産した堆肥は、無料で近隣地域の耕種農家に譲渡を行い、地域貢献も行っていきます。

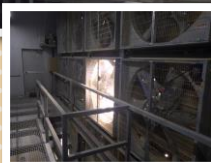


環境への配慮

木質チップを用いた脱臭装置を完備し環境に配慮しています。

快適な飼養環境

良いヒナ、良いエサ、良い管理にこだわっています。
近代的な鶏舎で、空調等は自動で行われ鶏舎内はいつでも快適な環境です。



ここで買えます！

- ・スーパーマツモト
- ・三ツ丸ストア、
- ・マツヤスーパー
- ・フクヤ
- ・A コープ
- ・業務スーパー（福知山・舞鶴・綾部地域）等、多くの食料品店で販売しています。



三和鶏園HP



「近の鶏卵」
脱酸素水で飼育した鶏が産んだ
栄養価の高い卵です



エッグ 006号

(有) グリーンファームソーゴ (福知山市)



福知山市



京都府初の
「農場HACCP認証」、
近畿初の
「JGAP認証」を取得した
衛生的に管理された農場で
ニワトリを育てています。



黄味自慢

鶏の飼料にマリーゴールドの抽出成分を配合し、加熱することで鮮やかな黄色の卵黄になります。



卵どすえ

鶏の飼料に、魚粉と赤パプリカを多く配合することで、赤みの強い卵黄になります。

安全・安心の取組

同じ敷地内にある卵を選別・包装するGPセンターでは、食品安全管理の国際規格である「ISO22000認証」を取得しています。



ここで買えます！

- ・スーパーマツモト
 - ・さとう（一部店舗を除く）
- 等で販売しています。

☎0773-56-1910

ホームページに詳細な製品紹介と
通信販売の紹介があります！



グリーンファームソーゴ
HP



ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



エッグ 007号

(有) 三和鶏園千代川農場 (亀岡市)



亀岡市

当農場が生産する卵は
地元のスーパーで販売して
おり、消費者である地元住
民との関係を大事にしてい
るため、臭気対策や畜舎環境、
農場周辺の美化に努めて
います。



環境美化

広い敷地内に不必要な物を
置かず、従業員全員で整理
整頓に気を遣っています。



安心・安全

毎日鶏卵を先進的な設備で
検査・選別し、商品として
出荷しています。



「超濃厚」



「京の滴」



畜舎の環境管理

鶏舎内は、毎日スーパー
(手押し式掃除機)を使っ
てほこりや羽を取り除いて
います。

ここで買えます！

- ・スーパーマツモト
- ・三ツ丸ストア、
- ・マツヤスーパー
- ・フクヤ
- ・Aコープ
- ・業務スーパー（福知山・舞鶴・綾部地域）
等、多くの食料品店で販売しています。



三和鶏園HP



「近の鶏卵」
脱酸素水で飼育した鶏が産んだ
栄養価の高い卵です





エッグ 009号

(有) みずほファーム (京丹波町)



京丹波町

農場独自の衛生プログラムや
作業マニュアルを作成するなど
衛生管理はもちろんのこと、
品質の良い卵をお届けするため、
こまめな観察や毎日の畜舎内の
清掃など健康管理と鶏舎管理に
力を入れています。



鶏舎内の清掃作業

鶏舎内は毎日丁寧に
清掃しています。



養鶏に適した条件

空気が澄み、夏場も涼しい
恵まれた立地で大切に育てた
鶏の卵を、食卓へお届けして
います。



徹底した衛生対策

農場へ入る時は
しっかりと消毒してから
入ります。



ここで買えます！

京都府にある直売所（みずほ店、西別院店、洛西店）
ほか府内の生協（一部店舗）でも販売しています。



ネットでも購入可能



みずほファームHP



「さくらこめたまご」
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た鶏
から産まれた卵

ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エ
ッグ

チ
キン

ダ
ック



エッグ 010号

七彩の風 (京都市)



京都市

ゆたかな自然に囲まれた
平飼いの鶏舎で、鶏は自由に
止まり木にとまったり、
産卵箱でくつろいだり
しながら、約20種類の原料を
配合したこだわりのエサを
食べて、美味しい卵を産んで
くれます。



鶏舎周辺の美化

鶏舎回りを美しくするために
ほぼ毎日、草抜きをしています。
鶏舎の中も毎日のように掃除しており、
とても綺麗です。



6次化の取組

平飼いの卵「しずたま」には
こだわり認証のシールを貼り、
「里の駅大原」で販売しています。
新鮮な卵を使ったケーキや
焼き菓子も販売しています！

ここで買えます！

★里の駅大原「旬菜市場」
☎075-744-4321
京都市左京区大原野村町1012番地

★京都錦小路 三木鶏卵
☎075-221-1585
京都市中京区錦小路通富小路西入東魚屋町182



「動物クッキー」
ネット販売も行っています！



湯浅農園 (南丹市)

エッグ 011号



南丹市

鶏が快適に過ごせる環境
づくりや、自家配合飼料の
給与など、健康管理に
こだわった安心・安全で
美味しい平飼卵を生産して
います。



快適な飼養環境

ストレスのない快適な平飼い鶏舎で
鶏は元気に走り回ることができます。
湯浅農園ではひなの頃から自家配合
飼料だけで育てています。



エコフィード

飼料には、地元の米ぬかや
しょうゆ粕等のエコフィードを
利用し、食品ロス削減にも貢献
しています。

ここで買えます！

湯浅農園HPから購入可能です。
また、農場に直接お越しいただい
ても購入可能です。
詳しくは「湯浅農園」ホームページを確認ください！
京都府南丹市園部町産生山本36
☎0771-65-0636



安全で美味しい
「平飼い卵」



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エッ
グ

チキ
ン

ダッ
ク



蓮ヶ峯農場 (綾部市)

エッグ 012号



綾部市

純国産鶏にこだわり、
鶏本来の習性や本能を
尊重して飼養しています。
飼育密度を低くし、
ゆったりと平飼いで育て、
こだわりの自家配合飼料を
与えています。

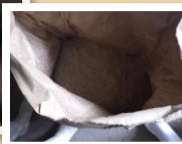


健康な暮らし

蓮ヶ峰農場では、オスも
メスも、一緒に暮らして
います。生きものの本来の
習性や本能をできる限り
尊重しています。

ゆったりと平飼い

一般的な飼養密度のおよそ
1/10のスペースで飼養し、
鶏のストレスを軽減して
います。



こだわりの飼料

地域の耕種農家から飼料用
米を購入し、穀物類は、
遺伝子組み換えでないもの
を自家配合して給与して
います。



ここで買えます！

- ★高島屋京都店
☎075-221-8811
京都市下京区四条通河原町西入真町52番地
- ★高島屋洛西店
☎075-332-1111
京都市西京区大原野東境谷町2丁目5番地の5



蓮ヶ峰農場
HP



「平飼いたまご」
ネット販売も行っています。



エッグ 013号

(株) WABISUKE宇治農場

(宇治市)



人にも鶏にもやさしい
平飼いで、卵を生産する
WABISUKEでは、鶏たち
は24時間、好きな時に
好きなだけ砂浴びをして、
水を飲み、エサを食べながら、
健やかに過ごしています。



こだわりの飼料

非遺伝子組み換え
植物性100%の飼料で
育った鶏の卵は、臭み
もなく、あっさりとし
ています。



快適な飼養環境

天井が高く開放感のある鶏舎です。
鶏舎内には大型扇風機を設置し、
鶏のストレスを可能な限り軽減
しています。



のびのび

鶏は鶏舎内を自由に歩き回ったり、
パイプに止まったりしています。



ここで買えます！

★販売所：FRIEND FOOD
HELP 一乗寺店
HELP 長岡店

インターネットでも販売しています！



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エ
ッグ

チ
キン

ダ
ック



エッグ 014号

(有) 三和鶏園大波農場 (舞鶴市)



舞鶴市



舞鶴市の郊外で徹底した衛生管理と暑熱対策など鶏が快適に暮らせるような環境を作り、臭気対策を徹底して周辺の環境に配慮しながら飼養しています。



環境への配慮

鶏糞は木材チップを用いた脱臭装置等で臭いを軽減しています。



資源の活用

堆肥は地元の畑で利用されたり、ホームセンター等で販売されています。



快適な飼養環境

鶏舎内は毎日丁寧に掃除して清潔にしています。照明にLEDを使用するなど、省エネにも取り組んでいます。



ここで買えます！

- ・スーパーマツモト
- ・三ツ丸ストア、マツヤスーパー
- ・クスリのアオキ
- ・A コープ
- ・業務スーパー（福知山・舞鶴・綾部地域）等、多くの食料品店で販売しています。



三和鶏園HP





エッグ 015号

京都府立農芸高等学校 (南丹市)



南丹市

農場HACCPの認証を
取得するなど、
徹底的な衛生管理で
病気を出さないように
努め、健康な卵の生産に
取り組んでいます。



実習学習

地産地消や
フードマイレージ等、
生産から流通までの
体系的な学習に取り
組んでいます。

研修会の実施

生徒は毎年入れ替わるため、
合同作業の中で情報を伝達し
たり、講習会を開催して引継
ぎを行っています。



すっきり&ゆったり

快適な畜舎環境が保たれ、
ゆったりと飼育されています！

ここで買えます！

毎日学校受付で販売！
また、毎年11月に開催する農芸祭でも販売！
※学校HPをご覧ください。
京都府南丹市園部町南大谷
☎0771-65-0013



生徒が収穫した卵



ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エッ
グ

チキ
ン

ダッ
ク

「京地玉」



エッグ 017号

(有) 栄光食鳥 (南丹市)



南丹市

卵肉兼用種に、自家生産した
自給飼料や食用米を中心とした
自家配合のオリジナル飼料を
給与しています。

畜舎内には、クラシックを流し、
鶏のストレスを軽減するなどの
工夫を行いながら「大福たまご」
を生産しています。



快適な飼養環境

高い生産性と品質を持つ純国産鶏の
卵肉兼用種「岡崎おうはん」を
ゆったりとした飼育状況で飼養して
います。



環境の美化

鶏舎周辺の清掃や、
定期的な草刈りを実施し、
環境美化に努めています。



自給飼料の活用

自家生産した飼料用米
を中心に自家配合した
オリジナル飼料を
給与しています。



ここで買えます！

★道の駅「京都新光悦村」
京都府南丹市園部町曽我谷縄手15-3
☎0771-68-1100

など

詳しくは直接お問い合わせください！

☎0771-65-0028

飼育環境

卵肉兼用種「岡崎おうはん」をゆったりとした飼育状況で飼養しています。

エサ・飲み水

自家生産した飼料用米を中心に自家配合したオリジナル飼料を給与しています。

健全な鶏を育てることで
安心・安全な大福たまごが生まれました。

ミル
ク

ビー
フ

ポー
ク

エッ
グ

チキ
ン

ダッ
ク



チキン 001号

(有) 栄光食鳥 (南丹市)



南丹市

鶏舎内にクラシックを流し、
ストレスを軽減して飼養し
た鶏を「ハーモニーチキン」
として販売しています。
園部の山あいの平飼い鶏舎
で元気にのびのび育った
味わい深いかしわです。



快適な飼養環境

鶏の健康を第一に考え、病気にかからないようストレスのない環境を整え大事に飼育しています。



自給飼料の活用

自家生産した飼料用米を中心に自家配合したオリジナル飼料を与えています。



飼養環境の確認

畜舎内のアンモニア濃度の測定を週に1回実施し、適正な飼養環境が維持されていることを確認しています。



ここで買えます！

詳しくは直接お問い合わせください！

☎0771-65-0028



「ハーモニーチキン」



チキン 002号

(株) 岡本ファーム (福知山市)



福知山市

福知山の山あいの静かな環境で、京地どり専用の飼料ともみ米・竹粉を給与して飼育しています。鶏肉の独特の臭みを抑える効果があるといわれているトレハロースの給与もしています。

快適な飼養環境

ゆったりとした環境で
90~120日間じっくりと飼育しています。



地元との関わり

地元の高校生が岡本ファームの「京地どり」の飼育方法を学び、メニューを開発！



快適な飼養環境

鶏舎敷地内の除草を定期的に行っています。
また、暑熱対策として、夏季には暑熱対策資材を屋根に塗布することにより、鶏舎内の温度を下げています。



ここで買えます！

- ・道の駅 農匠の郷やくの「やくの高原市」
- ・ふくちマルシェ

ここで食べられます！



HP掲載の鶏料理店、ラーメン店にて
京地どり料理をご賞味ください。
ご連絡下さればご紹介いたします。



☎0773-37-0664

ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



チキン 003号

宇野養鶏場 (京丹後市)



京丹後市

鶏の健康状態をしっかりと確認し、快適な環境づくりに配慮しながら「京都生まれ 京都市育ち」の若鶏を生産しています。また、生産した堆肥は、地域の農地へ供給し、地域循環型農業にも取り組んでいます。



堆肥づくり

鶏ふんと敷料を堆肥舎で好気発酵させ、臭いが少なく使いやすい堆肥を作っています。



快適な飼養環境

1日に2回、鶏舎内を見回るなど、鶏の健康状態をしっかりと確認し、鶏の快適な環境づくりに取り組んでいます。



地域への貢献

生産した堆肥は、地域の国営開発農地へ供給し、玉ねぎなどの栽培に役立っており、環境への負荷軽減と地域循環型農業に取り組んでいます。

ここで買えます！

★ 出荷先：株式会社 共立

京丹後市峰山町二箇1492

☎0772-62-1858

株式会社 共立 HP





チキン 004号

吉岡養鶏場 (京丹後市)



京丹後市



鶏舎内の温度管理などに配慮し、鶏がのびのびと育つ快適な環境づくりにこだわり、「京都生まれ京都育ち」の若鶏を生産しています。



快適な飼養環境

鶏舎内の温度管理などに配慮し、鶏の快適な環境づくりに取り組んでいます。また、夏場の暑熱対策として、鶏舎内にミストとファンを設置しています。

衛生対策の徹底

鶏舎内は、出荷後、徹底的に清掃・消毒を行い、きれいにしてから新たなヒナを受け入れています。また、野鳥等の侵入防止対策を行うなど、衛生対策を徹底しています。

ここで買えます！

★ 出荷先：株式会社 共立

京丹後市峰山町二箇1492

☎0772-62-1858

株式会社 共立 HP



ミルク

ビーフ

ポーク

エッグ

チキン

ダック



チキン 007号

京都大原山田農園 (京都市)



京都市



緑豊かな大原の地で
大切に鶏を育てています。
平飼いでゆったりと飼育
した鶏肉の味は格別です！
京都市内の有名レストラン
でもご賞味いただけます。



こだわりの飼い方

広々とした鶏舎で、鶏は自由にのびのびと
すごしています。



オリジナル飼料

地元産の飼料米等、十数種類の
原料を配合したこだわりの
自家配合飼料で育てています。



ここで食べられます！

- ・京静華（京都市左京区岡崎）
北京でも修行を積んだベテラン料理人による創作中華料理の店
- ・りょうりや ステファン パンテル（京都市中京区丸太町）
パリの3つ星レストランにも勤めたフランス人シェフの店
- ・草喰（そうじき）なかひがし（京都市左京区浄土寺）
ミシュラン2つ星を獲得した名店
山田農園の鶏肉を使った鶏すき（右写真）を提供





チキン 008号

蓮ヶ峯農場 (綾部市)



綾部市

純国産鶏にこだわり、
鶏本来の習性や本能を
尊重して飼養しています。
飼育密度を低くし、
ゆったりと平飼いで育て、
こだわりの自家配合飼料を
与えています。

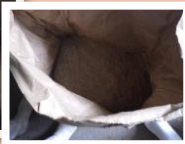


ゆったりと平飼い

一般的な飼養密度のおよそ
1/10のスペースで飼育し、
鶏のストレスを軽減しています。
黒峰シャモは140日以上
の期間をじっくりと丹精込めて
飼育しています。

奥丹波黒峰シャモ

蓮ヶ峯農場では、希少な地鶏の
中でもとくに数の少ない
100%在来種の本地鶏「奥丹波
黒峰シャモ」を飼養しています。
コクがありながらもあっさり
とした良質な脂、そして旨味が
凝縮された歯ごたえ抜群のお肉
です。



こだわりの飼料

地域の耕種農家から飼料
用米を購入し、穀物類は、
遺伝子組み換えでないも
のを自家配合して給与し
ています。



ここで買えます！

- ★高島屋京都店
☎075-221-8811
京都市下京区四条通河原町西入真町52番地
- ★高島屋洛西店
☎075-332-1111
京都市西京区大原野東境谷町2丁目5番地の5



蓮ヶ峯農場
HP



「チキンフランク」
ネット販売も行っています。

ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エッグ

チキン

ダック



チキン 009号

外田養鶏場 (南丹市)



南丹市

鶏糞堆肥を水田に散布し、
飼料米や食用米を生産して
います。

飼料米は京地どりに給与、
食用米のもみ殻は敷料として
使用するなど、循環型農業に
取り組んでいます。

ゆったり飼育

京地どり飼養管理マニュアルに基づき、
ゆったりとした飼育密度で飼育されています。



美山京地どり

外田養鶏場の京地どりは
「美山京地どり」として
販売されています。
地元レストランでは、
「美山京地どり」を使って
様々なメニューが提供され
ています。



衛生対策もバッチリ

鶏舎周辺の美化に努めるとともに、
しっかりと消毒しています。

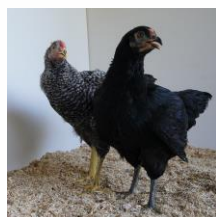


ここで買えます！

- ・道の駅「美山ふれあい広場」
- ・美山おもしろ農民倶楽部

ここで食べれます！

- ★レストラン河鹿荘
- 京都府南丹市美山町中下向56
- ☎0771-77-0014



「京地どり」



ダック 001号

山城農産（株）白川種鴨農場

（宇治市）



徹底した衛生管理のもと、
ストレスのない環境で、
親鴨をゆったりと飼育
しています。
ここで生まれた合鴨のヒナ
は丹波農場と岡山県的美咲
農場に移されて、のびのびと
育てられます。



快適な飼養環境

毎日新鮮な敷料
（ソフトウッド）を
ふんだんに使って、
清潔でストレスの少ない
環境を維持しています。

こだわりの飼料

飼料会社と協力し、日本の四季に
合わせて開発した専用のえさを
使用しています。



消毒ゲート

すべての農場出入り車両
と畜舎入口の消毒を徹底
して実施しています。



ここで食べられます！

- ・京鴨kitchen善
- ・京鴨とsake鴨蔵

ここで買えます！

インターネットでも販売されています！



安心とおいしさ
信頼のマーク

「京鴨」とは山城農産株式会社が
生産しているあい鴨の
ブランド名（登録商標）です。

ミル
ク

ビー
フ

ポー
ーク

エッグ

チキン

ダック



ダック 002号

山城農産（株）丹波肥育農場 （京丹波町）

京丹波町



ヒナの生産から製品販売まで、すべてこだわりの自社一括管理をしており、京鴨専用飼料で合鴨の特性を最大限に引き出しています。



快適な飼養環境

合鴨はとても神経質な水鳥です。毎日新鮮な敷料（ソフトウッド）をふんだんに使って、清潔でストレスの少ない環境を維持しています。



最高級ブランド合鴨「京鴨」

孵化から食肉加工まで一貫生産だからこそ実現できる品質の高さが自慢です。味（おいしさ）、香り（風味）、硬さ（適度なバランス）は、多くの取引先から「生食用でも提供できる品質」と言われています。



ここで食べられます！

- ・京鴨kitchen善
- ・京鴨とsake鴨蔵

ここで買えます！

インターネットでも販売されています！



安心とおいしさ
信頼のマーク

「京鴨」とは山城農産株式会社が
生産しているあい鴨の
ブランド名（登録商標）です。

併せてご覧ください！

「京都産畜産物データブック」

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



京都府には、安心・安全に配慮して生産された、おいしい畜産物やその加工品がたくさんあります。

どれも、生産者が丹精込めて作ったものばかりです。

京都府では、消費者のみなさまや、飲食店、ホテル・旅館、小売業者の方々に、京都産畜産物のこだわりや魅力をお伝えし、ぜひともご利用していただきたいと考え、このデータブックを作成しました。

京都府民のみなさまはもとより、国内外の観光客の方々にも満足していただけると確信しておりますので、ぜひご賞味ください。

ホームページ上では

『京都産畜産物データブックファイル』
として最新版を掲載しています。



最新の京のこだわり畜産物生産農場はホームページ、
フェイスブック、ツイッターでご紹介しています。
詳しくは

○ホームページ

<http://www.pref.kyoto.jp/chikusan/>
または、右のQRコード



ホームページ

○フェイスブック

<https://www.facebook.com/kyonokodawarichikusan>
または、右のQRコード



フェイスブック

○ツイッター

<https://twitter.com/KyotoKodawari>
または、右のQRコード



ツイッター

京のこだわり畜産物生産農場
～農場のご紹介～



お問合せ先

(公社) 京都府畜産振興協会

〒601-8585 京都市南区東九条西山王町1 TEL075-681-4280

京都府農林水産部畜産課

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町 TEL : 075-414-4981