



【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国産品種「もみじ」の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：3月～1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

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/>

39

# 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

40

# 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、アイスクリームに入れています。

## 【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(100ml)/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/syuuchihs/index.html>





【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：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、郵便振替  
銀行振込、カード決済  
参考価格：100mlカップ 360円

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/>

43

# 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）

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：

80ml入りカップ 350円（税込）

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。

(有) 酪ママ工房

☎ 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/>

44

# Acacia Farm ジェラート



## 【製造者】

Acacia Farm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

## 牧場の朝しぼりミルク使用

牧場朝しぼり！！ 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4名で飼育しています。



## 【販売情報】

販売期間：通年  
注文方法：電話、FAX、HP  
販売方法：直接販売  
参考価格：250円から

詳しくは直接お問い合わせください。

Acacia Farm丹後野村牧場

☎ 0772-72-5588

FAX 0772-72-5529

〒629-3113

京丹後市網野町小浜24-1

水曜休

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