



【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ことにより、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

品種に関しても、自家更新することにより、繁殖性・肉質のよいものを残してその豚を元として常によいものを生産できるように管理しています。

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23
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/>