



【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

自家更新により、繁殖性・肉質のよい品種を残して常により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/>