



ビーフ 001号

(有)京都丹波牧場 (南丹市)

「ストレスを与えない飼育方法」に
こだわり、じっくり時間をかけ、
匠の技術で育てています



南丹市八木町の
自然豊かな地域にある京都丹波牧場



良質なえさをふんだんに与え、
独自の肥育技術で飼育しています。



血統のよい牛を、ストレスを与えない
環境で育てています。



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位獲得



◎ここで買えます！

銀閣大西 本店、イオンモール京都五条店、コープにしがも店等
<https://www.onishi-g.co.jp/mypage/login.php>

その他通販サイト・・・平井牛で検索してください



ビーフ 002号

(株)いちがお畜産 (京丹後市)

**丹後の水、丹後の草で、
すくすくと和牛を育てています**



繁殖農家として自家産の和牛子牛を育て、せり市に出荷していましたが、「地域で生産した肉を地域の人に食べてほしい」という思いから、繁殖・肥育・販売まで手がけています。



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160名ですが、リピーターとなっていていただいている購買者からは、「肉の味が濃い」「脂がしつこくなくて良い」と好評です。牛肉注文票に登録証を添付し、その牛の血統がわかるようにしています。



◎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、地域の方はじめ口コミで広がった方に販売しています。販売量が多くないので、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

電話・Fax : 0772-75-1535

E-mail : itigao@mxe.nkansai.ne.jp





ビーフ 003号

杉本牧場 (綾部市)

「清流の里上林」で
健康な「和牛子牛」を
育てています



母牛は清流の里のゆったりした環境(水田放牧)の中で、地元こだわった飼料稲をお腹一杯食べて、健康な子牛を育てます。



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。



ミルク 004号
ビーフ 004号

京都府立農芸高校 (南丹市)

畜産を学んでいる高校生が
丹精込めて育てています



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。



家畜の生産・管理、畜産物の
流通を本格的に学んでいます。



◎ここで買えます！

毎年11月に開催する農芸祭で限定販売！

※学校HPをご覧ください

〒 622-0059 京都府南丹市園部町南大谷

電話：0771-65-0013 FAX：0771-65-0006

<http://www.kyoto-be.ne.jp/nougei-hs/>





ビーフ 005号

(農)和知町升谷畜産振興組合 (京丹波町)

子牛生産から牛肉販売まで
京都生まれ京都育ちの和牛を
生産しています



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。



牛の月齢に合わせてエサの配合を変えています。

天井が高く通気性のよい牛舎！
ここでじっくり育ちます。

◎ここで買えます！

モリタ屋 本店、QFMモリタ屋 京都食肉市場前店、モリタ屋 WebStore等
<http://www.kyoto-wel.com/shop/S81276/>

◎ここで食べられます！

モリタ屋店舗 四条猪熊本店・木屋町店、
ジェイアール京都伊勢丹店等
<http://www.moritaya-net.com/>

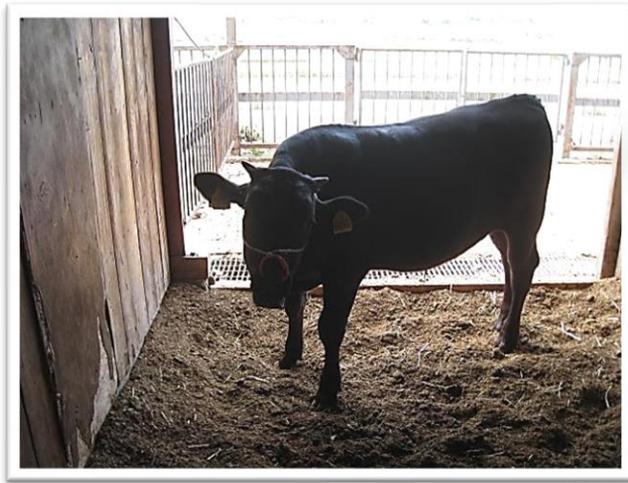




ビーフ 006号

志賀共同牛舎 本田文夫 (綾部市)

**和牛を活用した、環境に
やさしい資源循環型農業を
実践しています**



母牛の敷料（寝床）には
水稻の副産物であるもみ殻、
子牛には稲わらを使っています。



自家生産の飼料イネや
牧草を与えています。



水稻でエコファーマーの
認定を受けています。

エコファーマーとは？

「持続性の高い農業生産方法の導入の促進に関する法律」に基づき、
環境にやさしい農業に取り組む計画をたて、その計画が知事の認定を
受けた農業者の愛称です。

1. たい肥などを利用した土づくり
2. 化学肥料を減らす取組
3. 化学農薬を減らす取組



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。



ビーフ 007号

辻 牧場 (京丹波町)

**自給飼料の生産のため、
水田をフル活用し、
地域に貢献しています**



水田へ牛ふん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)をエサとして利用し、地域循環型農業に取り組んでいます。

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。



自分で作った良質な牧草を牛に与え、健康な牛を育てています。



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。



ビーフ 008号

森畜産(株) (南丹市)

**1頭1頭大切に牛を育て、
地元の焼き肉屋さんでも
大好評！**



南丹市園部町の静かな田園地域で丁寧に飼育しています。



衛生対策を徹底しています。

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。
配合飼料は、牛房ごとにきちんと測ってから与え、牛がどのくらい食べたかを確認しています。



◎ここで食べられます！

ひら山

(亀岡市千代川町高野林西田6-8)

※他にも、ブランド畜産物「京の肉」として府内を中心に販売しています。

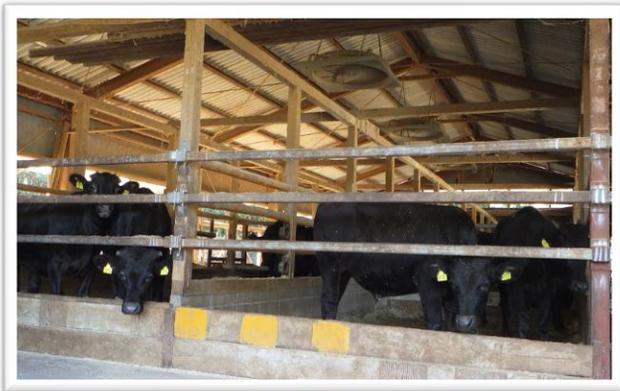




ビーフ 009号

明田牧場 (京丹波町)

**京都府で唯一！
「100%京都生まれ」を
育てています！**



京都府内で生まれて和牛繁殖農家さんに大事に育てられた子牛が集まって、せりにかけられる子牛せり市（中丹家畜市場）。明田牧場はすべての子牛をここで購入します。



導入後、3、4か月間は1日8回エサを与えています。
エサの回数を多くすることで、しっかりとした胃を作ることができます。



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。



ビーフ010号

田邊牧場 (京丹後市)

ゆったりとした飼養環境で
足腰の強い牛を育てています



放牧場と放牧舎 木陰は夏場も涼しい！



約1,000㎡の放牧場 ↔ 約300㎡の運動場

運動場で遊ぶ子牛



これが
間仕切り棒 !!



子牛

分娩房は棒を中央に通し、子牛が親に踏まれる心配なく、のびのび寝ることができるよう工夫しています。

フェンスを開放すれば隣接する放牧場へ行けます。足腰の強い子牛を出荷するために、十分な運動をさせています。

長年の和牛繁殖牛の飼育技術に対し、平成17年に「**京都府農山漁村伝承技能者**」に登録され平成27年には「**京都府農の匠**」に認定されました。



父が長年築き上げた技術、例えば優れた肉質を生み出す牛の血統や体型・資質等の改良方針について、息子の稔さんが受け継いでいます。



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。



ビーフ011号

吉岡牧場 (福知山市)

稲わらの利用で地元の
水稲営農に協力しています



畜舎の周辺は、花を植えて美化・緑化を図っています。



寒冷紗を設置

牛舎は寒冷紗や畜舎用換気扇で暑熱対策もばっちり！

生産された稲わらロール



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 (^_^)♪

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。





ビーフ012号

和泉牧場 (福知山市)

**耕作放棄地を利用し、
飼料や敷料となる稲わらを作付けしています**



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。



自ら生産した稲わら、飼料作物を食べて、子牛もすくすく育っています。



地域で、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、敷料や飼料となる稲わらをとるために食用イネや水稻、飼料用稲を作付けています。

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パドックに牛をつなぎ、ブラッシングします。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。



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。



ビーフ013号

(株)丹波清光ファーム (京丹波町)

自然豊かな丹波高原で
生産された京都肉・丹波牛は
直営店で味わえます



農場HACCP認証マークを付けて販売しています。



京都府の肉用牛生産者で初の農場
HACCP認証取得（家畜の飼養衛生管理の
取組を認証機関が認証）

牛舎内には音楽を流して、牛もゆったり♪また、毎
日の清掃で牛舎内も通路も清潔に保たれています。



防虫ネット

牛舎には防虫ネットを設置して野鳥や吸血昆
虫の侵入を防ぎ、病原体が外部から持ち込ま
れないようにしています。

◎ ここで買えます！

いづつ屋本店

大きな牛が
目印!!



(株)いづつ屋の直営牧場である当牧場の牛肉は京丹波町の国道
9号線沿いにある「いづつ屋本店」で販売しています。

◎ ここで食べられます！

いづつ家三条店

京都市中京区堺町通姉小路下ル大阪材木町 690番地
<http://www.sanjou-izutsuya.com/>



いづつ屋本店



ビーフ014号

(有)あっぷるふぁーむ(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！



足腰の強い子牛を出荷するために放牧場で十分な運動をさせています。



中学校の職場体験を受け入れや、毎年11月の会社イベントで親子牛を展示等、畜産現場の理解を深め、大切な食育の場としています。



柵の間を通り抜けられなくなった子牛は母牛と離します。乳離れのタイミング♪



牛体をブラッシングで清潔に。



もみ殻を豊富に敷き詰め牛舎は快適！

親子牛を同居させ自然のリズムを大切に育て、
発育の良い子牛が出荷できるよう心がけています。



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います。



ビーフ015号

(有)亀岡牛人見畜産(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！



美しい水と空気にめぐまれたのどかな地域です。
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、牛が快適に過ごせる環境です。



ゆったりと育てています。



エサ箱もいつもきれい

亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること

※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています



第66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 !!



◎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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎主な販売店

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！



美しい水と空気にめぐまれたのどかな地域にある牛舎。牛舎は換気のため閉め切らないようにするとともに、カーテンを設置し、雨や雪が吹き込まないようにしています。



衛生面やエサにこだわり、
ストレスをかけないように育てています。

ボクが育てています。
若手パワーで頑張ってます。

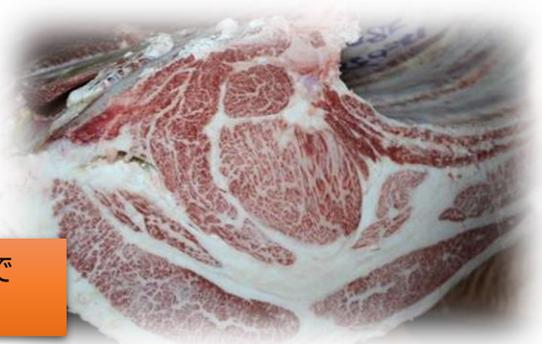


ふかふかのおがくずの上でゆったりと育てています。

亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
 2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
 3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
 4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること
- ※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています

亀岡牛枝肉共励会で
最優秀賞を受賞！！



◎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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎主な販売店

木曾精肉店、物産市場アトリア、スーパーマツモト



ビーフ017号

(有) 八木畜産 (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！



美しい水と空気に恵まれた
のどかな地域です



私達が愛情
込めて育てて
います。



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)受賞!!

亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
 2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
 3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
 4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること
- ※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています



きれいな牛舎で
ゆったりしてま～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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎ 主な販売店

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)

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！



亀岡市西別院町は標高が高く、夏は牛にとっては比較的過ごしやすい環境です。

乾燥した清潔な牛床でつろぐ牛たち



牛床の様子を毎日確認し、快適に過ごせるように順次敷料交換をしています。

私達が丹精
込めて育てて
います



亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
 2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
 3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
 4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること
- ※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています



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！！



◎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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎主な販売店

木曾精肉店、物産市場アトリオ、スーパーマツモト



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)

子牛生産から牛肉販売まで
京都生まれ京都育ちの和牛を
生産しています



分娩監視モニター等の最新設備を導入するなど安心・安全な子牛生産をしています。



良質な乾草をたくさん食べさせて育てた子牛は、生後約7か月から「和知町升谷畜産振興組合」(ビーフ005号)で大きく育てます。



車両消毒をおこない、衛生対策もばっちり。

◎ここで買えます！

モリタ屋 本店、QFMモリタ屋 京都食肉市場前店、モリタ屋 WebStore等
<http://www.kyoto-wel.com/shop/S81276/>

◎ここで食べられます！

モリタ屋店舗 四条猪熊本店・木屋町店、
ジェイアール京都伊勢丹店等
<http://www.moritaya-net.com/>

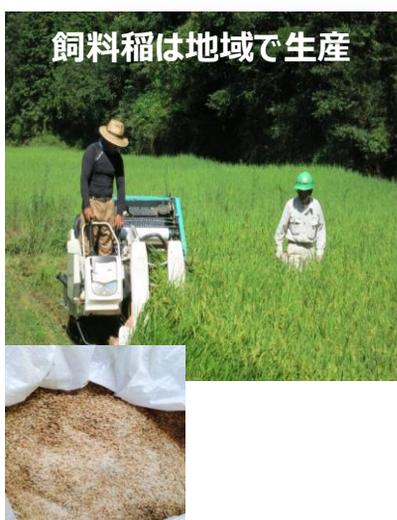




ビーフ 020号

（農）日本海牧場生野内農場 （京丹後市）

**生まれも育ちもエサも
京都府産にこだわった
牛肉づくり！**



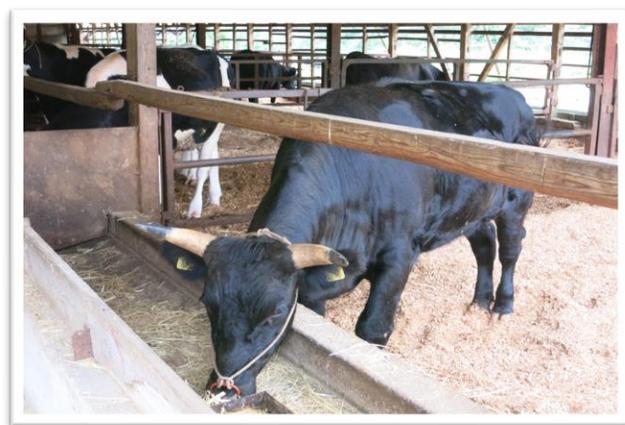
地域と連携し生産する稲発酵粗飼料(飼料稲)と飼料用米をふんだんに与え、ゆったりとした環境で健康な牛づくりをしています。
安心・安全をモットーに粗飼料の府内産割合を80%以上にしています。



飼料用米は消化率を上げるため粉碎して使用しています。



丹後王国「食のみやこ」のレストラン



地元産の良質なエサをたっぷり食べています。



◎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）
<http://tangooukoku.com/map-ja/yamatoumi/>



ビーフ022号

数井牧場 (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！



明るくきれいな牛舎で牛たちものんびり育っています。



エサになる良質な稲わらは、安心・安全な自家産



亀岡牛枝肉共励会で
優秀賞を受賞！！



親子で亀岡牛ブランドを
盛り上げます！

亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること

※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています



◎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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎主な販売店

木曾精肉店、物産市場アトリオ、スーパーマツモト



ビーフ 023号

田中牧場 (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！



美しい水と空気にめぐまれたのどかな地域です。
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、牛が快適に過ごせる環境です。



亀岡牛枝肉共励会で
優秀賞を受賞 !!

亀岡牛とは・・・？

1. 黒毛和種であること
 2. と畜から遡って14ヶ月以上、亀岡市内において肥育されたこと
 3. 亀岡市食肉センターでと畜されたこと
 4. 亀岡牛枝肉振興協議会が適当と認めるものであること
- ※上記の要件を満たす牛を亀岡牛と定めています



◎ 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。
顔写真付きの広告を出していることもあります。

◎ 主な販売店

木曾精肉店、物産市場アトリア、スーパーマツモト



ビーフ024号

土井牧場 (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



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。

このような牧草を、たっぷり食べた母牛から生まれる子牛は細やかな管理で大きく育ち、令和2年次の出荷子牛5頭の日齢体重は、府平均を30%も上回りました



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



ビーフ 025号

grace garden(舞鶴市)

地域の耕作放棄地を
活用して放牧をしながら
ゆったりと牛を育てています!!



ブラッシングは
毎日してもらうの♪



僕たちも毎日ブラッシング
してもらってるよ♪



牛舎も放牧場も
ゆったりできるよ～♪



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



ビーフ 026号

（農）日本海牧場浅茂川農場 （京丹後市）

広大な放牧場で足腰の強い
健康な牛づくりをしています



牛のストレス軽減と
衛生対策のため、
アブ等の捕獲器も設置して
います



日本海を臨む広大な放牧場

京都府内で唯一、日本短角種を飼育し、
生野内農場（登録番号ビーフ-020）と
連携して、黒毛和種と交配した独自ブランド
「京たんくろ和牛」を生産しています



◎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）

<http://tangooukoku.com/map-ja/yamatoumi/>



ビーフ027号

堀江牧場 (京丹後市)

地域で受け継がれてきた
宇川牛の伝統や農地保全に
取り組んでいます



山陰海岸ジオパークを見渡す休耕田で、畜産堆肥を活用し牧草を生産しています。繁殖牛（母牛）が食べる粗飼料は、この牧草でほぼ自給しています。

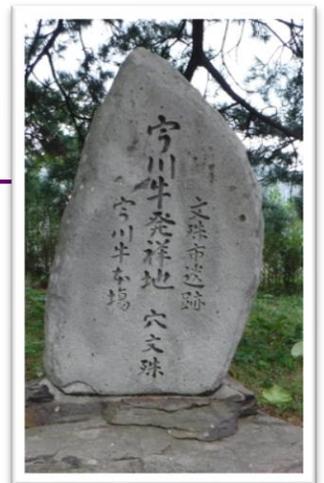


広い運動場で
遊びながら
ゆったりと育ちます



地域にある
「宇川牛発祥地」
石碑

宇川牛の伝統を
引き継ぐ堀江ご夫妻



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