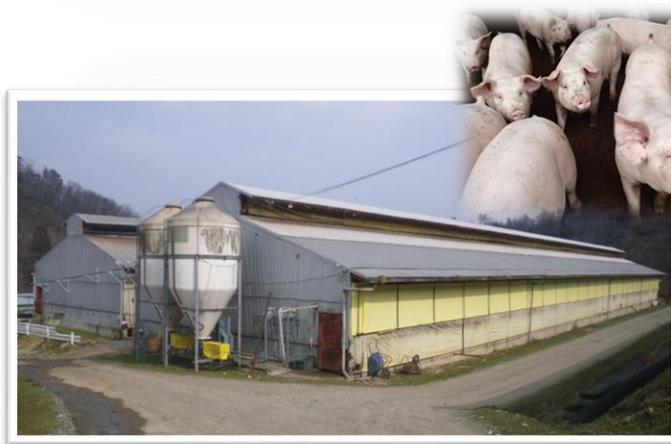




ポーク001号

(有)日吉ファーム質美分場 (京丹波町)

豊かな自然が健康な豚を育み、
品質の良い「京都ポーク」や
「京丹波高原豚」を生産しています



京丹波町の質美にある日吉ファーム質美分場
ここで、35kgの子豚を約120kgになるまで育てています

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与えています



私たちが愛情をこめて育てています



◎ここで買えます！

直営食肉販売所

電話0771-74-0307

<http://www.kyochiku.com/hiyoshifarm/>

◎ここで食べられます！

丹後王国「食のみやこ」内『トン'sキッチン』、寅太郎(下京区)他

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

トン'sキッチン





ポーク002号

(有)日吉ファーム本場 (南丹市)

豊かな自然が健康な豚を育み、
品質の良い「京都ポーク」や
「京丹波高原豚」を生産しています



南丹市日吉町にある日吉ファーム。
きれいな豚舎で繁殖から肥育・出荷まで一貫して大切に育てています。



西日本豚枝肉コンクールで2年連続 (H25, H26年度) 最高位の名誉賞を受賞!

自然豊かな丹波高原にて、パンや米などを配合した飼料を与育てることで、色が鮮やかなピンク色で甘みのある柔らかな霜降りの肉に育つのが特徴です。



◎ここで買えます!

直営食肉販売所
電話0771-74-0307
<http://www.kyochiku.com/hiyoshifarm/>

◎ここで食べられます!

丹後王国「食のみやこ」内『トン'sキッチン』、寅太郎(下京区)他
<http://tangouokoku.com/map-ja/tons/>

トン'sキッチン





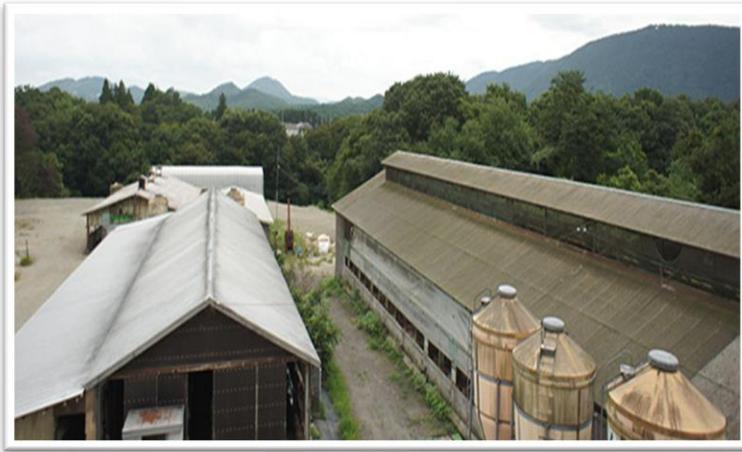
ポーク003号

(株) 岸本畜産 (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「京都ポーク」や
「京丹波ポーク」を生産しています



私達の自慢の豚肉
ぜひ、ご賞味下さい



京丹波町の豊かな自然の中で、肉質・脂のうまみにこだわった豚肉をつくっています。



タイヤ遊び
楽しいなっ♪



直売所「Piglet's」

豚にストレスを与えずのびのびと育てています。



◎ここで買えます、食べられます！

岸本畜産直売所「Piglet's」
<https://kyotanba-pork.jp/>

◎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」
(丹波マーケス店、みずほ店、下山店、京北店)



道の駅「味夢の里」

