

丹後で動物と会える場所

はちみつしぼり体験

◆ロイヤル・メリー
京都府京丹後市網野町浜詰46
TEL/0772-74-1911
【時期】6月中旬～7月初旬 【時間】13:00
【予約】お電話で要予約(1時間3名以上より)
【金額】2,500円(小学生以上)
【備考】特典として自分で絞ったハチミツをプレゼント



動物とのふれあい

◆京都府農林水産技術センター
畜産センター 碓高原牧場
京都府京丹後市丹後町碓1
TEL/0772-76-1121
【時期】冬期(12～3月)閉鎖 【予約】不要
【時間】8:30～17:15 【金額】無料



ヒツジ・ヤギとふれあい、餌やり体験

◆道の駅 丹後王国「食のみやこ」
京都府京丹後市弥栄町鳥取123
TEL/0772-66-3081
【時期】通年 【時間】開園時間内
*詳しくはHP参照
【予約】不要
【金額】ふれあい: 無料/餌やり: 200円～



ジャージー牛の見学

◆丹後ジャージー牧場 ミルク工房 そら
京都府京丹後市久美浜町411
TEL/0772-83-1617
【時期】通年(販売所・工房は木曜定休日)
【時間】10:00～17:00
【予約】不要
【備考】工房隣接の牛舎にて、
牛の飼育現場を間近で
見ることが出来ます。



お車で	大阪	京都	名古屋	丹後地域各エリア
約2時間	中国自動車道 30分	吉川JCT	舞鶴若狭自動車道 50分	京都縦貫自動車道 ~山陰近畿自動車道 20~30分
約1時間25分	沓掛IC	京都縦貫自動車道 55分	綾部JCT	宮津天橋立IC 与謝天橋立IC 京丹後大宮IC
約3時間30分	名神高速道路 40分	米原JCT	北陸自動車道 50分	舞鶴若狭自動車道 90分
			敦賀JCT	
電車で		約2時間20分~3時間10分	JR山陰本線 120分	京都丹後鉄道
	約3~3時間40分	東海道新幹線 40分	宮津	天橋立 与謝野
	約2時間40分~3時間20分	JR福知山線 100分	福知山	京丹後市各駅
		約2時間40分~3時間20分	京都丹後鉄道 40分	



海の京都

京都丹後の

とっておき畜産物

Livestock products from Tango

京都府最北部に位置する丹後地域。四季の変化に富み豊かな自然に囲まれたこの地は、伝統ある和牛の産地です。決して規模は大きくありませんが、和牛をはじめ乳牛や鶏、養蜂など多様な畜産が営まれています。そんな農家がこだわりをもって生産した、とっておきの畜産物を食べてみませんか。

京都丹後のおみやげやギフトにも

Kyoto Tango

[制作]

京都府丹後広域振興局 〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波 855

◆農林商工部 農商工連携・推進課 TEL 0772-62-4305 ◆丹後農業改良普及センター TEL 0772-62-4308

1

(株)丹後野村牧場

京丹後市網野町、琴引浜の裏手に位置する野村牧場は1950年に開場。牛乳の安定した品質を大切に考え環境に配慮した『循環型の酪農』経営に取り組んでいます。牧場施設内にある直営店2店でスイーツに加工し販売。Acacia Farmでは牛乳の甘みを生かした、ジェラート、プリン、ソフトクリームは年代を問わない風味に仕上げています。MISS ALBIONでは、地元丹後のフルーツ、ヨーロップの材料を使用した

ケーキや焼菓子、クッキーをお楽しみいただけます。



- ◆ジェラート 380円～
- ◆ソフトクリーム 370円～
- ◆牧場プリン 320円 ほか

【販売場所】

- 株式会社丹後野村牧場
京都府京丹後市網野町小浜26-6
TEL/0772-72-2420
- Acacia Farm
京都府京丹後市網野町小浜24-1
TEL/0772-72-5588
【営業時間】10時～17時
【定休日】水曜日
- MISS ALBION
京都府京丹後市網野町小浜24-15
TEL/0772-72-5161
【営業時間】11時～18時
【定休日】水曜日・木曜日



3

ロイヤル・メリー (有)酪ママ工房

おすすめは「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ほ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。

- ◆巣蜜ソフトクリーム 1,000円
- ◆純粋ハチミツ(150g) 1,600円
- ◆手作りジェラート(120ml) 450円

【販売場所】

- 京都府京丹後市網野町浜詰46
TEL/0772-74-1911
【営業時間】10時～17時
【定休日】不定休 *養蜂作業の場合は休業



2

神戸畜産(株)日本海牧場

「京たんくろ和牛」を飼育する日本海牧場のこだわりが詰まった缶詰です!【黒い箱】京丹後産のコシヒカリの米粉から、オリジナルのカレーをつくり、煮込んだ牛骨スープをベースに京たんくろ和牛の肉等をくわえ煮込んだカレー。【赤い箱】牛肉の旨味と玉ねぎの甘味に加え、日本海牧場の黒にんにくや地元の酒粕を使用して、柔らかくて美味しいハンバーグに仕上げました。

- ◆黒い箱(京たんくろ和牛入りの米粉カレー)
- ◆赤い箱(日本海牧場の牛肉をたっぷり使用したハンバーグ) 各1,296円

【販売場所】山と海with日本海牧場(道の駅丹後王国「食のみやこ」内)
京都府京丹後市弥栄町鳥取123 TEL/0772-65-8018
【営業時間】11時～20時 【定休日】火曜日



5

岡崎 喜一郎

こんにちは。はちみつ岡崎です。京都府最北端の丹後地域、周りは海と山に囲まれたロケーションの中で、4月からサクラ、アカシア、ドングリ、クリ、カラスザンショウなどの味の良い蜂蜜が採れます。濃厚で風味のある美味しい蜂蜜なので、地元の方や観光客の方もぜひお買い求めください。

- ◆国産天然はちみつ
(300g) 1,850円、(600g) 3,500円
(1,200g) 6,000円

*販売店によって価格が異なる場合があります。

【販売場所】

きちやリーな(峰山町)、アミティ丹後(網野町)、丹後ジャージー牧場ミルク工房そら(久美浜町)、シティフードポッペ(加悦谷ショッピングプラザウィル内)(与謝野町)、マリントピアリゾート星音(宮津市)、スーパーにしがき各店



6

(株)いちがお畜産

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、「地域で生産した牛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。丹後の水・丹後の草で育てた和牛は、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。

- ◆和牛肉すき焼き用
(500g) 3,500円、4,500円
- ◆焼肉用
(500g) 3,500円、4,500円 ほか

【販売場所】

京都府京丹後市丹後町矢畑542
TEL/0772-75-1535

【牛肉の販売について】

年3回販売。販売量が多くないので、在庫を超える注文には対応できない場合があります。詳しくはお問い合わせください。



7

三野養鶏(三野牧人)

三野養鶏は、国産鶏を絶やさないよう純国産鶏「もみじ」を約2,000羽飼育しています。鶏の体や肉、卵を作る大事なエサは、こだわりの原料を自家配合をして与えています。地元産の飼料用の米も多く配合し、淡泊だけれどしっかりした味、自然なレモン色の黄身が特徴です。

- ◆鶏卵 Mサイズで1個 30円
- ◆平飼卵 1kg 700円 *価格については、飼料高騰等により値上げ予定
- ◆鶏肉 100g 120円

京都府与謝郡伊根町本庄上273-1 TEL/0772-33-0732
【販売場所】三野養鶏、いととめ、天橋立ワイナリー



4

(有)丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら

地元丹後、久美浜の風土に寄り添い70数年酪農業を営みながら乳製品を製造から販売まで一貫して経営しています。牛舎の隣に工房を隣接させ、搾りたてそのままをチーズや、乳製品に加工しています。濃厚だけど後味すっきりな牛乳が特徴です。

- ◆牛乳(900ml瓶) 960円
- ◆チーズ
ストリング 7.5円
カチョカパロ 8.7円
モツツアレラ 7.5円
ゴーダ 8.7円

*グラム売りのため、様々なお値段になります。

- フロマージュ・デュ・くみはま(大) 2,750円
- フロマージュ・デュ・くみはま(小) 1,650円

【販売場所】

京都府京丹後市久美浜町神崎411 TEL/0772-83-1617
【営業時間】10時～17時 【定休日】木曜日



8

ミミレーヌ Mimi Reine (今中美有)

はちみつは蜜蜂が蜜蝋で蓋をしたら、完全にはちみつとして完成した「完熟はちみつ」となります。しかし巣枠全面を蓋している時ばかりではありません。まず完成していない蜜は1度目に搾りきります。その後2度目で蜜蝋を剥がし、完成されたはちみつのみを搾り、本当の意味での100%の完熟はちみつを提供しています。

- ◆国産百花蜜、蜜蝋(200g/300g/500g)
要望に応じて 120g/600g/1kg *価格は各販売店にご確認ください。

【販売場所】

京都高島屋、高島屋オンラインストア、サンカイカン、味夢の里、佳松苑、日出駅(伊根)、食べチョコ、ポケットマルシェ他



9

羽音屋(山本 泰明)

「日本蜜蜂が減っている」と聞き、保護することに挑戦してみました。日本蜜蜂は、西洋蜜蜂より小さく繊細な日本古来の野生の蜜蜂です。その蜂たちが飛び回り貯めた蜜(百花蜜)を1年に1度だけお裾分けしてもらいます。市場ではあまり流通しない希少な蜂蜜(和蜜)です。無理に搾らず、加熱もせず、砂糖水も与えていないので生きた酵素がたっぷり含まれています。

- ◆にほんみつばちのはちみつ
(80g~380g) 980円~4,000円

京丹後市大宮町河辺408
TEL/090-3358-3276

【販売場所】

想造区Un son doux(アン・ソン・ドゥ)、つねよし百貨店、Copine(コピヌ)、松栄屋、酒源はまの

