



【生産者】  
 (株)ヤマモト

【生産地】  
 京都府(福知山市)・兵庫県

(※) 生産地に府外が含まれている場合でも、府内産のみを区別して出荷することが可能です。(モモ肉・ムネ肉も可)

【品 種】  
 ロードアイランドレッド×  
 オーストラロップ

【保存方法】  
 冷蔵、冷凍

ここがこだわり

## 選び抜かれた血統！

黒く艶のある羽毛と鉛色の脚が、選び抜かれた血統の証。

肉質はシルクのようになめらかできめ細やか、上質な脂肪分と深いコクが特長です。

## じっくり育てる！

丹波の自然のなかで“じっくり丹念に”育てられます。ゆっくり約90日～100日肥育します。

## 循環型農業を実践

京都産飼料用米を与えており、地域に根ざした循環型農業に寄与しています。

## 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、E-mail

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)ヤマモト 食品部

☎ 0771-25-1451

FAX 0771-25-1453

E-Mail: tanbakurodori@yamamoto-corp.jp

URL: <http://www.yamamoto-corp.jp>

〒621-0005

亀岡市保津町上火無66-2