



【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。

【品 種】
ホワイトコーニッシュ♂×
ホワイトロック♀

【保存方法】
冷蔵、冷凍

ここがこだわり

コレステロール控えめ

若鶏用配合飼料に、木酸酢、よもぎ粉末、海藻等を添加した飼料で育てています。特殊な飼料を給与することにより、鶏肉独特の臭いが少なく、その上、脂肪やコレステロールも少ないです。しゃきっとした歯ざわり、甘み、コクのある味があります。

豊かな環境で育てています

京都府北部のきれいな空気、そして四季の移り変わりが豊かな環境の下で育てられた、自信ある鶏肉です。

【販売情報】

販売期間：通年

詳しくは直接お問い合わせください。

三栄プロイラー販売

☎ 0773-37-1151

〒629-1311
福知山市夜久野町日置383
水曜日、日曜日定休