



【製造者】

(有)農業法人京都特産ぽーく

【商品名】

酒粕ウインナー
 ごまらあウインナー
 ゆずウインナー
 ねぎ味噌ウインナー 等

【主要原材料】

豚肉（京都ぽーく）

【その他】

アレルギー表示：豚肉
 一部に乳成分
 一部にごま
 保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

「京都ぽーく」を熟成させ さらに旨みを引き出す

「京都ぽーく」を熟成させることでより旨みを引き出し、香辛料等を入れることで様々な味の「京都ぽーく」ウインナーに仕上げています。「京都ぽーく」をもとに作られるソーセージ類は、素材の質と安全性に徹底してこだわっています。十分吟味した極上の豚肉を熟成させ、京都にふさわしい独特のあっさりした味と風味に仕上げています。

特におすすめ！

「ねぎ味噌ウインナー」

京都産にこだわった西京味噌と九条葱使用のウインナー！

甘味とまろやかさが自慢の一品です。



【販売情報】

販売期間：通年
 注文方法：電話、FAX、インターネット
 販売方法：直接販売
 クール便にて発送
 支払方法：代金引換、銀行振込
 参考価格：各90g入り 498円

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)農業法人京都特産ぽーく

☎ 0120-946-166

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花町4-4番地

<http://www.kyoto-pork.co.jp/>

定休日：水曜、日曜