



【生産者】
（株）ささ鳥

【品 種】
京地どり（シャモ♂×横斑プリマスロック♀）

【保存方法】
冷蔵、冷凍



ここがこだわり

料理に向く食材の追求！

アク・臭みが少なく、甘みのある脂肪に、しっかりと味はあるが後味はすっきり。適度な硬さで、ちゃんと噛みきれ。そして、料理に使えばグツと美味しくなる。そんな鶏肉を生産するために、下記のポイントにこだわっています。

①品種の追求

京地どりは横斑プリマスロック・シャモを使い、京都府が育種・開発をした在来種由来血液100%の鶏です。

②飼育の追求

1㎡8羽以下の飼育密度で、120日以上飼育。飼料設計を自らが行き、とうもろこしを組み込まない完全自家配合飼料。清流美山川の水と生菌資材などを用い、時期に応じて配合調整しています。

③生産者が安心出来る肉の追求

私たちは家畜を飼うにあたり、自分達が安心して食べられるものを作ろうと考えました。飼料に予防的な抗生物質を使うのは止め、出来た飼料を生産者自らが味見出来る。そんな飼料で育てれば、出来上がったお肉も安心して食べられると考え、生産しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAXまたはメール、インターネットの販売サイト

最小単位：小売り:500g/パック
飲食店向け:1羽単位で1kg～

支払方法：小売り:代金引換または
直接取引・電子決済
飲食店向け:銀行振込等

供給可能量：基本全量予約制(応相談)

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）ささ鳥

＜責任者：篠山 直也＞

☎ 0771-75-0554

FAX 050-3156-3238

E-Mail info@sasatori.jp

URL <http://www.sasatori.jp/>

〒601-0724

南丹市美山町内久保タカセ1-1