



ガーリック&バジル

あらびき

ハーブ入り

チーズ入り

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！ 「京の七味」

「京の七味ウインナー」は、「京都ぽーく」の弾力あるウデ肉と柔らかいモモ肉をブレンドし、京の七味を生かし和風に仕上げた、京都らしいウインナー。おすすめです！



【製造者】

(有)農業法人京都特産ぽーく

【商品名】

あらびきウインナー
チーズ入りウインナー
イタリアンチリウインナー
ハーブ入りウインナー
ガーリック&バジルウインナー
京の七味ウインナー

【主要原材料】

豚肉（京都ぽーく）

【その他】

アレルギー表示：一部 乳由来
保存方法：冷蔵（10℃以下）

【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100g入り 420円
（あらびきウインナーは390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

☎ 075-693-7786

FAX 075-693-7787

〒601-8141

京都市南区上鳥羽卯ノ花9

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

定休日：水曜、日曜