



生まれも育ちも 京都・京丹波。

## こだわりの「京丹波 ぽーく」



「美味しい・安心」  
自信の逸品を  
ぜひ貴方の食卓に



商標登録証 登録第5569215号



あ  
ら  
び  
き  
ス  
テ  
ー  
キ



生  
ハ  
ム  
ロ  
ー  
ス

【生産者】岸本畜産

【品 種】

デュロック系統豚（純粋種）

【その他】

保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

### 肉質に優れたデュロック種

肉質、白身（脂）の甘味にこだわり、豚の品種を、肉質に優れたデュロック種に選定。飼料にもこだわっています。

### 甘く柔らかな脂身

京丹波ぽーくの特徴は、特に肉質を良くするために大麦を配合した飼料を給与し、じっくり時間をかけて育てた脂身が甘く柔らかく引き締まった豚肉です。

- ①出荷日齢 190日以上
- ②出荷体重の目安110kg
- ③肥育後期仕上げ時期に大麦20%、パン粉小麦を40%以上添加した飼料を60日以上給与

### テーマは「おいしさ」、 「安心・安全」、「新鮮」

肉豚の仕上げ時期には、抗生物質を一切使用していない安全でおいしい豚肉です。

美味しさと安全、安心、新鮮をテーマに豚肉生産をしています。

### 【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット等

サンダイコー（マークス店、みずほ店、京北店、下山店）、「京丹波味夢の里」等でも販売しています。

詳しくは直接お問い合わせください。

### ■(株)岸本畜産

☎ 0771-82-2004

FAX 0771-82-2004

〒622-0214

船井郡京丹波町蒲生野286

E-Mail: kyotanba-pork@kyoto.zaq.jp

### ■サンダイコー

☎ 0771-82-2301

〒622-0213

船井郡京丹波町須知色紙田23-1