



【生産者】

京都府養豚協議会会員（指定農家）

【品 種】

純粋 D



ここがこだわり

管理マニュアルによる飼育

京のもち豚協議会のマニュアルに基づき、分娩から生後195日以上日以上肥育された、京都府産の豚を「京のもち豚」と言います。

甘みとねばりのある脂身

子豚育成期（80日）から出荷（生後195日以上日以上）までの間、基本飼料（パン粉等40%以上配合）を給与することにより、美味しさの基本となる脂身に甘みとねばりのある良質な豚肉に仕上げられています。

自然の発育で育てる

肉質・脂身を良くするため、基本飼料（パン粉等40%以上配合）を給与しています。自然の発育でじっくり時間をかけて育て、安全で美味しい豚肉に仕上げられています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)京都協同管理食肉センター

☎ 075-954-9537

〒617-0833

長岡京市神足芦原5

営業時間：9時～18時 水曜・日曜定休