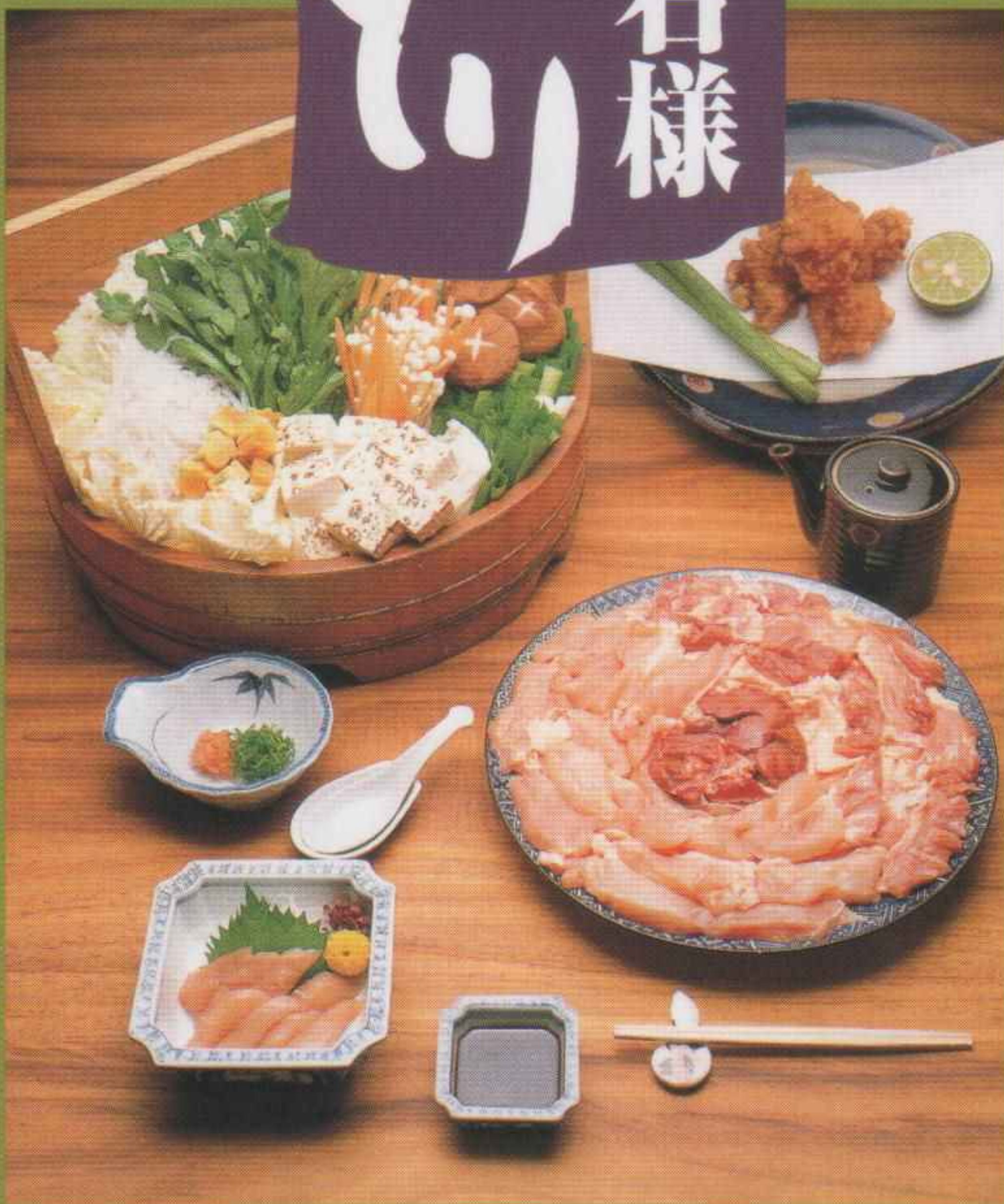


# 田舎どり 若様

## 最上質鳥肉



田舎どり(若様)のモモ・テバは、塩焼き・鶏しゃぶしゃぶなどにおすすめの品。肉のしまり、旨味などお楽しみください。

# 田舎どり〈若様〉

自然環境下で厳しく吟味した飼料をあたえ、丁寧に育てた地鶏です。柔らかい肉質と淡泊な味わいをもち、しかも、ビタミンB2が多く必須アミノ酸をバランスよく含んで、あらゆる料理に向けたヘルシーな食品です。

特に、松茸の季節には、すき焼きで最高の味と香りをお楽しみください。冬は、すき焼き・水だし・しゃぶしゃぶ・土手鍋・親子どんぶりなど、夏は、焼どり・チキンステーキ・から揚げ、ササミ胸肉のフライ等……

この田舎どり(若様)は、「昔から伝えられている親切丁寧な外はぎ方法(技法)」で生産していますから衛生面でも安全です。何時もつくっておられるご自慢の料理をつくってみてください。一味二味違った風味をお楽しみいただけます。

- 田舎どり〈若様〉の  
おいしい風味を逃さないコツは  
**煮込みすぎ、焼きすぎ、揚げすぎ  
にご注意!**
- 安全にお召し上がりいただくために  
出来るだけお早く、シールに表示して  
いる消費期限内にご使用ください。

安全で新鮮な鳥肉を食卓に……「自分で作って健康管理」  
きじ肉・間鴨ロース・田舎どり(若様)・京田舎どり(中ひね)

**NP** ナカムラポトリ株式会社

〒619-1303 京都府相楽郡笠置町大字笠置小字芝崎59

☎0743-95-2559 FAX0743-95-2071

URL: <http://www.nakapo.co.jp>

E-mail: [nakapo@mbk.ocn.ne.jp](mailto:nakapo@mbk.ocn.ne.jp)