

究極の鶏、大和にあり

奈良県特産地鶏

大和肉鶏

YAMATO NIKU DORI

大和肉鶏は、最高品質の地鶏を作るために時間と労力を費やし、大切に育てあげているため、決して安くはありません。しかし、そのおいしさには絶対の自信があります！繊維が密で引き締まった肉質は適度な歯ごたえがあり、また濃厚な旨味が口の中に広がります。



大和肉鶏の味を、ぜひお試しください！

鶏 大和肉鶏へのこだわり

奈良県吉野川近くの自然に恵まれた飼育農場で、ひなの状態から135日以上、時間と手間をかけて大和肉鶏を飼育を飼育しています。

※ブロイラーは通常50日でお出荷。

鶏舎内の床面には吉野杉のチップを敷き、清潔で乾燥した状態を保ち、広い鶏舎では自由に動き回れる環境を整え、ストレスを感じさせることなく元気よく運動させています。

まずは
騙されたと思って
是非1度
お試しください



※イメージ写真

大和肉鶏の美味しさを知って欲しいから！
大和肉鶏の**無料サンプル**をご提供！！

※鶏1羽分のもも肉とむね肉

無料サンプルを
ご希望の方

貴社名(屋号)

※ふりがな

ご担当者氏名

ご住所

電話

FAX

ご記入の上、ファックスをお送りください。お電話、メールでのお問合せもお待ちしています。

無料サンプルのお問い合わせ先
有限会社 フード三愛

営業時間 月～土 9:00～17:00
定休日 水・日・祝日



0120-07-0810

Mail・24時間受付中
info@8010notoriyasan.com

Fax

0744-42-1012

<http://yamatonikudori.net>

