

走る豚

KIYOが出会った、美味しい豚肉！

熊本県菊池市の山中にある「やまあい村」では、3500坪もの広大な土地で100頭ほどの豚の放牧飼育を行っています。クヌギ畑の間をところ狭しと走りまわり、疲れたら土の窪みで休憩し、そして再び走りまわります。まさに“野生”の豚。走り回って育つ豚のお肉は余計な脂肪分が減り、適度な歯ごたえとやわらかさがあります。また、豚肉特有の臭みがないのも特徴です。抗生物質などの薬品類を使用せず、大切に育てられた豚肉。KIYOが「今の日本で可能な限り安全に気を配り、美味しく育てた豚」と太鼓判を押す「走る豚」。ぜひご賞味くださいませ。

■ **6,200円** + 送料 (税込) ※送料は、地域によって異なります。下記ホームページにてご確認ください。

【セット内容】 (1.4kg)

- ももブロック . . . 400g
- ローススライス . . . 200g
- ももスライス . . . 200g
- 肩ローススライス . . . 200g
- ひき肉 . . . 400g

※真空パック、冷凍でのお届けとなります。



僕のおすすめポイント by KIYO

武藤計臣さん、勝典さん親子が育てている豚は、広い敷地の中で自由に走り回っています。その姿を見た人が「走る豚」と名付けました。このお肉は肉質が良く臭みがないのでただ焼いて少しだけ塩をふって食べるのが、一番おいしいかもしれません。豚しゃぶもすごくいい。感動的な味です。



僕のおすすめポイント by KIYO

いろいろと見てきた中で最も安全で、おいしく、価格が適正な鶏肉とっていいでしょう。博多では、有名焼肉店、水炊きの店、焼き鳥屋などで高級食材として扱われています。しっかりした肉質は、ブロイラーとはひと味もふた味も違います。これ以上に安全な鶏肉を探すのは難しいと思います。

太陽と風を感じることでできる、ストレスのない解放鶏舎でのびのびと育った天草大王。ブロイラーの3倍もの時間をかけ長期飼育することにより、鶏本来のうまみを発揮します。臭みもなく、とてもみずみずしいお肉です。全飼育期間を通して抗生物質の入らない飼料を与え、安全にも極力配慮した、最高の鶏肉の味をお楽しみいただけます。

KIYOが出会った、美味しい鶏肉！

■ **ガラなし 4,880円** + 送料 (税込)

※送料は、地域によって異なります。下記ホームページにてご確認ください。

■ **ガラあり 5,380円** + 送料 (税込)

【セット内容】 (一羽分、約 1.3kg) ※真空パック、冷凍でのお届けとなります。

- もも肉 . . . 2枚 むね肉 . . . 2枚 ささみ . . . 2本
- 手羽先 . . . 2本 手羽元 . . . 2本

※ガラありの場合は、この内容に2羽分のガラが追加されます。

天草大王

お申込み・お問合せは、KIYO ホームページ内のデリバリーページにて承ります。

<http://kiyo-san.jp/delivery/>