

## 甲州富士桜ポーク



自然の恵みと生産農家の大きな愛で  
はぐくまれた

山梨県畜産試験場で、これまで長い間系統豚として維持されてきた「フジザクラ」の血を継ぐ雌と、デュロック種とパークシャー種を組合わせた新系統豚「フジザクラDB」の雄豚を交配して生産された銘柄豚肉です。

県の定めた飼育マニュアルに基づいて育てあげられ、銘柄基準に合格した豚肉のみが「甲州富士桜ポーク」として販売されます。

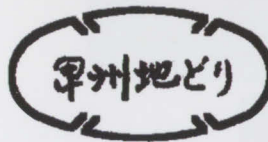
その食味は、肉自身のきめが細やかで柔らかく、うま味に富んでいます。脂肪は口の中ですとろけ、適度に霜降りが入っており、ボリューム感のあるロースも特徴です。

山梨県銘柄豚普及推進協議会  
山梨県笛吹市石和町唐柏1028  
山梨食肉流通センター内  
TEL 055-262-2288 FAX 055-262-3632

## 甲州地どり



山梨県畜産試験場と甲州地どり生産組合とで開発した鶏です。雄鶏に「山梨県産シャモ」を、雌鶏に「劣性白ロック」を組み合わせました。120日間広いスペースでのびのびと放し飼いで育てるため、肉の締まりが良く脂肪が少なく、うま味が凝縮しているという特徴があります。



甲州地どり生産組合  
山梨県笛吹市境川町藤袋3038  
TEL/FAX 055-266-4462

## 甲州頬落鶏



山梨県畜産試験場で開発された銘柄鶏です。雌鶏に「甲州地どり」、雄鶏に発育性の優れた「レッドコーニッシュ」を組み合わせることにより、飼育期間を84日と短縮できました。

肉の旨みを残しつつ適度な脂肪を有しており、焼き物に適した鶏肉です。また、ワインに合うことから、「天下無敵の頬落鶏に甲州ワインはピタリンコ」というキャッチフレーズが考案されました。

中村農場  
山梨県北杜市高根町東井出4986-52  
TEL 0551-47-5030 FAX 0551-46-2875

# 山梨の銘柄食肉

山梨統一ブランド食肉

山梨県の豊かな自然の中で、  
ゆっくりと時間をかけて丹念に  
育て上げられました。



## 甲州牛



極上の自然主義

山梨の豊かな自然の中で、甲州牛出荷組合会員の磨き抜かれた飼育技術の積み重ねにより、丹念に育て上げられた黒毛和種肥育牛の中で、品質ランク4、5等級に格付けされた黒毛和種が「甲州牛」として販売されます。

やわらかい肉質、あざやかな肉色、豊かな風味の舌ざわりの「甲州牛」はきっとご満悦いただけるものと思います。ぜひ一度ご賞味ください。

また、甲州牛以外の和牛は、「甲州産和牛」として販売されています。



甲州牛出荷組合  
全国農業協同組合連合会山梨県本部  
山梨県南アルプス市高砂816  
TEL 055-285-7813 FAX 055-285-7815

## 甲州ワインビーフ



山梨の自然から生まれた極上の美味しさ

「甲州ワインビーフ」は山梨県の特産品であるワインづくりの過程で生まれるワイン粕を飼料として育てた牛肉です。ワイン粕は良質な繊維を大量に含んでいるとともに、ブドウの皮に含まれる成分が肉質の改善につながりきめ細かい柔らかさとほんのり甘みのある肉質を生み、うまさ一段と引き出されます。

また、遺伝子組み換えトウモロコシは基本的に使用せず安全面に配慮しており、一部は生産情報公表JASの認定牛肉となっています。

山梨の恵まれた自然を最大限に生かし、風味豊かな牛肉「甲州ワインビーフ」は食卓に華をそえる一品です。

甲州ワインビーフ生産普及組合  
山梨県笛吹市石和町唐柏1028  
山梨食肉流通センター内  
TEL 055-262-2288 FAX 055-262-3632

## 甲州麦芽ビーフ



自然豊かな地で青草に近い「自然食」で育った

山梨の自然に恵まれた地において、麦芽糖化粕を飼料の一部として給与し、熱心な生産者により一頭一頭ていねいにしかも熟練された技によって仕上げられた牛です。

麦芽糖化粕は、ウイスキー・ビールを醸造する際に副産物として生産されます。牛が本来必要としている青草に近い、牛にとっては自然食と言える飼料です。

そうして育て上げられた「甲州麦芽ビーフ」の肉本来の旨みと、ジューシーな肉質は、きっとご満悦いただけるものと思います。

甲州牛出荷組合  
全国農業協同組合連合会山梨県本部  
山梨県南アルプス市高砂816  
TEL 055-285-7813 FAX 055-285-7815