

たんばくり

とん

和製イベリコ(どんぐり)豚

「丹波栗きん豚」ぶた肉販売始めます!

OPEN

この度、精肉の販売をさせて頂く事になりました「吉吉」です。

当店、店頭での精肉販売は初めての事で、皆様にご不便をお掛けする事もあるかと思いますが、ご愛顧賜わりたくお願い申し上げます。

また、従来に引き続き店頭で手づくりの丹波栗きん豚まん(ぶたまん)も販売いたしておりますので、お気軽にお立ち寄りください。

精肉の販売について

在庫品販売と、ご予約販売、業務用販売があります。※裏面記載



◆在庫品販売について

- 冷凍肉500gパック単位で販売します。
- お取り置き販売します。※要連絡
- ※入荷しない部位があります。



◆ご予約販売について

- 冷蔵肉500gパック単位でご予約下さい。
- 火曜日までのご予約で、翌週火曜日午後～木曜日ご来店引取りです。
- 冷蔵肉の消費期限は金曜日までです。
- ※部位についてご希望に添えない場合があります。



◆業務用販売は当店までお問合せ下さい。



手づくり豚まんの店 吉吉

住所：兵庫県丹波市春日町小多利71-2

電話：090-4649-1094

Face book 「手づくり豚まんの店 吉吉」

HP <http://www.yoshiyoshi.jp/>



「丹波栗きん豚」取扱い店のご案内

丹波栗きん豚は、丹波の特産品を利用し、年間を通じて「丹波に来て食べたい!」と思って頂け、地元の皆様にも愛される・・・そんな食材を作りたいと考え、当社で開発し、販売を開始してから早くも5年が過ぎました。

その間、みなさまには大変可愛がって頂き、ココモ春日店様で販売いただいておりますが、今後丹波栗きん豚まんの店「吉吉」様にて一般のお客様また業務用でお求めの皆様にも販売をする運びとなりました。

つきましては、今まで以上にご愛顧賜われれば幸いに存じます。

(有)エムティジャパン

丹波市春日町新才118

丹波栗きん豚とは

丹波栗（システイン製剤）と、パイナップルの搾り粕（プロメライン酵素）を豚に同時給与する事により、どんぐり（システイン製剤）を食べたイベリコ豚と同等、あるいはそれ以上に美味しくなった豚肉です。

たんばくり とん 「丹波栗きん豚」ぶた肉販売のご案内

火曜日までのお申込み 引取りは翌週火曜日～木曜日

連絡先 090-4649-1094 へお電話下さい。

※お引取りは、火曜日午後～木曜日の間です。

※お引取りの際は確認のためにこの用紙をお持ち下さい。

※ご注文のお客様へ粗品を進呈（令和1年7月25日木曜日まで）

冷凍品 冷蔵品
在庫品・ご予約品
の一例です。

たんばくり とん 丹波栗きん豚	品目	数量	価格(税抜き)	個数
①	ロース、肩ロース トンカツ用	1枚から	300円/100g	
②	肩ロース 生姜焼き・冷しゃぶ用	500g入り1パック	1500円	
③	ばら スライス 冷しゃぶ用	500g入り1パック	1400円	
④	もも スライス 冷しゃぶ用	500g入り1パック	980円	
⑤	うで こま切れ 炒め用	500g入り1パック	780円	
⑥	スペアリブ カット済み焼肉用	半頭分入り	158円/100g	
⑦	へレ カツ・テキ用	1本分	308円/100g	

粗品引換券

ぶた肉をお引取りの際に、このチラシをお持ち下さい。粗品と引き換えさせていただきます。



お引取り日 月 日 時

申込者

住所

携帯電話