

高尾山の紅葉  
始まりました！



# 工房だより

大地からの恵みいっぱい  
ドッグフード  
工房

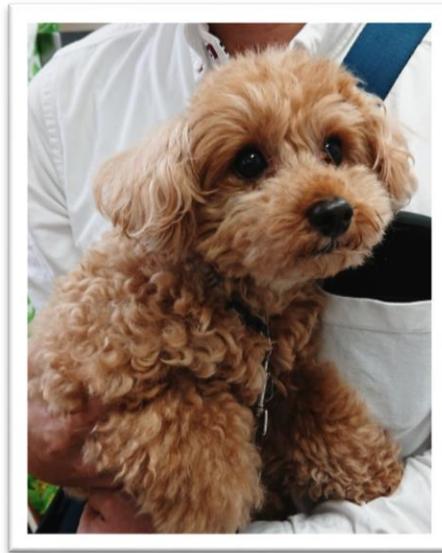
2018年11月号

vol. 6

～ペットのための自然食キッチンから～



9歳と思えない男っぶり  
つつい構いたくなくってしまいます・・・。  
まさにほっとけない美男子とは、カール君のこと。



今月の一枚  
カール君 9才  
(トイプードル)



ワンちゃんのお写真募集中！  
メールにて一言添えてお送り  
ください。採用された場合に  
は心ばかりのお礼をお送りし  
ます。  
info@petfood-kitchen.co.jp

## 豊かな自然の中

### 放牧環境で育てる馬

ドッグフード工房の馬肉フードは広大な大自然の中で育まれた馬肉を使用しています。

馬は放牧環境に育つ家畜で、体に対して内臓が小さく、抗生物質やホルモン剤の薬物をあまり与えることが出来ないことから、馬肉は安心安全なお肉といわれています。

馬肉を仕入させていただいている馬肉専門店が、高度な安全性と高品質な商品づくりをモットーに、努力されている熱い会社です。万全の衛生管理と最新設備を完備した工場加工して馬肉を販売されています。

馬肉フードはそこから届く、こだわりの馬肉を使用しています。



## 抜群の栄養バランス

### 注目の健康食材馬肉

馬肉は、牛肉や豚肉に比べ低脂肪なお肉として知られています。牛の比較的低脂肪な部位であるヒレの赤肉で脂肪が18%であるのに対し、馬肉は2.5%の脂肪しか含まれていません。一方でタンパク値はヒレの赤肉で19%に対して、馬肉は20%とほぼ同じ値です。

また、動物性の脂肪ではあまり見られない、皮膚によいといわれているオメガ3脂肪酸が豊富に含まれているのも馬肉の特長です。

ミネラル類も豊富で、カルシウムは牛肉や豚肉の約2〜3倍、鉄分も多く含まれています。

また、疲労回復効果があるといわれるグリコーゲンの含有量が、牛肉や豚肉と比べ圧倒的に多く含んでいるとされています。アレルギーも起こしにくい肉とも言われており、まさに栄養バランスの優れた健康食材です。



仕入先の売れ筋商品は、桜ユッケ  
(馬刺しユッケ)という声も！

**完全無添加 愛犬・愛猫 大喜び**  
**海からの贈り物 ヘルシーおやつ**

ドッグフード工房では、フード同様におやつも天然食材にこだわっています。今回ご紹介させていただくのは、お魚そのまま、工房自慢のパフシリーズです。丁寧に鰹節や鮪節をスライスして独自の機械で発泡加工しています。手で千切れ、やわらかいのには、噛めば噛むほど風味が広がり、食べ応えのある自然食おやつ。パピーからシニアまで楽しめる、定番のロングセラー商品です。

**特選本かつおパフ**は鹿児島県枕崎産のかつお使用。**特選まぐろパフ**は枕崎産・焼津産のまぐろのみを使用した贅沢な一品です。**丸ごといわしパフ**はヘルシーで栄養価の高い国産いわしを丸ごと贅沢に使用。丸ごとだから栄養バランスもばっちりです。

どれもやみつきになる一品です。できたら定期便にお申し込みいただいている方は、いつでもおやつが10%OFFでお求め頂けます。かつおとまぐろがバランスよく入っている**海の恵みふりかけ**も人気です。

いわし丸ごと一匹！  
いわしパフ



思わず、懇願してしまうほど美味しいパフ！？



←枕崎や焼津で獲れた鮪を使用。  
特選まぐろパフ



**高尾駒木野庭園で**

**お茶を一服**

平成二十四年四月、旧甲州街道が通る裏高尾町に、八王子市初の日本庭園「高尾駒木野庭園」が開園しました。敷地面積は八七九坪、池泉回遊式庭園、枯山水、露地、季節の花々、野草、錦鯉、盆栽などで来園者をおもてなしています。

高尾駒木野庭園は、公園としての「憩い」の要素、そして日本庭園としての「鑑賞」の要素それぞれが、常にこの庭園の中に息づいていると感じられるように日々努力し、工夫を凝らしているそうです。「日本庭園の創造と発信」がテーマ。是非、足をお運びください。(入園・入館無料)



〒193-0841  
東京都八王子市裏高尾町 268-1  
TEL. 042-663-3611

開園時間：  
9:00~18:00 (4月~8月)  
9:00~17:00 (9月~10月)  
9:00~16:00 (11月~3月)  
休園日：年末年始



**できたら定期便のお客様に  
うれしいお知らせ**

もう一袋あったら・・・の声にお応えして、できたら定期便のお届け時に商品を追加注文いただくと、こちらも定期便価格(10%OFF)でご購入いただけます。

専用のページは、ただ今準備中です。で追加購入ご希望の方は、お手数をお掛け致しますが、お問い合わせフォームまたはお客様窓口までご連絡ください。

お客様窓口 0120・634・436