八郷のしし鍋は、永遠の味だっぺ！

もともとしし肉は、江戸時代には「山鯨」と称されて、
冬の季節の栄養補給食として格好のものであったばかりか、
身体をあたためる薬食とされてきました。
野生のしし肉は、いってみれば究極の無添加食品。
そのおいしさの醍醐味は、たっぷりとのった脂肪にあるのですが、
コレステロールの多い家畜の肉と違い、DHA、EPAなど、
高度不飽和脂肪酸を多く含んでいて、とってもヘルシー。
全頭検査で品質も安心・安全の折紙付です。
そんなしし鍋が、最近ではジビエだか何だかって、
テレビでも紹介されて引っ張りだこだとか？
ぜひ八郷に、んめぇしし鍋を食べに来たらいかっぺ！

このおいしさに
八郷天狗もビックリ！

八郷のしし鍋のいいところ、教えて下さい！

お店の人に渡すか、八郷商工会へ郵送またはFAXお願いします。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

www.shishinabe.club

www.facebook.com/shishinabe

八郷名物しし鍋マップに関するお問い合わせは

石岡市八郷商工会 TEL0299-43-0247

FAX0299-44-1174

〒315-0116 茨城県石岡市柿岡2009-3

八郷名物しし鍋マップ

平成30年　平成31年

2018～2019

おかげさまで一回り！12年目