

八郷のしし鍋は、
自然の肉と脂が、
うまいうまだっぺー！

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。



八郷のしし鍋のいいところ、教えてください！

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。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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



18年目
美味しさ本物！

令和6年 令和7年
2024~2025