

八郷のしし鍋は、 自然の肉と脂が、 うまいまだつペー！

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つたばかりか、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。そのおいしさの醸醡味は、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、教えて下さい！
お店の人へ渡すか、八郷商工会へ郵送またはFAXお願いします。

（複数行用）

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

