八郷のしし鍋は、天然の味覚で、滋養満点だっぺ！

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。

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.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

ししなべ マップ

16年目に猪突猛進！

令和4年 令和5年
2022~2023