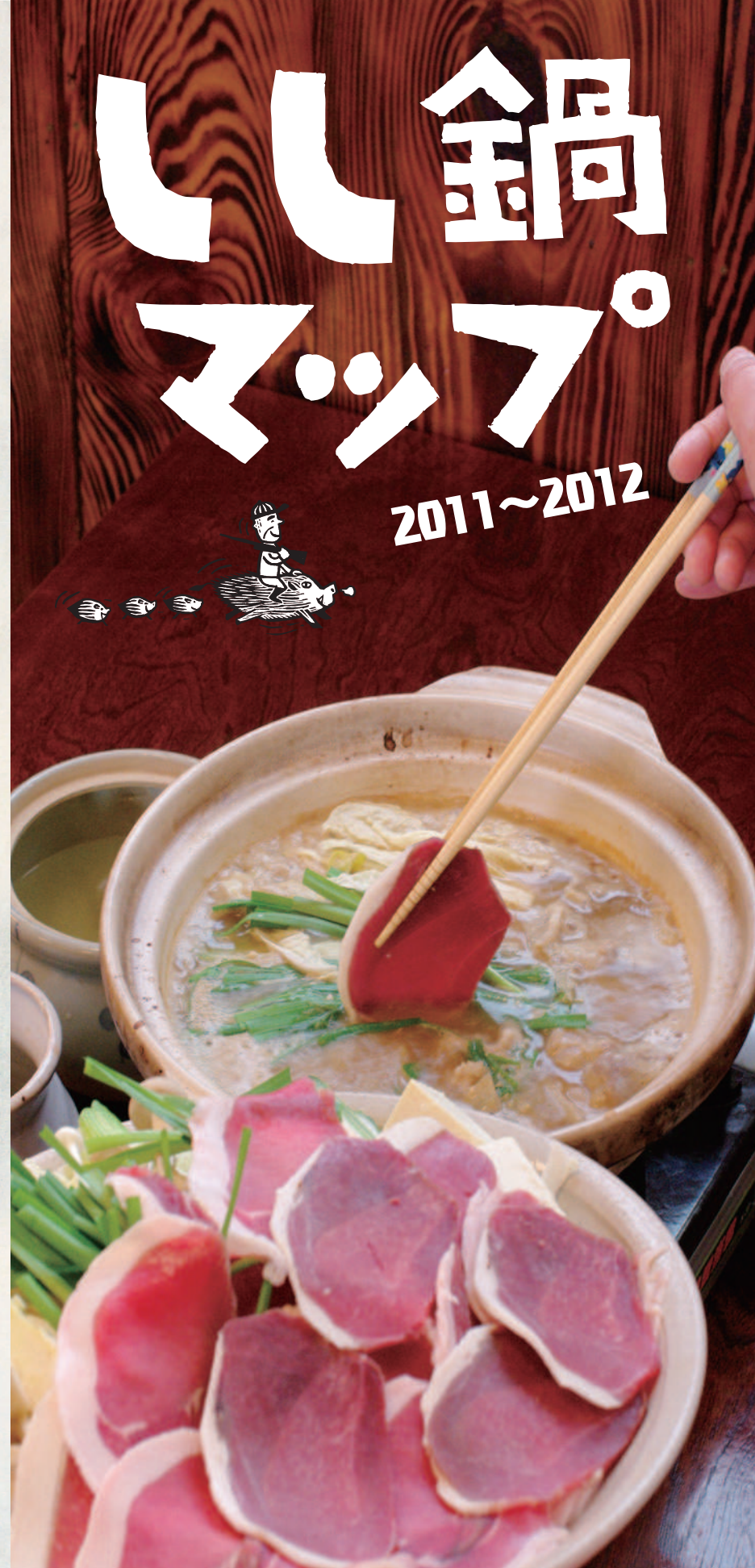


しし鍋 マップ

2011~2012



一言で八郷のしし鍋っていても、
それぞれの店のおやじが、みんなこだわり持って作ってっから
いろいろ楽しめんだよねえ。まずは、3店舗のしし鍋食べたら、
ハンコもらってこのハガキを商工会の土田まで送ってねえ。
地元の産品を贈っからあ、待ってるよお。

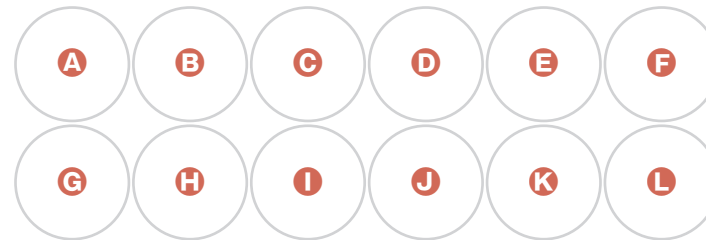
50円切手をお貼り下さい。

〒315-0116

茨城県石岡市柿岡 2009-3

石岡市八郷商工会

しし鍋友の会プレゼント係



3店舗のハンコを押してもらったら送ってねえ。

お名前

住所 〒

電話

Eメール

八郷のしし鍋屋さんへ一言!

石岡市八郷商工会 TEL0299-43-0247

〒315-0116茨城県石岡市柿岡2009-3 担当:土田久美子

石岡市観光協会

TEL0299-43-1111

[商工観光課]

TEL0299-23-1111

[石岡事務所商工観光課]

やっぱり今年も しし鍋だっぺ!

八郷の猟師さんが、野山を駆け回って射止めたのししは、
うま味のある脂がこたえられない味覚を醸し出します。

この野生のいのししの脂肪は、

筑波おろしが吹きすさぶ寒い冬を乗り切るために、

一生懸命の実を食べて蓄えたもの。

天然ものしか食べていないから、余分な脂肪は一切ありません。

ですから、鍋で煮込んでもほどよい歯ごたえがあって、

噛めば噛むほど肉のうま味が口の中に広がります。

そして、地元のしし肉には、地元の野菜がまたよく合います。

肉のうま味と野菜の甘みがマッチして、体もこころも芯から温まるのです。

