

イノシシ肉

(やくも猪舞い)

八雲猪肉生産組合

「やくも猪舞い」は、臭みのない
独特な味わいと食感



ぼたん鍋



ハンバーグ



生姜焼き



コロッケ

「おすすめメニュー」
ぼたん鍋、コロッケ、
生姜焼き、ハンバーグ、
ギョーザなど。

- 猪肉は、人の成長にとって不可欠な良質のたんぱく質のほか、病後回復や皮膚の健康、新陳代謝を促進させるビタミンB群を豊富に含んでおり、体にやさしい健康的な食材。
- 【やくも猪舞いの特徴】
- ① 食肉処理業・食品販売業の許可施設で精肉された正規の販売商品。
 - ② 迅速な処理方法により、臭みがなく鮮度を保つ。
 - ③ 組合組織による捕獲から解体、精肉、管理、販売まで一貫した生産システム。

【生産情報】

生産地／松江市八雲町
供給可能時期／周年

【販売情報】

販売者名／八雲猪肉生産組合
販売場所／八雲猪肉生産組合
(松江市八雲町熊野711-1)にて直売
(クール便による直送可)
※その他に市内小売店、精肉店への取引有り

規格／ロース、ばら、もも、ミンチ/各kg単位
(ブロックまたはスライス選択)
コロッケ
※スライスパック有り/250g入り、
500g入り

価格(税抜)／ロース:6,000円 ばら:5,000円
もも:4,000円 ミンチ:3,000円
スライスパック:1,000円(250g)など
コロッケ150円(1個) ※税抜

保管方法／冷凍

販売方法／直売(直送有り)

※小売店:「くまの百貨市(松江市八雲町熊野)」
「こだわり市場(松江市朝日町)」

食べられる店:ゆうあい熊野館
(松江市八雲町熊野)

流通エリア／市内中心に全国も有り



【お問い合わせ先】
八雲猪肉生産組合
TEL/0880-5612-6098
FAX/0852-54-1343