



白山で育った天然の猪肉を贅沢に使った肉味噌

はくさんぼたんみそ

## 白山牡丹味噌

150g 1,080円(税込)

常温2カ月

霊峰白山の豊かな自然が育てた野生のイノシシの肉を原料に、柔らかな甘味がたっぷりの「加賀白ねぎ」と、天然熟成した「加賀味噌」を練り込んで作り上げた肉味噌です。小松市で捕獲される猪や鹿の食肉利用に取り組む「こまつ地美絵」にも参加する料亭まつ家が、伝統和食で培った職人の技を駆使し、丹精込めて焼きあげました。

### 株式会社 まつ家



歌舞伎「勤進帳」の舞台として知られる安宅の関のそばで、4代続く老舗料亭です。伝統の器に盛られた新鮮な近海の幸をご用意し、心づくしのおもてなしでお迎えます。

〒923-0003 石川県小松市安宅町7-30  
TEL 0761-24-3800 FAX 0761-24-3804  
URL : <http://www.matsu-ya.jp/>

まつ家

