

白山牡丹味噌



霊峰白山の山裾、白山麓の資源豊かな南加賀の山々に生息する猪肉で作った猪味噌。小松市の‘ジビエアトリエ加賀の国’で国内最高水準の衛生管理体制を整えた施設で加工されたイノシシ肉を使用。

天然熟成の`加賀味噌、をベースに、甘味ある小松市`加賀白葱、をくわえ料亭まつ家の職人の技で丹精込めて焚き上げました。

小松産原材料 猪肉、白葱、加賀味噌

料亭 まつ家