

## 山くじら(イノシシ肉)



イノシシ肉は季節によってさまざまな味わいを楽しめます。

冬は甘みのある上質な脂身、夏はあっさりとした後味の赤身が特徴です。

山陰の豊かな自然が育んだイノシシ肉をぜひ一度ご賞味ください。

## Wild Boar Meat

The flavor of wild boar changes with the seasons: in the winter, the fat has an elegant sweetness, and in the summer, the red meat has a clean aftertaste. Taste the rich flavors of wild boar raised in the vast natural environment of the San-in region.

## 濁酒(どぶろく) 邑川



濁酒は発酵食品のひとつ。栄養価が高く、深い味や豊かな香りの濁酒で、素朴で無骨な味わいが持ち味です。

お問い合わせ先  
濁酒蔵元 邑川  
TEL:0855-74-6122



## Ōsen Nigori Sake

Nigori sake, or cloudy sake, is an example of fermented food and is highly nutritious. Full of rich flavors and stunning aromas while still being surprisingly simple and rustic.

**Inquiries:** Ōsen Nigori Sake Brewery **Tel:** 0855-74-6122