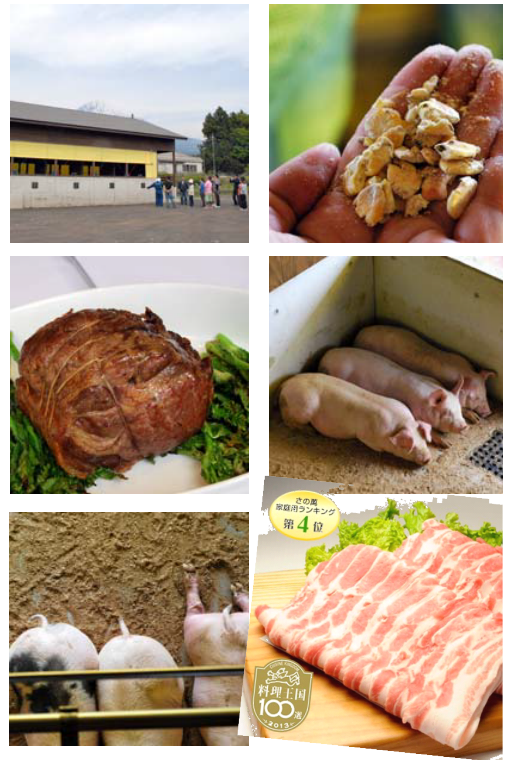


萬幻豚 ご試食ご商談会のご案内

◆ 「さの萬」 百年の夢の実現、萬幻豚

大正三年、富士山のすそ野・富士宮の地に「さの萬」は生まれました。
 「本当に美味しい、ホンモノの豚肉を作りたい。」
 三代続く肉屋の夢を実現させた豚肉、それが萬幻豚です。
 黒豚作りの名人を鹿児島から呼び、農場で丹念に育て上げられた萬幻豚は、
 「豚本来の味がする」と料理のプロの方々からも高い評価をいただいています。
 萬幻豚は、脂の美味しさが特徴的。
 かるやかで甘く香ばしく、それでいてとくなく、さっぱり感のあるその味わいは、
 冷めても旨みが持続します。



◆ 「美味しい」には、理由がある

萬幻豚の美味しさのヒミツのひとつが餌。
 麦やさつまいもなど、旨みの元になるでんぷん質を多く含む餌を与えることで、
 良質なオレイン酸をたっぷり含む脂となり、しゃぶしゃぶにしたときにもアクが出ない
 と驚かれるほど。
 また、普通の豚肉は、150～180日ほどで出荷されるのが普通ですが、萬幻豚は
 さらにひと月、200日かけてじっくり飼育。このひと月が豚本来の旨みのある肉や
 くさっぱりとした美味しい脂へと変化していく決め手です。
 しかも、出荷されるまでに5回も選別。全体の約40%だけが萬幻豚を名乗れるの
 です。

◆ 「いらっしゃい」 富士山の麓、さの萬へ

「さの萬」では、萬幻豚の美味しさを知っていただき、その理由をよりご理解いた
 だくために、試食商談会を開催しております。
 ご希望に合わせ、萬幻豚を中心としたバーベキューやレストランでの食事等の手
 配も承ります。(見学会は月に一回程度開催予定です。)



株式会社さの萬
 〒418-0067
 静岡県富士宮市宮町14-19
 TEL 0544-26-3352
 FAX 0544-26-3433
<http://www.sanoman.net/>

<当店へのアクセス>

- ・JR富士宮駅から1km
- ・東名富士I.Cから20分
- ・JR新富士駅から30分
- ・御殿場(R469経由)から40分
- ・河口湖から1時間

・資料請求 お申込みフォーム

FAX >>0544-26-3433

社名・店名

ご担当者

連絡先ご住所

TEL

FAX

e-mail

参加・資料ご希望の方は、申込みフォームにご記入の上、ファックスにてご返信願います。

参加希望

※毎月1回開催予定。
 応募人数に応じて変更もあり

資料請求