

極みめざす萬幻豚

乾燥熟成肉技術の導入による
ドライエイジングポークの開発
萬幻豚商品の紹介

新商品等開発事業
販路開拓事業

2018/03/06



さの萬乾燥熟成肉（ドライエイジング）技術

平成21年。乾燥熟成肉の本場アメリカニューヨーク式ドライエイジング技術を日本の環境に合わせて商品化に成功。昨今の熟成牛肉ブームの先駆けとして、多くのメディアで取り上げられている。現在も商品改良及び新商品開発を継続して他社を先行している。新たな取り組みとして、塩基作用を活用したソルトエイジングと日本酒を利用した熟成牛肉の研究開発中。

さの萬熟成庫（熟成室と多湿冷蔵庫による2段階熟成対応）



温度・湿度・風量・照度はコンピューターによる管理

「外食アワード2013」ドライエイジングの開発普及により食材事業者部門賞を受賞



表彰式にて 前列右から1番目



川勝知事へ受賞報告

さの萬規格で生産委託する「萬幻豚」

萬幻豚の美味しさは「餌」にある

一般的な豚は早く大きく太らせるために、トウモロコシをベースにパーム油や、なたね油を添加した餌で育てることが多い。

萬幻豚は、旨みのもととなる「さつま芋」に「大麦などの麦類」を25%配合した良質のでんぷん質を多く含んだ餌を肥育状況に応じて変更しながら与え育てている。

デメリットとしては餌代が一般的な養豚の約2倍の費用がかかっている。

その代わりに、この良質なでんぷん質から良質なオレイン酸たっぷりのヘルシーな脂になり肉質はふっくらもちもちの食感になる。

じっくり育てる200日

一般的な豚の肥育期間よりも30~50日長くストレスをかけないように肥育する。

出荷までに5回の選別

離乳期、仔豚期、育成期、出荷時、枝肉状態での最終選別と5回の選別を経ている。



左上からさつま芋、右上は大麦類、左下はトウモロコシ、右下は魚粉。配合比率は企業秘密。



オレイン酸たっぷりでヘルシーな脂身は、バラしゃぶしゃぶに最適。



SANOMAN
DRY AGING
MADE IN JAPAN

日本全国の銘柄豚は、、、250以上

銘柄豚肉地図 (事例数255)

(平成17年3月調査)

山口県 2
鹿野高原豚
山口高原豚

中国・四国

徳島県 1
阿波ポーク

香川県 1
讃岐豚

愛媛県 4
クィーンズハイポーク
ネッカリ豚
ふれ愛・媛ポーク
もぐり豚

鳥取県 1
鳥取産SPF豚

島根県 2
SPC島根ポーク
ケンポロー 芙蓉ポーク

岡山県 2
おかやま黒豚
美星豚

広島県
幻箱スペシャル

東海

岐阜県 2
飛騨けんどん・美濃けんどん
美濃ヘルシーポーク

愛知県 9
あかばねポーク
あつみポーク
タイヨーポーク
知多ハッピーポーク
知多豚

北陸

新潟県 18
朝日豚
越後あじわいポーク
越後もち豚
北越後バイオアポーク
越びき野黒豚
越乃黄金豚
熟成豚
しるねポーク
つなんポーク

妻有ハープ健康豚
妻有ハープふた純生豚
妻有ポーク
なごみ豚
ニホンカイポーク
八海山麓健康豚
ぼくじょうちゃんポーク
深雪餅豚
ヨツバポーク

北海道

北海道 23

赤井川村産サラダポーク
アグロのSPF豚
浅野農場
内海ヘルシーポーク
SPF海のミネラル豚
サクセス森町産SPF豚
サチク赤豚
知床ポーク
道南アグロ農場産SPF豚
十勝黒豚
十勝清水産SPF豚
十勝野ポーク

どさんこ栄養豚21世紀
中標津ゴールデンポーク
長沼山中クリーンポーク
名寄鈴木ビビッド
ファームSPF豚
びらとりパークシャ
富良野産SPF豚
富良野産ハイコープ豚
北海道産AコープSPF豚
北海道産SPF豚
芽室産SPF豚
若松ポークマン



東北

宮城県 5
北の杜・桃生ポーク
純和豚
志波姫ポーク
みちのくもち豚
宮城野豚

青森県 8
奥入瀬ガーリックポーク
奥入瀬の大自然黒豚
奥入瀬ハープポーク
川賀のこだわりポークSPF
こだわりポーク
津軽愛情豚
長谷川の自然熟成豚
ヤマザキポーク

秋田県 3
シルクポーク
た美味豚
湖高豚ポーク 桃豚

山形県 7
質庄内豚
文金華豚
文三元豚
文桃園豚
ポーク天元豚
コープ豚
豚一番育ち

岩手県 16
i-c o o p 豚
岩泉龍泉洞黒豚
岩中ポーク
いわて熟成豚
岩手純情豚
北上山麓豚
折爪三元豚「佐助」
コmaksSPFポーク
ゆりりポーク
銀ヶ森高原豚
トキワの豚肉
南部ピュアポーク
南部ロイヤル
日本の豚 やまと豚
白金豚
やまゆりポーク

大分県 1
大分もち豚

熊本県 5
阿蘇高原やまとんポーク
熊本SPF豚肉
熊本さきく黒豚
スーパーポークもっこす
梅肉ポーク

鹿児島県 10
鹿児島OX
かごしま黒豚
九州もち豚
薩摩高原豚
さつま美食豚
純粋黒豚「六白」
茶美豚
天恵美豚
南州ナチュラルポーク
ネオSPF豚

九州・沖縄

福岡県
糸島豚
国産もち豚
博多すい〜

佐賀県
肥前さくらポ

長崎県
雲仙つまか豚
雲仙特選豚
MD雲仙クリーンポーク
五島SPF「美豚」
長崎うずしおポーク
大西海SPF豚

宮崎県 11
えびの高原極味豚
えびの産黒豚
尾鈴豚
観音池ポーク
北浦Oh茶メ豚
霧島黒豚
はざまのきなご豚
宮崎ハマユウポーク
宮崎ハマユウポーク
かんし豚
麦かめ豚

沖縄県 8
あく〜豚
寿ら海豚
やんばる島豚
琉球長寿豚
琉球ロイヤルポーク
琉球美豚

全国に多くの競合が存在する
圧倒的な優位性
と
地域密着戦略が必要

静岡県 16
朝霧ヨーグルト豚
熱川高原フレッシュポーク
遠州黒豚
遠州の夢の夢ポーク
奥山の高原ポーク
おらんビッグ
かけがわフレッシュポーク
御殿場金華豚
サンサンポーク
とこ豚
富士朝霧高原放牧豚
富士なちゅらるいぼく
ふじのくに「いきき」ポーク
ふじのくに「HHP」
浜北ヘルシーポーク
ふじのくに すずのポーク
ふじのくに 浜名湖そたち

関東

山梨県 1
フジザクラポーク

長野県 8
駒ヶ岳山麓豚
純味豚
信州野豚
信州ポークSPF麓豚
信州ポークみゆき豚
千代福豚
ハヤシファーム豚
舞

東京都 1
T O K Y O X

神奈川県 12
飯島さんのふたに
かながわ夢ポーク
さがみあやせポーク
自然派王家
湘南うまか豚
湘南びゅあポーク
湘南ポーク
丹沢高原豚
日本の豚 やまと豚
はまぼ〜く
やまゆりポーク

埼玉県 2
林SPF
房総ポークC

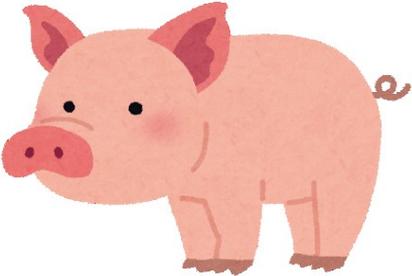
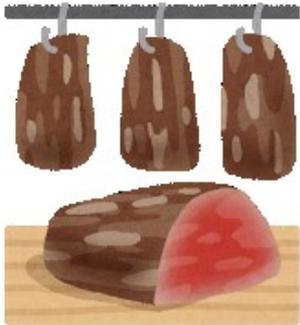
群馬県 28
赤城高原豚
赤城ポーク(上州銘柄豚)
あかぎ愛豚
吾妻高原ポーク
梅の郷 上州豚とことん
えばらハープ 未来
奥利根もち豚(上州銘柄豚)
かぶちゃん豚
クイーン黒豚
クイーンポーク
黒豚とんくろー
群馬 ひらさわ豚
下仁田ポーク
上州いきいきポーク

上州黒豚
上州黒豚の熟成豚ポーク
上州妻たち(上州銘柄豚)
上州妻豚(上州銘柄豚)
登山豚
日本の豚 やまと豚
ハイポーク(上州銘柄豚)
はつづ豚(上州銘柄豚)
横名山麓黒豚
横名山麓 松田豚
横名ポーク
ピュアポーク
ミネ豚
和豚もちぶた

茨城県 9
奥久慈ハイオポーク
キング宝食豚
地養豚
シルクポーク
はじめちゃんポーク
美味豚
美明豚
山西牧場
ローズポーク

栃木県 4
黄金豚
とちぎLaLaポーク
那須高原豚
みずほのポーク

萬幻豚をドライエイジングして付加価値向上

<p>一般的な豚等</p> 	<p>さの萬以外の熟成</p> 	<p>牛肉に比べ、水分が多く含まれるために豚肉の熟成は難しい</p> <p>NG</p>
 <p>MANGENTON</p>	<p>SANOMAN DRY AGING MADE IN JAPAN</p>	<p>遊離アミノ酸 5倍 旨味アミノ酸 19倍</p> 

もともと黒豚や一般銘柄豚よりもアミノ酸が多くポテンシャルの高い萬幻豚に、さの萬のドライエイジングを施すことで、**遊離アミノ酸が5倍**になり、**旨みアミノ酸は19倍**となる。（ビューロベリタス（旧日本認証サービス㈱）の調べより）さらに、熟成により**南国フルーツのような香り**が放出され食欲をそそる。

ドライエイジングポークを進化させる課題

商品開発及び技術的な課題

客観的な美味しさ表現

→ 熟成肉の食味向上メカニズム解明とそのビジュアル化

腐敗しやすいイメージを払拭

→ 安心・安全に対するエビデンス（根拠）が必要

熟成肉の歩留まりの悪さを改善

→ 最適な熟成期間の把握（必要以上にカビさせない）



科学的なアプローチで美味しさと安心安全の基準づくり

現在取組み中の研究分析内容



※写真左：さの萬熟成庫（研究スペース） 写真右：東京農大熟成庫

さの萬の熟成庫と東京農業大学内に熟成環境を用意して比較研究分析を実施中。

【研究分析テーマ】 ※（ ）は略称

- 1) 成分、芳香等各種分析と相互作用検証（成分・芳香分析）
- 2) 安全性分析と基準づくり（安全性分析）
- 3) 安全で高歩留まりの高品質製造技術の開発（高歩留まり技術）



国民に美味しく安全な食肉を提供するための新技術開発・量産化体制構築

ドライエイジング萬幻豚を静岡スタンダードに

静岡県中部地区のさの萬顧客

エリア：静岡・焼津・藤枝

ご来店客	約 700 人
通販WEB客	約 500 人
計	1200 人

中部地区での
扱い店を開拓中



ご清聴ありがとうございました。



株式会社さの萬 代表取締役 佐野佳治

静岡県富士宮市宮町14-19 TEL: 0544-26-3352

<http://www.sanoman.net/> info@sanoman.net