

2020年2月18日(火)

2020年2月29日、“4年に1度のニクの日”目前! お肉の熟成についての特許を取得しました!!



大正3年創業肉匠「さの萬」がこの度、肉の熟成方法に関する特許を取得いたしました。
新たな食肉文化として、日本の食文化に根づいたと言える熟成肉。
しかし、中には間違った熟成方法から生まれる“まがいもの”があることも否めません。
統一的な定義等がなく、それぞれのお店が独自の方法で肉を熟成しているのが現状だからです。
「正しい熟成方法から生まれる本当のおいしさを伝えたい！」
ドライエイジングという熟成方法を日本に広めた先駆者としての想いから
明確な定義を設け、これを指針として、より一層の普及に努めるべく特許を申請いたしました。

取材ご希望のメディアご担当者の皆様、お気軽にご連絡ください。
取材対応、写真素材提供等提供させていただきます。
熟成庫内の取材、実演、ご試食等ご希望の場合もご相談ください。



<お問合せ先>
株式会社 さの萬
〒418-0067 静岡県富士宮市宮町 14-19
お問合せ電話番号: 0544-26-3352
(担当: 佐野 090-3150-2222)
<https://www.sanoman.net/>

<参考>
2001年 農林水産大臣賞受賞
2006年 ドライエイジングの開発を開始
2009年 焼き方教室の開催等普及活動をスタート
2013年 「外食アワード2013 食材事業者部門」受賞
2019年 はばたく中小企業・小規模事業者 300社受賞